

Varič vajec do mikrovlnné trouby Chef, sada 4 ks

Příručka ID 476878

VLASTNOSTI & FUNKCE

- vestavěný oddělovač vaječného žloutku
- rukojeť, která se nezahřeje
- nepřilnavý povrch
- vhodné do myčky (jen horní díl)

JEDNODUCHÁ OBSLUHA:



S patentovanými čepy Crack & Scramble můžete rozbít až 4 vejce. V případě potřeby přidejte další přísady.



Řádně uzavřete kryt, uchopte rukojeť, položte palec na bod a nádobou 10krát až 15krát zatřeste.



Přístroj postavte do mikrovlnné trouby a vejce uvařte podle instrukcí. Pak servírujte a vychutnejte si rychle připravené, lahodné a vzdušné pokrmy z vajec!

NÁVOD NA VAŘENÍ:

Míchaná vejce, vaječné karbanátky (vaječné placky) a omelety
(Tento návod na použití prosím dobře uschovejte).

Doba vaření podle výkonu wattů v mikrovlnce.

počet vajec	750 - 900 W	1000 - 1100 W	1200 W
1 vejce	59 sek.	50 sek.	45 sek.
*2 vejce	1 min. 40 sek.	1 min. 35 sek.	1 min. 30 sek.
3 vejce	2 min.	1 min. 50 sek.	1 min. sek.
4 vejce	2 min. 20 sek.	2 min. 10 sek.	2 min.

Vařená vejce: 7-9 minut (Poznámka - před otevřením nechte ještě dalších 5 minut zavřené).
Sázená vejce: 2 minuty

Doba vaření platí pro extra velká vejce a může se lišit v závislosti na výkonu mikrovlnné trouby a velikosti použitých vajec. Pokud požadujete delší dobu vaření, zvolte interval od 15 sekund, dokud se vejce neuvaří podle potřeby.

*Nejčastěji

POZNÁMKA: Po vyjmutí šejku z mikrovlnné trouby jej nechte zavřený další 1-2 minuty, aby se vejce mohla dovařit.



Míchaná vejce nebo vaječné placky

- Vyjměte vložku na vaření vajec z šejkru na míchaná vejce (není vhodné pro míchaná vejce)
- rozšlehejte 1 až 4 vejce
- dle Vaší chuti přidejte další suroviny
- nasadte kryt a zavřete
- uchopte rukojeť, položte palec na bod na krytu
- při přípravě vaječných placek – NETŘESTE, NEMÍCHEJTE
- při přípravě míchaných vajec – 10x až 15x silně protřeste
- postavte do mikrovlnky a uvařte podle návodu

POZNÁMKA: Po vyjmutí šejkru z mikrovlnné trouby jej nechte zavřený další 1-2 minuty, aby se vejce zcela uvařila.

Dobrou chuť!

Vařená vejce

- Vložku na vaření vajec nepoužívejte bez vody.
- Šejkr naplňte do poloviny vodou (viz maximální plnicí ryska v míchacím šéfovi)
- Vložte spodní polovinu vložky na vaření vajec u šejkru
- Vejce umístěte do spodní poloviny nádoby (maximálně 2 vejce)
- Spodní polovinu nádoby zakryjte vrchní polovinou nádoby tak, aby byla vejce zcela přikrytá.
- Nasadte zpět kryt na šejkr a zavřete.
- Postavte do mikrovlnky a podle návodu uvařte.

POZNÁMKA: Po vyjmutí šejkru z mikrovlnné trouby jej nechte zavřený další 5 minut, aby se vejce zcela uvařila.

- Opatrně vyjměte vložku na vaření vajec a vejce pomocí kleští (POZOR: Pokrm je stále velmi HORKÝ).
- Dobrou chuť!

Plněná vejce

- 4 vejce
- 1 polévková lžíce majonézy
- ¾ polévkové lžíce sladké okurkové relish

- ½ čajové lžičky hořčice
- 1/8 čajové lžičky soli
- špetka pepře
- paprika na oblohu

Vejsce uvařte v šejkru s vložkou na vaření vajec podle návodu a tabulky. Vejce vyjměte. Vejce podélně rozpůlíme a opatrně vyjmeme žloutky. Ze žloutků a majonézy vytvořte pyrė. Přidáme relish, hořčici, sůl a pepř a dobře promícháme. Žloutkovou směs nazdobíme do uvařených, půlených bílků a na ozdobu posypeme trochou papriky.

Vaječný salát

- 4 vejce
- 1 velká nakládaná okurka, nakrájená na malé kostičky
- 1 čajová lžička nálevu z okurek
- 1 polévková lžice majonézy
- ¼ čajové lžičky hořčice
- 1/8 čajová lžička soli
- 1/8 čajové lžičky hořčice
- 1/8 čajová lžička pepře
- paprika, volitelně

Vejsce uvařte v šejkru na vaření vajec podle návodu a tabulky. Až vejce vychladnou, oloupejte je a nakrájejte na kostičky. Všechny ostatní ingredience smíchejte ve velké míse. Opatrně vmíchejte rozkrájené vejce. Podle libosti posypte trochou papriky.

Pošírovaná vejce

- Z šejkru vyjměte vložku na vaření vajec (není vhodná k pošírování).
- Šejkr naplňte do poloviny vodou.
- Rozklepněte vajíčko přímo do vody
- Nasadte zpět kryt na šejkr a zavřete jej – netřepejte, nemíchejte.
- Postavte do mikrovlnky a uvařte podle návodu.
- Pošírované vejce opatrně vyjměte kuchyňským náčiním.
- Dobrou chuť!
- *Pro optimální úspěch přidejte do vody ½ čajové lžičky octa a špetku soli.*

Vejsce Benedikt

- 2 vejce
- 2 kolečka šunky – tence nakrájená
- 2 máslové tousty nebo tousty
- holandská omáčka
- petrželka

Připravte si toasty a navrch dejte opečenou šunku. Udržet v teple. Chcete-li vejce pošírovat, vložte je do šejkru, ten dejte do mikrovlnné trouby a uvařte vejce podle pokynů. Na každý plátek šunky položíme vajíčko, přelijeme omáčkou a ozdobíme petrželkou.

Veganská míchaná vejce

- 2 vejce

- ¼ šálku papriky, nakrájené na malé kousky
- ¼ šálku žampionů, nakrájených na malé kousky
- 2 polévkové lžice červené cibule, nakrájené na malé kousky
- ½ šálku cherry rajčat, nakrájených na malé kousky
- ½ šálku čerstvého špenátu, nakrájeného na malé kousky
- sůl a pepř podle chuti
- 2 polévkové lžice čerstvé petrželky

Vejce dejte do šejkru a protřepejte. Přidejte zbytek surovin a znovu protřepejte. Sůl a pepř přidejte podle libosti. Dejte do mikrovlny a uvařte podle návodu.

Míchané vejce ve westernovém stylu

- 2 vejce
- sůl a černý pepř
- 1/8 šálku zelené papriky, nakrájené na malé kousky
- 1/8 šálku červené papriky, nakrájené na malé kousky
- 60 g nastrouhaného bílého sýru jako je například Monterey Jock nebo Cheddar

Vejce dejte do šejkru a protřepejte. Přidejte zbytek surovin a znovu protřepejte. Sůl a pepř přidejte podle libosti. Dejte do mikrovlny a uvařte podle návodu.