



SENCOR SANDWICH MAKER



ONLINE RECIPES



SENCOR

CZ: PŘEDMLUVA

Právě držíte v ruce kuchařku plnou inspirace pro váš multifunkční sendvičovač. Díky výměnným deskám si snadno připravíte křupavé toasty, dokonale zapečené panini, nadýchané vafle i oblíbené lívance, rychle, jednoduše a přímo u vás doma. Všechny recepty v této kuchařce byly pečlivě vyzkoušeny tak, aby se vám každý pokrm povedl přesně tak, jak má.

Váš nový sendvičovač je připraven stát se vašim každodenním pomocníkem a překvapit Vás množstvím lahodných pokrmů, které s jeho pomocí snadno vykouzlíte.

SK: PREDLOV

Práve držíte v rukách kuchársku knihu plnú inšpirácie pre váš multifunkčný sendvičovač. Vďaka vymeniteľným platniam si jednoducho pripravíte chrumkavé toasty, dokonale zapečené panini, nadýchané wafle aj obľúbené lievance – rýchlo, jednoducho a priamo u vás doma. Všetky recepty v tejto kuchárskej knihe boli starostlivo otestované tak, aby sa vám každé jedlo podarilo presne tak, ako má.

Váš nový sendvičovač je pripravený stať sa vašim každodenným pomocníkom a prekvapíť vás množstvom lahodných pokrmov, ktoré s jeho pomocou jednoducho vykouzlíte.

HU: ELŐSZÓ

Most egy olyan szakácskönyvet tartasz a kezeden, amely tele van inspirációval multifunkciós szendvicssütődhöz. A cserélhető sütőlapoknak köszönhetően könnyedén készíthetsz ropogós melegszendvicseket, tökéletes paninit, puha gofrit és népszerű palacsintákat – gyorsan, egyszerűen és otthonod kényelmében. A szakácskönyv minden receptjét gondosan teszteltük, hogy minden étel pontosan úgy sikerüljön, ahogy kell.

Az új szendvicssütőd készen áll arra, hogy a mindennapok praktikus segítőjévé váljon, és lenyűgözzön azzal a sokféle finom étellel, amelyet könnyedén elkészíthetsz vele.

EN: FOREWORD

Your new cookbook is packed with inspiration for your multifunction sandwich maker. Thanks to the interchangeable plates, you can quickly and easily prepare crispy toasted sandwiches, perfectly grilled paninis, fluffy waffles, and delicious pancakes – all in the comfort of your home. Every recipe in this cookbook has been carefully tested to ensure perfect results every time.

Your sandwich maker is ready to become an essential part of your kitchen, helping you create a wide variety of tasty meals with ease.

PL: WSTĘP

Właśnie trzymasz w rękach książkę kucharską pełną inspiracji dla Twojego wielofunkcyjnego opiekacza do kanapek. Dzięki wymiennym płytom z łatwością przygotujesz chrupiące tosty, idealnie zapieczone panini, puszyste gofry oraz ulubione pancakes — szybko, łatwo i we własnym domu. Wszystkie przepisy w tej książce kucharskiej zostały starannie przetestowane, aby każde danie udało się dokładnie tak, jak powinno.

Twój nowy opiekacz do kanapek jest gotowy stać się Twoim codziennym pomocnikiem i zaskoczyć Cię ilością pysznych potraw, które z jego pomocą z łatwością przygotujesz.

CZ: OBSAH

Skořicové vafle z toastu	6
Proteinové vafle s ovocem a javorovým sirupem	8
Bramborové vafle s vejcem a zakysanou smetanou	10
Brunch lívance s čedarem a slaninou	12
Nadýchané domácí lívance se skořicí a ovocem	14
Křupavé tvarohové šátečky z listového těsta	16
Zapečený toast s čedarem a slaninou	18
Mini lívance pro malé mlouny	20
Panini s mortadelou a rukolou	22
Zapečená tortilla s lososem a ricottou	24

SK: OBSAH

Škoricové vafle z toastu	7
Proteinové vafle s ovocím a javorovým sirupom	9
Chrumkavé zemiakové vafle s kyslou smotanou	11
Brunch lievance s čedarom a slaninou	13
Nadýchané domáce lievance so škoricom a ovocím	15
Tvarohové taštičky z listového cesta	17
Zapečený toast s čedarom a slaninou	19
Mini lievance pre malých maškrtníkov	21
Panini s mortadelou a rukolou	23
Zapečená tortilla s lososom a ricottou	25

EN: CONTENTS

Cinnamon toast waffles	7
Protein waffles with fruit and maple syrup	9
Crispy potato waffles with sour cream	11
Brunch pancakes with cheddar and bacon	13
Fluffy homemade pancakes with cinnamon and fruit	15
Crispy puff pastry cottage cheese pockets	17
Toasted cheddar and bacon sandwich	19
Mini pancakes for little sweet lovers	21
Mortadella and arugula panini	23
Grilled tortilla with salmon and ricotta	25

HU: TARTALOMJEGYZÉK

Fahéjas toast gofri	7
Fehérjés gofri gyümölcssel és juharsziruppal	9
Ropogós burgonyagofri tejföllel	11
Brunch pancake cheddarral és baconnel	13
Puha házi pancake fahéjjal és gyümölcssel	15
Ropogós túrós levelesztésza párnák	17
Cheddar sajtos-baconös melegszendvics	19
Mini pancake az édesszájúaknak	21
Mortadellás-rukkolás panini	23
Grillezett tortilla lazaccal és ricottával	25

PL: ZAWARTOŚĆ

Cynamonowe gofry tostowe	7
Proteinowe gofry z owocami i syropem klonowym	9
Chrupiące gofry ziemniaczane z jajkiem i kwaśną śmietaną	11
Pancakes brunchowe z cheddarem i bekonem	13
Puszyste domowe pancakes z cynamonem i owocami	15
Chrupiące kieszonki z ciasta francuskiego z twarogiem	17
Tost z cheddarem i bekonem	19
Mini pancakes dla małych łasuchów	21
Panini z mortadelą i rukolą	23
Grillowana tortilla z łososiem i ricottą	25



CZ: SKOŘICOVÉ VAFLE Z TOASTU

🕒 Čas: 15 minut 🍽️ Porce: 2 📖 Typ desky: Vafle

Suroviny:

4 plátky toastového chleba, 1 vejce, 100 ml mléka, 1 lžička skořice, 1 lžice cukru

Na servírování:

Moučkový cukr, javorový sirup nebo arašídové máslo, banán, drcené vlašské ořechy

Postup:

Smíchejte vejce, mléko, skořici a cukr. Toast krátce namočte do směsi. Vložte do předehřátých vaflových desek. Pečte 3–4 minuty dozlatova. Podávejte ještě teplé.

SK: ŠKORICOVÉ VAFLE Z TOASTU

🕒 Čas: 15 minút 🍽️ Porcie: 2 📖 Typ dosky: Vafle

Suroviny: 4 plátky toastového chleba, 1 vajce, 100 ml mlieka, 1 lyžička škoric, 1 lyžica cukru

Na servírovanie: Práškový cukor, javorový sirup alebo arašidové maslo, banán, drvené vlašské orechy

Postup: Zmiešajte vajce, mlieko, škoricu a cukor. Toast krátko namočte do zmesi. Vložte do predhriatych vaflových dosiek. Pečte 3–4 minúty dozlatista. Podávajte ešte teplé.

EN: CINNAMON TOAST WAFFLES

🕒 Time: 15 minutes 🍽️ Servings: 2 📖 Plate type: Waffles

Ingredients: 4 slices of toast bread, 1 egg, 100 ml milk, 1 tsp cinnamon, 1 tbsp sugar

For serving: Powdered sugar, maple syrup or peanut butter, banana, crushed walnuts

Method: Mix the egg, milk, cinnamon, and sugar. Briefly soak the toast in the mixture. Place into preheated waffle plates. Bake for 3–4 minutes until golden brown. Serve warm.

HU: FAHÉJAS TOAST GOFRI

🕒 Idő: 15 perc 🍽️ Adagok: 2 📖 Sütőlap típusa: Gofri

Hozzávalók: 4 szelet toast kenyér, 1 tojás, 100 ml tej, 1 tk fahéj, 1 ek cukor

Tálaláshoz: Porcukor, juharszirup vagy mogyoróvaj, banán, durvára tört dió

Elkészítés: Keverd össze a tojást, a tejet, a fahéjat és a cukrot. Röviden forgasd bele a toast kenyereket. Helyezd az előmelegített gofrilapokra. Süsd 3–4 percig aranybarnára. Melegen tálald.

PL: CYNAMONOWE GOFRY TOSTOWE

🕒 Czas: 15 mint 🍽️ Porcje: 2 📖 Typ płyty: Gofrowe

Składniki: 4 kromki chleba tostowego, 1 jajko, 100 ml mleka, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżka cukru

Do podania: Cukier puder, syrop klonowy lub masło orzechowe, banan, rozdrobnione orzechy włoskie

Przygotowanie: Połącz wszystkie składniki i namocz w nich pieczywo. Piecz 3–4 minuty na płytach gofrowych.

SENCOR



CZ: PROTEINOVÉ VAFLE S OVOCEM A JAVOROVÝM SIRUPEM

🕒 Čas: 15 minut 🍽️ Porce: 2 📖 Typ desky: Vafle

Suroviny:

150 g tvarohu nebo skyr, 1 vejce, 30 g vanilkového proteinového prášku, 40 g jemných ovesných vloček nebo hladké mouky, 1 lžička prášku do pečiva, 2–3 lžíce mléka, špetka skořice

Na servírování:

Borůvky, jahody, javorový nebo čekankový sirup

Postup:

Smíchejte vejce, tvaroh/skyr a mléko. Vmíchejte protein, vločky, skořici a prášek do pečiva. Předehřejte vaflové desky a lehce je potřete olejem. Pečte přibližně 4–6 minut dozlatova. Podávejte s ovocem a javorovým nebo čekankovým sirupem.

SK: PROTEÍNOVÉ VAFLE S OVOCÍM A JAVOROVÝM SIRUPOM

🕒 Čas: 15 minút 🍽️ Porcie: 2 📖 Typ dosky: Vafle

Suroviny: 150 g tvarohu alebo skyr, 1 vajce, 30 g vanilkového proteínového prášku, 40 g jemných ovsených vločiek alebo hladkej múky, 1 lyžička prášku do pečiva, 2–3 lyžice mlieka, štipka škoric

Na servírovanie: Čučoriedky, jahody, javorový alebo čakankový sirup

Postup: Zmiešajte vajce, tvaroh/skyr a mlieko. Vmiešajte proteín, vločky, škoricu a prášok do pečiva. Predhrejte vaflové dosky a zľahka ich potrite olejom. Pečte približne 4–6 minút dozlatista. Podávajte s ovocím a javorovým alebo čakankovým sirupom.

EN: PROTEIN WAFFLES WITH FRUIT AND MAPLE SYRUP

🕒 Time: 15 minutes 🍽️ Servings: 2 📖 Plate type: Waffles

Ingredients: 150 g cottage cheese or skyr, 1 egg, 30 g vanilla protein powder, 40 g fine oats or all-purpose flour, 1 tsp baking powder, 2–3 tbsp milk, pinch of cinnamon

For serving: Blueberries, strawberries, maple or chicory syrup

Method: Mix the egg, cottage cheese/skyr, and milk. Stir in the protein powder, oats, cinnamon, and baking powder. Preheat the waffle plates and lightly grease them with oil. Bake for approximately 4–6 minutes until golden brown. Serve with fruit and maple or chicory syrup.

HU: FEHÉRJÉS GOFRI GYÜMÖLCCSEL ÉS JUHARSZIRUPPAL

🕒 Idő: 15 perc 🍽️ Adagok: 2 📖 Sütőlap típusa: Gofri

Hozzávalók: 150 g túró vagy skyr, 1 tojás, 30 g vaníliás fehérjepor, 40 g finom szemű zabpehely vagy liszt, 1 tk sütőpor, 2–3 ek tej, csipet fahéj

Tálaláshoz: Áfonya, eper, juharszirup vagy cikóriaszirup

Elkészítés: Keverd össze a tojást, a túrót/skyrt és a tejet. Add hozzá a fehérjeport, a zabpelyhet, a fahéjat és a sütőport. Melegítsd elő a gofrisütő lapokat, majd enyhén olajozd ki. Süsd 4–6 percig aranybarnára. Gyümölcscsel és juharsziruppal vagy cikóriasziruppal tálald.

PL: PROTEINOWE GOFRY Z OWOCAMI I SYROPEM KLONOWYM

🕒 Czas: 15 minut 🍽️ Porcje: 2 📖 Typ płyty: Gofrowe

Składniki: 150 g twarogu lub jogurtu typu Skyr, 1 jajko, 30 g białka waniliowego w proszku, 40 g płatków owsianych błyskawicznych lub mąki pszennej, łyżeczka proszku do pieczenia, 2–3 łyżki mleka, szczypta cynamonu

Do podania: Borówki, truskawki, syrop klonowy lub z cykorii

Przygotowanie: Wymieszaj jajko, twaróg/Skyr i mleko. Dodaj białko, płatki owsiane, cynamon i proszek do pieczenia. Piecz na rozgrzanych płytach gofrowych przez 4–6 minut.

SENCOR

TIP

BY CATEGORY
MANAGER



CZ: BRAMBOROVÉ VAFLE S VEJCEM A ZAKYSANOU SMETANOU

🕒 Čas: 20 minut 🍽️ Porce: 2 📖 Typ desky: Vafle

Suroviny:

300 g brambor, 1 vejce, 2 lžice hladké mouky, 50 g strouhaného sýra, sůl a pepř

Na servírování:

Zakysaná smetana, jarní cibulka, avokádo, vejce, mletý čerstvý pepř

Postup:

Brambory nastrouhejte nahrubo a vymačkejte přebytečnou vodu. Přidejte vejce, mouku, sýr, sůl a pepř. Směs vložte do předehřátých vaflových desek. Pečte 5–7 minut dozlatova. Podávejte s volským okem, jarní cibulkou a zakysanou smetanou.

SK: ZEMIAKOVÉ VAFLE S VAJCOM A KYSLOU SMOTANOU

🕒 Čas: 20 minút 🍽️ Porcie: 2 📖 Typ dosky: Vafle

Suroviny: 300 g zemiakov, 1 vajce, 2 lyžice hladkej múky, 50 g strúhaného syra, soľ a čierne korenie

Na servírovanie: Kyslá smotana, jarná cibuľka, avokádo, vajce, čerstvo mleté čierne korenie

Postup: Zemiaky nastrúhajte nahrubo a vytlačte prebytočnú vodu. Pridajte vajce, múku, syr, soľ a čierne korenie. Zmes vložte do predhriatych vaflových dosiek. Pečte 5–7 minút dozlatista. Podávajte s volským okom, jarnou cibuľkou a kyslou smotanou.

EN: POTATO WAFFLES WITH EGG AND SOUR CREAM

🕒 Time: 20 minutes 🍽️ Servings: 2 📖 Plate type: Waffles

Ingredients: 300 g potatoes, 1 egg, 2 tbsp all-purpose flour, 50 g grated cheese, salt and pepper

For serving: Sour cream, spring onion, avocado, egg, freshly ground black pepper

Method: Coarsely grate the potatoes and squeeze out excess water. Add the egg, flour, cheese, salt, and pepper. Place the mixture into preheated waffle plates. Bake for 5–7 minutes until golden brown. Serve with a fried egg, spring onion, and sour cream.

HU: BURGONYAGOFRI TOJÁSSAL ÉS TEJFÖLLEL

🕒 Idő: 20 perc 🍽️ Adagok: 2 📖 Sütőlap típusa: Gofri

Hozzávalók: 300 g burgonya, 1 tojás, 2 ek liszt, 50 g reszelt sajt, só, bors

Tálaláshoz: Tejföl, újhagyma, avokádó, tojás, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés: Reszeld le durvára a burgonyát, majd nyomkodd ki belőle a felesleges folyadékot. Keverd hozzá a tojást, a lisztet, a sajtot, a sót és a borsot. Kanalazd az előmelegített gofrilapokra. Süssd 5–7 percig aranybarnára. Tűkörtojással, újhagymával és tejföllel tálald.

PL: CHRUPIĄCE GOFRY ZIEMNIACZANE Z JAJKIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

🕒 Czas: 20 minut 🍽️ Porcje: 2 📖 Typ płyty: Gofrowe

Składniki: 300 g ziemniaków, 1 jajko, 2 łyżki mąki, 50 g startego sera, sól i pieprz

Do podania: Kwaśna śmietana, szczypiorek, awokado, jajko

Przygotowanie: Zetrzyj ziemniaki, odciśnij wodę i wymieszaj z pozostałymi składnikami. Piecz 5–7 minut do zarumienienia.



CZ: BRUNCH LÍVANCE S ČEDAREM A SLANINOU

Čas: 40 minut Porce: 2 Typ desky: Lívance

Suroviny:

250 g hladké mouky, 25 g čerstvého droždí, 2 lžice cukru, 1 špetka soli, 350 ml teplého mléka

Na servírování:

Vajíčko, tavený plátkový sýr, slanina, salát, krémový sýr, čerstvý pepř

Postup:

V malém množství teplého mléka rozmíchejte droždí s cukrem a nechte vzejít kvásek. Přidejte mouku, sůl a dolijte zbytek mléka. Těsto promíchejte a nechte kynout přibližně 30 minut. Předehřejte desky na lívance a potřete je olejem. Pečte 4–5 minut dozlatova. Na hotové lívance přidejte krémový a plátkový sýr, slaninu a vajíčko.

SK: BRUNCH LIEVANCE S ČEDAROM A SLANINOU

Čas: 40 minút Porcie: 2 Typ dosky: Lievance

Suroviny: 250 g hladkej múky, 25 g čerstvého droždia, 2 lyžice cukru, 1 štipka soli, 350 ml teplého mlieka

Na servírovanie: Vajce, plátkový syr, slanina, šalát, krémový syr, čerstvé čierne korenie

Postup: V malom množstve teplého mlieka rozmiešajte droždie s cukrom a nechajte vziť kvások. Pridajte múku, soľ a dolejte zvyšok mlieka. Cesto premiešajte a nechajte kysnúť približne 30 minút. Predhrejte dosky na lievance a potrite ich olejom. Pečte 4–5 minút dozlatista. Na hotové lievance pridajte krémový a plátkový syr, slaninu a vajíčko.

EN: BRUNCH PANCAKES WITH CHEDDAR AND BACON

Time: 40 minutes Servings: 2 Plate type: Pancakes

Ingredients: 250 g all-purpose flour, 25 g fresh yeast, 2 tbsp sugar, 1 pinch salt, 350 ml warm milk

For serving: Egg, processed cheese slice, bacon, lettuce, cream cheese, fresh pepper

Method: Mix the yeast with sugar in a small amount of warm milk and let it activate. Add flour, salt, and the remaining milk. Mix well and let rise for approximately 30 minutes. Preheat the pancake plates and lightly grease with oil. Bake for 4–5 minutes until golden brown. Top the pancakes with cream cheese, sliced cheese, bacon, and egg.

HU: BRUNCH PANCAKE CHEDDARRAL ÉS BACONNEL

Idő: 40 perc Adagok: 2 Sütőlap típusa: Pancakes

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 25 g friss élesztő, 2 ek cukor, 1 csipet só, 350 ml langyos tej

Tálaláshoz: Tojás, szeletelt ömlesztett sajt, bacon, saláta, krémsajt, frissen őrölt bors

Elkészítés: Keverd el az élesztőt a cukorral és egy kevés langyos tejjel, majd hagyd felfutni. Add hozzá a lisztet, a sót és a maradék tejet. Keverd simára, majd hagyd kelni körülbelül 30 percig. Melegítsd elő a pancake sütőlapokat, és enyhén olajozd ki őket. Süsd 4–5 percig aranybarnára. Tálald krémsajttal, sajttal, baconnel és tojással.

PL: PANCAKES BRUNCHOWE Z CHEDDAREM I BEKONEM

Czas: 40 minut Porcje: 2 Typ płyty: Pancakes

Składniki: 250 g mąki, 25 g świeżych drożdży, 2 łyżek cukru, szczypty soli, 350 ml mleka

Do podania: Jajko sadzone, plasterek sera topionego, bekon, sałata, serek śmietankowy, świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie: Wymieszaj drożdże z cukrem w niewielkiej ilości ciepłego mleka i pozostaw do aktywacji. Następnie dodaj mąkę, sól oraz pozostałe mleko. Dokładnie wymieszaj ciasto i odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut. Rozgrzej płytki do pancakes i lekko natłuść je olejem. Piecz przez 4–5 minut, aż pancakes będą złociste. Podawaj z serkiem śmietankowym, plastrami sera topionego, bekonem i jajkiem sadzonym.



CZ: NADÝCHANÉ DOMÁCÍ LÍVANCE SE SKOŘICÍ A OVOCEM

Čas: 40 minut Porce: 2 Typ desky: Lívance

Suroviny:

250 g hladké mouky, 25 g čerstvého droždí, 2 lžíce cukru, 1 špetka soli, 350 ml teplého mléka

Na servírování:

Marmeláda, zakysaná smetana nebo tvaroh, cukr, skořice, čerstvé ovoce

Postup:

V malém množství teplého mléka rozmíchejte droždí s cukrem a nechte vzejít kvásek. Přidejte mouku, sůl a dolijte zbytek mléka. Těsto promíchejte a nechte kynout přibližně 30 minut. Předehřejte desky na lívance a lehce je potřete olejem. Pečte 4–5 minut dozlatova. Podávejte ještě teplé.

SK: NADÝCHANÉ DOMÁCE LIEVANCE SO ŠKORICOU A OVOCÍM

Čas: 40 minút Porcie: 2 Typ dosky: Lievance

Suroviny: 250 g hladkej múky, 25 g čerstvého droždia, 2 lyžice cukru, 1 štipka soli, 350 ml teplého mlieka

Na servírovanie: Marmeláda, kyslá smotana alebo tvaroh, cukor, škoricca, čerstvé ovocie

Postup: V malom množstve teplého mlieka rozmiešajte droždie s cukrom a nechajte vziť kvások. Pridajte múku, soľ a dolejte zvyšok mlieka. Cesto premiešajte a nechajte kysnúť približne 30 minút. Predhrejte dosky na lievance a zľahka ich potrite olejom. Pečte 4–5 minút dozlatista. Podávajte ešte teplé.

EN: FLUFFY HOMEMADE PANCAKES WITH CINNAMON AND FRUIT

Time: 40 minutes Servings: 2 Plate type: Pancakes

Ingredients: 250 g all-purpose flour, 25 g fresh yeast, 2 tbsp sugar, 1 pinch salt, 350 ml warm milk

For serving: Jam, sour cream or cottage cheese, sugar, cinnamon, fresh fruit

Method: Mix the yeast with sugar in a small amount of warm milk and let it activate. Add flour, salt, and the remaining milk. Mix well and let rise for approximately 30 minutes. Preheat the pancake plates and lightly grease with oil. Bake for 4–5 minutes until golden brown. Serve warm.

HU: PUHA HÁZI PANCAKE FAHÉJAL ÉS GYÜMÖLCCSEL

Idő: 40 perc Adagok: 2 Sütőlap típusa: Pancake

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 25 g friss élesztő, 2 ek cukor, 1 csipet só, 350 ml langyos tej

Tálaláshoz: Lekvár, tejföl vagy túró, cukor, fahéj, friss gyümölcs

Elkészítés: Keverd el az élesztőt a cukorral és egy kevés langyos tejjel, majd hagyd felfutni. Add hozzá a lisztet, a sót és a maradék tejet. Keverd simára, majd hagyd kelni körülbelül 30 percig. Melegítsd elő a pancake sütőlapokat, és enyhén olajozd ki őket. Süsd 4–5 percig aranybarnára. Melegen tálald.

PL: PUSZYSTE DOMOWE PANCAKES Z CYNAMONEM I OWOCAMI

Czas: 40 minut Porcje: 2 Typ płyty: Pancakes

Składniki: 250 g mąki, 25 g świeżych drożdży, 2 łyżek cukru, szczypty soli, 350 ml mleka

Do podania: Ulubiony dżem, kwaśna śmietana lub serek wiejski, cukier, cynamon, świeże owoce

Przygotowanie: Wymieszaj drożdże z cukrem w niewielkiej ilości ciepłego mleka i pozostaw do aktywacji. Dodaj mąkę, sól oraz pozostałe mleko. Dokładnie wymieszaj i odstaw ciasto do wyrośnięcia na około 30 minut. Rozgrzej płytki do pancakes i lekko posmaruj je olejem. Piecz przez 4–5 minut, aż pancakes będą złociste. Podawaj na ciepło z ulubionymi dodatkami.

SENCOR**TIP**BY CATEGORY
MANAGER

CZ: KŘUPAVÉ TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

Čas: 20 minut Porce: 4 Typ desky: Trojúhelníkové tousty

Suroviny:

1 balení listového těsta, 250 g měkkého tvarohu v kostce, 2 lžice moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, citronová kůra, 1 žloutek

Na servírování:

Moučkový cukr

Postup:

Tvaroh smíchejte s moučkovým a vanilkovým cukrem, žloutkem a citronovou kůrou. Listové těsto rozválejte a nakrájejte na čtverce odpovídající velikosti desek. Do předehřátého sendvičovače vložte první plát těsta. Do středu každého trojúhelníku dejte lžičku tvarohové náplně. Překryjte druhým plátem listového těsta a sendvičovač zavřete. Pečte 5–7 minut dozlatova a dokřupava.

SK: CHRUMKAVÉ TVAROHOVÉ TAŠTIČKY Z LÍSTKOVÉHO CESTA

Čas: 20 minút Porcie: 4 Typ dosky: Trojuholníkové toasty

Suroviny: 1 balenie lístkového cesta, 250 g mäkkého tvarohu v kocke, 2 lyžice práškoveho cukru, 1 vanilkový cukor, citrónová kôra, 1 žltok

Na servírovanie: Práškový cukor

Postup: Tvaroh zmiešajte s práškovým a vanilkovým cukrom, žĺtkom a citrónovou kôrou. Lístkové cesto rozvaľkajte a nakrájajte na štvorce zodpovedajúce veľkosti dosiek. Do predhriateho sendvičovača vložte prvý plát cesta. Do stredu každého trojuholníka dajte lyžičku tvarohovej náplne. Prikryte druhým plátom lístkového cesta a sendvičovač zatvorte. Pečte 5–7 minút dozlatista a dochrumkava.

EN: CRISPY SWEET QUARK PUFF PASTRY POCKETS

Time: 20 minutes Servings: 4 Plate type: Triangle toast plates

Ingredients: 1 pack puff pastry, 250 g soft quark cheese, 2 tbsp powdered sugar, 1 vanilla sugar, lemon zest, 1 egg yolk

For serving: Powdered sugar

Method: Mix the quark cheese with powdered sugar, vanilla sugar, egg yolk, and lemon zest. Roll out the puff pastry and cut into squares matching the plate size. Place the first pastry sheet into the preheated sandwich maker. Add a teaspoon of filling into the center of each triangle. Cover with another pastry sheet and close the sandwich maker. Bake for 5–7 minutes until golden and crispy.

HU: ROPOGÓS TÚRÓS LEVELESTÉSZTA PÁRNÁK

Idő: 20 perc Adagok: 4 Sütőlap típusa: Háromszög toast lapok

Hozzávalók: 1 csomag leveles tészta, 250 g krémes túró, 2 ek porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, citromhéj, 1 tojássárgája

Tálaláshoz: Porcukor

Elkészítés: Keverd össze a túrót a porcukorral, a vaníliás cukorral, a tojássárgájával és a citromhéjjal. Nyútsd ki a leveles tésztát, majd vágd a sütőlap méretéhez igazodó négyzetekre. Helyezd az első tészta lapot az előmelegített szendvicssütőbe. Tegyél egy teáskanál töltelékot minden háromszög közepére. Fedd le egy másik tészta lappal, majd csukd le a sütőt. Süssd 5–7 percig, amíg aranybarna és ropogós lesz.

PL: CHRUPIĄCE KIESZONKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z TWAROGIEM

Czas: 20 minut Porcje: 4 Typ płyty: Trójkątne

Składniki: 1 opakowanie ciasta francuskiego, 250 g twarogu, 2 łyżki cukru pudru, 1 cukier wanilinowy, skórka z cytryny, 1 żółtko

Do podania: Cukier puder

Przygotowanie: Wymieszaj twaróg z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym, żółtkiem oraz skórką z cytryny. Rozwałkuj ciasto francuskie i pokrój je na kwadraty dopasowane do rozmiaru płytek. Umieść pierwszy plát ciasta w rozgrzanym opiekaczu. Na środku każdego trójkąta nałóż po jednej łyżeczce nadzienia. Przykryj drugim plątem ciasta i zamknij opiekacz. Piecz przez 5–7 minut, aż ciasto będzie złociste i chrupiące.



CZ: ZAPEČENÝ TOAST S ČEDAREM A SLANINOU

🕒 **Čas:** 10 minut 👤 **Porce:** 2 📄 **Typ desky:** Čtvercové

Suroviny:

4 plátky toastového chleba, 120 g čedaru, 6 plátků slaniny, 1 lžička dijonské hořčice, máslo na potření

Na servírování:

Nakladané okurky, BBQ dip, čerstvá pažitka

Postup:

Slaninu krátce opečte na pánvi dozlatova. Toastový chléb z vnější strany lehce potřete máslem. Vnitřní strany potřete dijonskou hořčicí. Přidejte plátky čedaru a opečenou slaninu. Sendviče vložte do předehřátých čtvercových desek. Pečte 3–5 minut dozlatova, dokud nebude sýr roztečený. Podávejte ihned po upečení.

SK: ZAPEČENÝ TOAST S ČEDAROM A SLANINOU

🕒 **Čas:** 10 minút 👤 **Porcie:** 2 📄 **Typ dosky:** Štvorcové

Suroviny: 4 plátky toastového chleba, 120 g čedaru, 6 plátkov slaniny, 1 lyžička dijonskej horčice, maslo na potretie

Na servírovanie: Nakladané uhorky, BBQ dip, čerstvá pažitka

Postup: Slaninu krátko opečte na panvici dozlatista. Toastový chlieb z vonkajšej strany zľahka potrite maslom. Vnútorne strany potrite dijonskou horčicou. Pridajte plátky čedaru a opečenú slaninu. Sendviče vložte do predhriatych štvorcových dosiek. Pečte 3–5 minút dozlatista, kým sa syr neroztopí. Podávajte ihneď po upečení.

EN: TOASTED CHEDDAR AND BACON SANDWICH

🕒 **Time:** 10 minutes 👤 **Servings:** 2 📄 **Plate type:** Square plates

Ingredients: 4 slices of toast bread, 120 g cheddar, 6 slices of bacon, 1 tsp Dijon mustard, butter for spreading

For serving: Pickles, BBQ dip, fresh chives

Method: Lightly fry the bacon in a pan until golden brown. Spread butter on the outside of the bread slices. Spread Dijon mustard on the inside. Add cheddar slices and crispy bacon. Place the sandwiches into preheated square plates. Bake for 3–5 minutes until golden and the cheese has melted. Serve immediately.

HU: CHEDDAR SAJTOS-BACONÖS MELEGSZENDVICS

🕒 **Idő:** 10 perc 👤 **Adagok:** 2 📄 **Sütőlap típusa:** Négyzet toast lapok

Hozzávalók: 4 szelet toast kenyér, 120 g cheddar sajt, 6 szelet bacon, 1 tk dijoni mustár, vaj a kenéshez

Tálaláshoz: Csemegeborka, BBQ szósz, friss snidling

Elkészítés: Pirítsd ropogósra a bacont egy serpenyőben. Kend meg vajjal a kenyerek külső oldalát, a belső oldalára pedig dijoni mustárt kenj. Tedd bele a cheddar sajtot és a bacont. Helyezd az előmelegített sütőlapokra, majd süsd 3–5 percig, amíg aranybarna lesz és a sajt megolvad. Azonnal tálald.

PL: TOST Z CHEDDAREM I BEKONEM

🕒 **Czas:** 10 minut 👤 **Porcje:** 2 📄 **Typ płyty:** Kwadratowe

Składniki: 4 kromki chleba tostowego, 120 g sera cheddar, 6 plasterów bekonu, 1 łyżeczka musztardy Dijon, masło

Do podania: Ogórki, sos BBQ, szczypiorek

Przygotowanie: Lekko podsmaż boczek na patelni, aż będzie złocisty i chrupiący. Posmaruj zewnętrzne strony kromek chleba masłem, a wewnętrzną musztardą dijon. Dodaj plastry sera cheddar oraz chrupiący boczek. Umieść kanapki w rozgrzanych płytkach do tostów kwadratowych. Opiekaj przez 3–5 minut, aż pieczywo będzie złociste, a ser całkowicie się roztopił. Podawaj od razu po przygotowaniu.

SENCOR

TIP

BY CATEGORY
MANAGER



CZ: MINI LÍVANCE PRO MALÉ MLŠOUNY

🕒 Čas: 15 minut 🍽️ Porce: 2 📖 Typ desky: Mini lívance

Suroviny:

250 g hladké mouky, 25 g čerstvého droždí, 2 lžice cukru, 1 špetka soli, 350 ml teplého mléka

Na servírování:

Marmeláda, zakysaná smetana, tvrdý tvaroh, cukr, skořice, čerstvé ovoce, lyofilizované ovoce

Postup:

V malém množství teplého mléka rozmíchejte droždí s cukrem a nechte vzejít kvásek. Přidejte mouku, sůl a dolijte zbytek mléka. Těsto promíchejte a nechte kynout přibližně 30 minut. Předehřejte desky na mini lívance a lehce je potřete olejem. Pečte 4–5 minut dozlatova. Podávejte ještě teplé.

SK: MINI LIEVANCE PRE MALÝCH MAŠKRTNÍKOV

🕒 Čas: 15 minút 🍽️ Porcie: 2 📖 Typ dosky: Mini lievance

Suroviny: 250 g hladkej múky, 25 g čerstvého droždia, 2 lyžice cukru, 1 štipka soli, 350 ml teplého mlieka

Na servírovanie: Marmeláda, kyslá smotana, hrudkovitý tvaroh, cukor, škoric, čerstvé ovocie, lyofilizované ovocie

Postup: V malom množstve teplého mlieka rozmiešajte droždie s cukrom a nechajte vziť kvások. Pridajte múku, soľ a dolajte zvyšok mlieka. Cesto premiešajte a nechajte kysnúť približne 30 minút. Predhrejte dosky na mini lievance a zľahka ich potrite olejom. Pečte 4–5 minút dozlatista. Podávajte ešte teplé.

EN: MINI PANCAKES FOR LITTLE SWEET LOVERS

🕒 Time: 15 minutes 🍽️ Servings: 2 📖 Plate type: Mini pancakes

Ingredients: 250 g all-purpose flour, 25 g fresh yeast, 2 tbsp sugar, 1 pinch salt, 350 ml warm milk

For serving: Jam, sour cream, hard cottage cheese, sugar, cinnamon, fresh fruit, freeze-dried fruit

Method: Mix the yeast with sugar in a small amount of warm milk and let it activate. Add flour, salt, and the remaining milk. Mix well and let rise for approximately 30 minutes. Preheat the mini pancake plates and lightly grease with oil. Bake for 4–5 minutes until golden brown. Serve warm.

HU: MINI PANCAKES AZ ÉDESSÁJÚAKNAK

🕒 Idő: 15 perc 🍽️ Adagok: 2 📖 Sütőlap típusa: Mini pancake

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 25 g friss élesztő, 2 ek cukor, 1 csipet só, 350 ml langyos tej

Tálaláshoz: Lekvár, tejföl, rögös túró, cukor, fahéj, friss gyümölcs, lyofilizált gyümölcs

Elkészítés: Keverd el az élesztőt a cukorral és egy kevés langyos tejjel, majd hagyd felfutni. Add hozzá a lisztet, a sót és a maradék tejet. Keverd simára, majd hagyd kelni körülbelül 30 percig. Melegítsd elő a mini pancake sütőlapokat, és enyhén olajozd ki őket. Süsd 4–5 percig aranybarnára. Melegen tálald.

PL: MINI PANCAKES DLA MAŁYCH ŁASUCHÓW

🕒 Czas: 15 minut 🍽️ Porcje: 2 📖 Typ płyty: Mini pancakes

Składniki: 250 g mąki, 25 g świeżych drożdży, dwie łyżki cukru, szczypta soli, 350 ml mleka

Do podania: Ulubiony dżem, kwaśna śmietana, serek wiejski, cukier, cynamon, świeże owoce, owoce liofilizowane

Przygotowanie: Wymieszaj drożdże z cukrem w niewielkiej ilości ciepłego mleka i pozostaw do aktywacji. Dodaj mąkę, sól oraz pozostałe mleko. Dokładnie wymieszaj i odstaw ciasto do wyrośnięcia na około 30 minut. Rozgrzej płytki do mini pancakes i lekko posmaruj je olejem. Piecz przez 4–5 minut, aż mini pancakes będą złociste. Podawaj na ciepło z dżemem, owocami świeżymi i liofilizowanymi oraz cynamonem.



CZ: PANINI S MORTADELOU A RUKOLOU

Čas: 10 minut Porce: 2 Typ desky: Panini/grill

Suroviny:

1 ciabatta nebo menší bageta, 4 plátky mortadely, 2 plátky goudy, smetanový sýr, čerstvá rukola

Postup:

Ciabattu nebo bagetu rozkrojíte podélně na poloviny. Obě strany potřete smetanovým sýrem. Přidejte plátky goudy a mortadely. Přidejte hrst rukoly a sendvič zavřete. Vložte do předehřátých panini desek. Pečte 3–5 minut, dokud nebude pečivo křupavé a sýr roztečený. Po upečení doplňte čerstvou rukolou.

SK: PANINI S MORTADELOU A RUKOLOU

Čas: 10 minút Porcie: 2 Typ dosky: Panini / grill

Suroviny: 1 ciabatta alebo menšia bageta, 4 plátky mortadely, 2 plátky goudy, smotanový syr, čerstvá rukola

Postup: Ciabattu alebo bagetu rozkrojíte pozdĺžne na polovice. Obe strany potrite smotanovým syrom. Pridajte plátky goudy a mortadely. Pridajte hrst rukoly a sendvič zatvorte. Vložte do predhriatych dosiek na panini. Pečte 3–5 minút, kým nebude pečivo chrumkavé a syr roztopený. Po upečení doplňte čerstvou rukolou.

EN: MORTADELLA AND ARUGULA PANINI

Time: 10 minutes Servings: 2 Plate type: Panini / grill

Ingredients: 1 ciabatta or small baguette, 4 slices mortadella, 2 slices gouda, cream cheese, fresh arugula

Method: Slice the ciabatta or baguette lengthwise. Spread cream cheese on both sides. Add gouda and mortadella slices. Add a handful of arugula and close the sandwich. Place into preheated panini plates. Grill for 3–5 minutes until crispy and the cheese melts. Add fresh arugula after grilling.

HU: MORTADELLÁS-RUKKOLÁS PANINI

Idő: 10 perc Adagok: 2 Sütőlap típusa: Panini / grill

Hozzávalók: 1 ciabatta vagy kisebb baguette, 4 szelet mortadella, 2 szelet gouda sajt, krémsajt, friss rukkola

Elkészítés: Vágd félbe hosszában a ciabattát vagy baguette-et. Kend meg mindkét oldalát krémsajttal. Tedd bele a goudát és a mortadellát. Adj hozzá egy marék rukkolát, majd zárd össze. Helyezd az előmelegített panini lapokra. Süsd 3–5 percre, amíg ropogós lesz és a sajt megolvad. Tálalás előtt tegyél bele friss rukkolát is.

PL: PANINI Z MORTADELĄ I RUKOLĄ

Czas: 10 minut Porcje: 2 Typ płyty: Grillowe

Składniki: ciabatta lub bagietka, mortadela, gouda, serek śmietankowy, rukola

Przygotowanie: Przekrój ciabattę lub bagietkę wzdłuż. Posmaruj obie połówki serkiem śmietankowym. Ułóż plastry sera gouda oraz mortadeli. Dodaj garść rukoli i zamknij kanapkę. Umieść kanapkę na rozgrzanych płytach do panini. Grilluj przez 3–5 minut, aż pieczywo będzie chrupiące, a ser się roztopi. Po grillowaniu dodaj świeżą rukolę i podawaj od razu.



CZ: ZAPEČENÁ TORTILLA S LOSOSEM A RICOTTOU

Čas: 15 minut Porce: 2 Typ desky: Panini/grill

Suroviny:

2 tortilly, 100 g uzeného lososa, 50 g čedaru, ricotta, rukola, sůl a pepř

Postup:

Tortilly rozdělte na dvě poloviny. Ricottu ochuťte solí, pepřem, můžete přidat i pažitku. Na kraj tortilly přidejte ricottu, čedar, uzeného lososa a rukolu. Tortilly poskládejte dle obrázku. Vložte tortilly do předehřátých desek sendvičovače. Pečte 4–5 minut dozlatova, dokud nebude tortilla křupavá a sýr roztečený. Podávejte teplé nebo studené.

SK: ZAPEČENÁ TORTILLA S LOSOSOM A RICOTTOU

Čas: 15 minút Porcie: 2 Typ dosky: Panini / grill

Suroviny: 2 tortilly, 100 g údeného lososa, 50 g čedaru, ricotta, rukola, soľ a čierne korenie

Postup: Tortillu rozdelte na dve polovice. Ricottu ochuťte soľou a čiernym korením, môžete pridať aj pažitku. Na jednu polovicu tortilly rovnomerne rozotrite ricottu, čedar, údeného lososa a rukolu. Tortillu poskladajte podľa obrázka. Vložte tortillu do predhriatych dosiek sendvičovača. Pečte 4–5 minút dozlatista, kým nebude tortilla chrumkavá a syr roztopený. Podávajte teplé alebo studené.

EN: GRILLED TORTILLA WITH SALMON AND RICOTTA

Time: 15 minutes Servings: 2 Plate type: Panini / grill

Ingredients: 2 tortillas, 100 g smoked salmon, 50 g cheddar, ricotta, arugula, salt and pepper

Method: Cut each tortilla in half. Season the ricotta with salt, pepper, and optionally chives. Add ricotta, cheddar, smoked salmon, and arugula to the edge of the tortilla. Fold the tortilla according to the picture. Place the tortilla into preheated sandwich maker plates. Bake for 4–5 minutes until crispy and golden with melted cheese. Serve warm or cold.

HU: GRILLEZETT TORTILLA LAZACCAL ÉS RICOTTÁVAL

Idő: 15 perc Adagok: 2 Sütőlap típusa: Panini / grill

Hozzávalók: 2 tortilla, 100 g füstölt lazac, 50 g cheddar sajt, ricotta, rukkola, só, bors

Elkészítés: Vágd félbe a tortillákat. Ízesítsd a ricottát sóval, borssal, opcionálisan snidlinggel. A tortilla szélére tegyél ricottát, cheddart, lazacot és rukkolát. Hajtsd össze a tortillát a képen látható módon. Helyezd az előmelegített sütőlapokra. Süsd 4–5 percig, amíg ropogós és aranybarna lesz, a sajt pedig megolvad. Melegen vagy hidegen is tálalható.

PL: GRILLOWANA TORTILLA Z ŁOSOSIEM I RICOTTĄ

Czas: 15 minut Porcje: 2 Typ płyty: Grillowe

Składniki: 2 tortille, 100 g wędzonego łososa, 50 g cheddara, ricotta, rukola, sól i pieprz

Przygotowanie: Przekrój każdą tortillę na pół. Dopraw ricottę solą, pieprzem i opcjonalnie szczypiorkiem. Na brzegu tortilli utóż ricottę, cheddar, wędzonego łososa oraz rukolę. Złóż tortillę zgodnie z ilustracją. Umieść tortillę w rozgrzanych płytkach opiekacza. Opiekaj przez 4–5 minut, aż będzie chrupiąca i złocista, a ser się roztopi.



SENCOR

Contact details: www.sencor.cz, www.sencor.sk, www.sencor.com, www.sencor.hu, www.sencor.pl

Customer service hotline: info@sencor.cz

Address: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, CZ-251 01 Říčany



SENCOR