



{ 10 }

RECEPTŮ NA SKVĚLÉ VAFLE



mámedoma
vaflavač

Breville®

Všechny recepty jsme připravili
ve vaflovači **Breville**



VST072X



www.mamedoma.cz



Původně australská značka **Breville** vznikla již ve 30. letech 20. století a proslavila se zejména uvedením prvního sendvičovače na trh v roce 1974.

Produkty firmy **Breville** v sobě snoubí skvělou funkčnost a elegantní styl, díky čemuž si je oblíbili miliony zákazníků zejména na britských ostrovech, kde je **Breville** jednou z nejprodávanějších značek v oblasti malých kuchyňských spotřebičů. Jedinečný design výrobků **Breville** z nich činí ozdobu každé stylově zařízené kuchyně.

V portfoliu značky naleznete kromě sendvičovačů a vaflovačů také topinkovače, rychlovarné konvice a kávovary, mixéry a nově také přístroje pro péči o oděvy.

{ 1 }

BANÁNOVÉ VAFLE
S OVESNÝMI
VLOČKAMI

5 ▶

{ 2 }

BRAMBOROVÉ
VAFLE
SE SÝREM

8 ▶

{ 3 }

CITRONOVÉ
VAFLE S MÁKEM

10 ▶

{ 4 }

ČOKOLÁDOVÉ
VAFLE

13 ▶

{ 5 }

DÝŇOVÉ VAFLE
SE SLANÝM
KARAMELEM
A HRUŠKAMI

16 ▶

{ 6 }

MRKVOVÉ
VAFLE
S VLAŠSKÝMI
OŘECHY

20 ▶

{ 7 }

POHANKOVÉ
VAFLE
S KÁVOU

23 ▶

{ 8 }

ŠPENÁTOVÉ
VAFLE
S PARMEZÁNEM

26 ▶

{ 9 }

KEFÍROVÉ
BELGICKÉ
VAFLE

29 ▶

{ 10 }

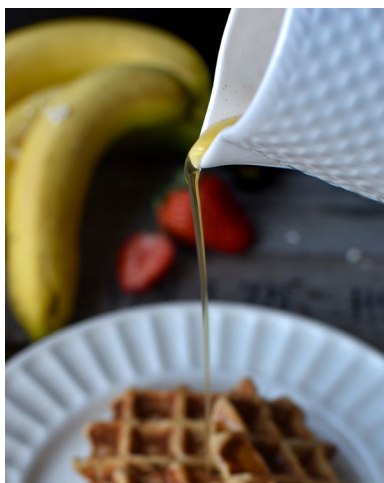
VAFLE
S ARAŠÍDOVÝM
MÁSLEM

32 ▶



{ 1 }

BANÁNOVÉ VAFLE S OVESNÝMI VLOČKAMI



Zdravá varianta oblíbených vaflí. Sladíme banánem a místo mouky používáme opečené ovesné vločky, rozemleté na mouku. Proč opečené? Získají výbornou, lehce oříškovou chuť.

3 hodně zralé banány
3 vejce
150 g ovesných vloček
špetka soli
3 lžíce rozpuštěného másla
3 lžíce jogurtu
1/2 prášku do pečiva

Vločky dejte na plech vyložený pečícím papírem. Opečte je v troubě vyhřáté na 210 °C zhruba 10 minut. Nechejte je vychladnout a rozmixujte na mouku.

Připravte si hnědé máslo. Máslo dejte rozpouštět do kastrolku. Rozpouštějte máslo zvolna a nechejte ho delší dobu mírně probublávat. Až začne hnědnout,

začnou v něm plavat drobné světle hnědé částčky, sundejte máslo z plotny. Nechejte vychladnout.

Do kuchyňského robota dejte šlehací metlu. Do mísy nalámejte oloupané banány a vyklepněte vejce. Šlehejte společně. Banány se pěkně rozpadnou a prošlehají s vejci. Do směsi dejte mouku z ovesných vloček, prášek do pečiva, špetku soli a jogurt.

Nakonec přidejte vychladlé hnědé máslo. Štěrkou setřete všechno, co je v kastrolku. Ty drobné hnědé částčky jsou zkaramelizovaná mléčná sušina. Má tu nejlepší chuť!

Umíchejte těsto, které opékejte v rozehřátém vaflovači.

Vafle je ideální podávat s banánem a arašídovým máslem, zakápnuté trochou javorového sirupu. Výborné jsou také se zakysanou smetanou, zakápnuté javorovým sirupem a hnědým máslem.



{ 2 }

BRAMBOROVÉ VAFLE SE SÝREM



600 g brambor
3 vejce
100 g goudy
50 g nivy
50 g uzeného sýra
3 lahůdkové cibulky i s natí
1 stroužek česneku
špetka kmínu
2 lžičky soli
čerstvě mletý černý pepř

Brambory oloupejte a nastrouhejte na hrubém struhadle. Do brambor vyklepněte vejce, přidejte nastrouhané všechny tři druhy sýrů.

Vmíchejte na kolečka nakrájenou cibulku. Ochutťte solí, kmínem a pepřem. Nakonec vmíchejte propasírovaný česnek.

Vafle opékejte ve vaflovači dozlatova. Můžete podávat se zeleninovým salátem.



{ 3 }

CITRONOVÉ VAFLE S MÁKEM



Netradiční chuť vaflí, svěží citronová chuť a příjemně křupavý mák. Tyhle vafle jsou opravu hodně křupavé!

2 vejce
6 lžic cukru krupice
150 g rozpuštěného ghí
6 lžic citronové šťávy
200 g celozrnné špaldové mouky
200 ml mléka
kůra z 1 citronu
4 lžíce nemletého máku
1 prášek do pečiva

Vejce dejte šlehat s cukrem. Až se vyšlehá nadýchaná pěna, přidejte rozpuštěné přepuštěné máslo – ghí, citronovou šťávu, mléko a nastrohanou kůru z dobře omytého citronu. Promíchejte.

Mouku smíchejte s práškem do pečiva a mákem. Vmíchejte do tekutého základu. Důkladně

promíchejte. Pečte ve vaflovači
dozlatova.

Vafle jsou perfektně křupavé.
Skvěle vám budou chutnat
s ovocem, s džemem nebo
citronovým krémem lemon curd.



{ 4 }

ČOKOLÁDOVÉ VAFLE



200 g polohrubé mouky
150 g hladké mouky
50 g kvalitního kakaového prášku
1 prášek do pečiva
1/2 lžičky soli
3 vejce
80 g třtinového cukru
500 g kefíru
1 lžička vanilkového extraktu
100 g nahrubo nasekané čokolády
s vysokým obsahem kakaa
50 g mletých vlašských ořechů

Obě dvě mouky promíchejte společně s kakaovým práškem, solí a práškem do pečiva. Do robota dejte šlehací metlu a do mísy robota vyklepněte vejce. Přidejte cukr a vyšlehejte do světle žluté, nadýchané pěny.

Ochuťte vanilkovým extraktem, přidejte kefír, mleté vlašské ořechy, nasekanou čokoládu a sypkou část receptu.

Umíchejte hladké těsto, které dejte péct do vaflovače. Pečte dokud vafle neztuhnou.

Podávejte například s čerstvou šlehačkou, ovocem nebo polité čokoládou. Výborné jsou přelité rozpuštěným máslem s javorovým sirupem.



{ 5 }

DÝŇOVÉ VAFLE SE SLANÝM KARAMELEM A HRUŠKAMI



Vafle

1 vejce

3 lžíce javorového sirupu

200 g dýňového pyré

80 g másla

100 g špaldové celozrnné mouky

1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva

špetka soli

Slaný karamel

200 g cukru krupice

200 g smetany ke šlehání

100 g másla

1 lžička soli

Hrušky

3 velké hrušky

hrudky z karamelu, který jsme připravovali nebo 2 lžíce hotového karamelu

50 g másla

Dýňové pyré si připravte před pečením vaflí nebo můžete mít v zásobě v mrazničce. Stačí jen upéct doměkka oblíbenou dýni

a potom její dužinu rozmačkat
nebo rozmixovat.

Do mísy robota dejte vejce
a javorový sirup. Prošlehejte
společně. Nepodaří se vám udělat
úplně pěna, ale vznikne hladká
směs. Přidejte rozpuštěné máslo,
dýňové pyré, mouku, prášek do
pečiva a špetku soli.

Umíchejte hladké těsto.
Ve vaflovači upečte vafle.

Mezitím, co střídáte nové těsto
ve vaflovači a vyndáváte upečené
vafle, tak si na plotně připravte
karamel.

Do širokého nerezového hrnce
dejte cukr. Hrncem zatřepejte tak,
aby byla všude stejnoměrná vrstva
cukru. Začněte zahřívat na lehce
více než střední teplotu. Cukr se
začne rozpouštět. Až bude velká
část rozpuštěná a cukr začne
hnědnout, zamíchejte. Míchejte tak

dlouho, dokud nebude cukr krásně zlatavý. Sundejte z plotny.

Potom do něj po kouscích přidávejte máslo. Smetanu ohřejte tak, ať je horká a i tu po částech přilévejte do hrnce s karamellem. Pořád míchejte, ideálně metličkou.

Pokud se vám v karamelu udělají hrudky (zřejmě se to stane), vůbec nevadí. Použijete i ty. Připravte si pekáč s víkem. Do něj dejte hrušky nakrájené na čtvrtky a zbavené jadřinců. Přidejte k nim karamelové hrudky. Komu se hrudky neudělaly, přilijte do pekáče dvě až tři lžíce karamelu. Přiklopte víkem a pečte na 200 °C, 10 minut.

Karamelové hrudky se rozpustí, hrušky pustí šťávu. Ta se promíchá s karamellem a vznikne vynikající směs na dýňové vafle.

Podávejte všechno společně.



{ 6 }

MRKVOVÉ VAFLE S VLAŠSKÝMI OŘECHY



3 vejce
4 lžíce medu
150 g rozpuštěného másla
1 lžička skořice
400 g polohrubé mouky
1 sáček prášku do pečiva
200 ml mléka
1 lžíce vanilkového extraktu
300 g nahrubo nastrouhané mrkve
100 g nasekaných vlašských ořechů

Na dokončení

čerstvý krémový sýr
med
čerstvé ovoce
nasekané vlašské ořechy

Vejce dejte do mísy robota a nasadte šlehací metlu. Přidejte med a vyšlehejte do nadýchané světle žluté hmoty.

Přidejte rozpuštěné a vychladlé máslo, mléko, skořici, vanilkový extrakt, mouku smíchanou s práškem do pečiva. Promíchejte

a vmíchejte také nastrouhanou mrkev a nasekané ořechy.

Umíchejte těsto, ze kterého pečte ve vaflovači nadýchané vafle.

Ozdobte krémovým sýrem, který jste ochutnali medem, čerstvým ovocem a nasekanými ořechy.



{ 7 }

POHANKOVÉ VAFLE S KÁVOU



2 vejce
4 lžíce třtinového cukru
100 ml mléka
250 g bílého jogurtu
100 g rozpuštěného másla
3 lžíce kvalitní mleté kávy
250 g pohankové mouky
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody

Na dokončení

1 mango
1/2 čerstvého ananasu
50 g másla
2 lžíce javorového sirupu

Vejce vyšlehejte v kuchyňském robotu s třtinovým cukrem do pěny. Přidejte mléko, jogurt, vychladlé rozpuštěné máslo a promíchejte.

Mouku smíchejte s kávou, práškem do pečiva a jedlou sodou. Přidejte do mísy robota a umíchejte hladké těsto.

Upečte vafle ve vaflovači.

Mango a ananas oloupejte a dejte do hrnce nebo na pánvičku.

Přidejte máslo a společně opékejte na střední teplotu asi deset minut.

Ochuťte javorovým sirupem a ještě minutu prohřejte.

Ovoce podávejte na upečených vafkách. Jemně posypejte nahrubo rozdrcenými kávovými zrny.



{ 8 }

ŠPENÁTOVÉ VAFLE S PARMEZÁNEM



1 vejce
400 ml vody
300 g hladké mouky
2 lžičky bylinkové soli
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
150 g baby špenátu
4 lžíce kvalitního olivového oleje
100 g parmezánu
10 kuliček bílého kampotského
pepře

Na ozdobení

200 g žervé nebo pomazánkového
másla
sůl podle chuti
bílý kampotský pepř
30 g strouhaného parmezánu
100 ml smetany ke šlehání

Smíchejte vejce s vodou. Můžete také vyšlehat, není to však nutné. Přidejte mouku smíchanou se solí, práškem do pečiva a jedlou sodou. Ochutťte rozdrceným kampotským pepřem.

Přidejte nasekaný špenát,
nastrouhaný parmezán a olivový
olej.

Umíchejte těsto, které pečte
ve vaflovači dozlatova.

Mezitím, co se opékají vafle,
připravte si výbornou pomazánku,
kterou vafle ozdobíte.

Vyšlehejte žervé se smetanou,
solí podle chuti, bílým pepřem
a nastrouhaným parmezánem.

Na talíři ozdobte cherry rajčaty,
sušenými rajčaty, parmezánem
a čerstvým baby špenátem.



{ 9 }

KEFÍROVÉ BELGICKÉ VAFLE



Oblíbená klasika. Pěkně z bílé mouky s cukrem. Křupavé, nadýchané, obrovské díky perfektnímu vaflovači.

2 vejce

100 g cukru krupice

300 g kefíru

100 g rozpuštěného másla

200 g polohrubé mouky

150 g hladké mouky

1 prášek do pečiva

50 ml polotučného mléka

Vejce vyšlehejte s cukrem do světle žluté pěny. Vmíchejte rozpuštěné máslo.

V misce smíchejte oba druhy mouky a vmíchejte do nich prášek do pečiva. Přidejte do směsi vajíček, cukru a másla. Přidejte kefír a mléko.

Promíchejte a vytvořte hladké těsto bez hrudek.

Těsto opékejte ve vaflovači.

Ideální podávat s kopcem šlehačky, Nutellou, jahodami, banány, javorovým sirupem, oříšky...



{ 10 }

VAFLE S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM



1 vejce
2 hodně zralé banány
1 najemno nastrouhané jablko
200 g arašídového másla (ideálně
s kousky arašídů)
200 ml mandlového mléka
špetka soli
1 lžička mleté skořice
100 g jemných ovesných vloček
½ lžičky prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody

Vejce a banány dejte do mísy
kuchyňského robota. Společně
šlehejte, až se obě suroviny spojí.
Přidejte nastrouhané jablko,
mandlové mléko, ovesné vločky,
arašídové máslo, jedlou sodu
i prášek do pečiva, špetku soli
a skořici.

Z těchto surovin umíchejte těsto,
které pečte ve vaflovači.

Vafle budou krásně nadýchané
a kousky arašídů z arašídového

másla jsou velice příjemné.

Podávejte například s ovocem a zakysanou smetanou. Skvěle ladí také s tvarohem, který lehce osladíte medem.



mámedoma.cz

oficiální distributor
značky Breville pro ČR a SR

PRODEJNALIBEREC

Jablonecká 648/8
460 01 Liberec 1

Tel.: +420 485 130 303
Mobil: +420 734 150 963

PRODEJNAPRAHA

Prosecká 843/99
190 00 Praha 9

Tel.: +420 222 522 434
Mobil: +420 734 577 300

info@mamedoma.cz | www.mamedoma.cz

