



# MY EXPRESS

MORE THAN JUST A PIZZA MAKER

# DOMO

RECEPTY - RECIPES

# OBSAH CONTENT

- 3 *HOTOVÁ / ZAMRAZENÁ JÍDLA*  
READY MEALS / FROZEN MEALS
- 4 *NACHOS S GUACAMOLE*  
NACHOS WITH GUACAMOLE
- 6 *LAHODNÁ OMELETA*  
OMELETTE
- 7 *SLANÝ KOLÁČ S PÓRKEM A SLANINOU*  
QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS
- 8 *PIZZA*  
PIZZA
- 10 *MEXICKÁ QUESADILLA S MLETÝM MASEM*  
MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT
- 12 *TYPICKY AMERICKÉ COOKIES*  
AMERICAN COOKIE XL
- 13 *LÍVANEČKY*  
PANCAKES

# HOTOVÁ / ZMRAZENÁ JÍDLA

## READY MEALS / FROZEN MEALS

### ORIENTAČNÍ ČASY NA PŘÍPRAVU

- |                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| • Česneková bageta                    | 8 min.                    |
| • Pokrmy z listového těsta (zmrazené) | 15 min.                   |
| • Mini pizza (zmrazená)               | 9 min.                    |
| • Jarní závitky (zmrazené)            | 10 min. (průběžně otáčet) |
| • Slaný koláč Quiche                  | 20 min.                   |
| • Tortilla (Španělská omeleta)        | 6 min.                    |
| • Pizza (zmrazená)                    | 8 min.                    |
| • Lívance                             | 30 vteřin každý kus       |

*Zmíněné časy jsou orientační. Velmi záleží na tvaru a tloušťce surovin, které připravujeme.*

### PREPARATION TIMES

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| • Garlic bread                | 8 min.                                  |
| • Puff pastry snacks (frozen) | 15 min.                                 |
| • Mini pizza (frozen)         | 9 min.                                  |
| • Mini spring rolls (frozen)  | 10 min. (turn half-way through cooking) |
| • Quiche                      | 20 min.                                 |
| • Tortilla (Spanish omelette) | 6 min.                                  |
| • Pizza (frozen)              | 8 min.                                  |
| • Pancakes                    | 30 sec. each                            |

These preparation times are an indication only. They depend on the type, brand and shape of the dish.

**NACHOS S GUACAMOLE**  
**NACHOS WITH GUACAMOLE**



# INGREDIENCE INGREDIENTS

## NACHOS

- 200g Nachos
- 1 paprika
- ½ cibule
- 100g červených fazolí
- 100g nastrouhaného Cheddaru

## GUACAMOLE

- 3 avokáda
- 1 chilli paprička
- 1 jarní cibulka
- ½ stroužku česneku
- čajová lžička olivového oleje
- čajová lžička limetkové šťávy
- 1 rajče
- sůl a pepř

## NACHO'S

- 200 g nachos
- 1 paprika
- 1/2 onion
- 100 g kidney beans
- 100 g grated cheddar cheese

## GUACAMOLE

- 3 avocados
- 1 chilli pepper
- 1 shallot
- 1/2 clove of garlic
- 1 Tbsp. of olive oil
- 1 Tbsp. lime juice
- 1 tomato
- salt and pepper

# PŘÍPRAVA PREPARATION

## NACHOS

*Papriku a cibulku nakrájejte velmi najemno. Na spodní plochu pánve vložte pečící papír a rozložte na něj jednotlivé nachos. Rozprostřené nachos posypte rozsekanou cibulkou, paprikou a fazolkami. Na závěr posypte sýrem a zavřete víko. Nechte péct přibližně 10 min.*

## GUACAMOLE

*Avokádo rozřízněte podél na půl, vyjměte pecku a oloupejte slupku. Chilli papričku zbavte semínek a nakrájejte. Česnek i šalotku očistěte a na hrubo nakrájejte. Avokádo, chilli, česnek, šalotku, olivový olej a limetkovou šťávu rozmixujte do jemné struktury. Rajče nakrájejte na malé kostičky a vmíchejte je do již hotové jemné směsi. Nakonec osolte a opeřete.*

## NACHO'S

Dice the paprika and onion. Line the bottom baking sheet with baking paper. Spread the nachos on the baking paper. Sprinkle the paprika, onion and beans over the nachos. Finish with the grated cheese. Close the lid and allow to bake for +/- 10 min.

## GUACAMOLE

Cut the avocado lengthwise, removing the pit and peel. Cut the chilli pepper open and remove the seeds. Peel and chop the shallot and garlic into coarse bits. Mix the avocado with the chilli pepper, shallot, garlic, olive oil and lime juice into a creamy mixture. Cut the tomato into small cubes and mix them into the avocado mixture. Add pepper and salt to taste.



## LAHODNÁ OMELETA OMELETTE

### INGREDIENCE INGREDIENTS

- 8 vajec
- 100g plátkové slaniny
- 1 paprika
- 1 cibule
- Pepř
- Sůl
- 8 eggs
- 100 g bacon bits
- 1 paprika
- 1 onion
- pepper
- salt

### PŘÍPRAVA PREPARATION

#### LAHODNÁ OMELETA

*Cibuli nakrájíme na tenká kolečka a papriku na malé proužky. Vejce vyklepněte, osolte, opepřete a rozšlehejte. Dno pánve lehce potřete olejem. Na dno rozprostřete papriku, cibuli i slaninu a přelijte rozšlehanými vejci. Víko zavřete a nechte péct +/- 5 min.*

#### OMELETTE

Cut the onion into fine rings. Cut the paprika into strips. Beat the eggs, adding pepper and salt. Lightly grease the bottom baking sheet. Spread the onion, paprika and bacon bits on the baking sheet. Pour the egg mixture over the ingredients. Close the lid and allow to bake for +/- 5 min.



## SLANÝ KOLÁČ QUCHE S PÓRKEM A SLANINOU

### QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS

## INGREDIENCE INGREDIENTS

- 1 balení listového těsta
- 250g slaniny
- 2 menší pórký
- 3 vejce
- 1 dl smetany
- 1 dl mléka
- 100g nastrouhaného sýra
- sůl
- pepř
- 1 roll of ready-made puff pastry
- 250 g bacon bits
- 2 stalks of leek
- 3 eggs
- 1 dl cream
- 1 dl milk
- 100 g grated cheese
- salt
- pepper

## PŘÍPRAVA PREPARATION

### SLANÝ KOLÁČ QUCHE S PÓRKEM A SLANINOU

Pórek nakrájíme na malá kolečka. V misce rozšleháme vejce s mlékem a smetanou a ochutíme solí a pepřem. Na spodní část přístroje vložíme pečicí papír a na něj rozprostřeme listové těsto. Po okrajích pečícího dna musí zůstat alespoň 1cm volného místa. Těsto pokryje směsí pórků a slaniny a přelijte rozšlehanými vejci. Na závěr posypte sýrem. Přístroj zavřete a nechte péct +/- 30 min.

### QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS

Cut the leek in rings. Mix the eggs, cream and milk in a bowl. Season with pepper and salt. Put the puff pastry on baking paper in the appliance. Make sure to leave 1 cm of overlap on the edges of the puff pastry. Spread the leek rings and the bacon bits over the puff pastry. Add the egg mixture. Sprinkle the cheese on top. Close the lid and allow to bake for +/- 30 min.

# INGREDIENCE INGREDIENTS

## PIZZA

- těsto na pizzu (*koupené nebo domácí*)
- rajčatový protlak
- 100g strouhaného sýra

## TĚSTO NA PIZZU

- 200g mouky
- 100g vody
- 3g droždí
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 čajová lžička soli
- špetka cukru

## PIZZA

- pizza dough: ready-made or self-made
- tomato sauce
- 100 g grated cheese

## PIZZA DOUGH

- 200 g flour
- 100 g water
- 3 g yeast
- 2 tbsp. of olive oil
- 1 tsp salt
- 1 pinch of sugar

# PŘÍPRAVA PREPARATION

## PIZZA

*Již hotové těsto na pizzu rozprostřete na pečící papír. Pomažte rajčatovým protlakem a posypte sýrem. Takto připravenou pizzu vložte do pánve a zavřete. Nechte péct +/- 12 min.*

*Na pizzu můžete ještě přidat jakékoli suroviny dle vaší chuti (např. paprika, cibule, žampiony, ananas atd...)*

## TĚSTO NA PIZZU

*Všechny výše zmíněné suroviny vložte do velké mísy a důkladně propracujte těsto. Můžete ručně nebo pomocí hnětačící roboty. Prohnětené těsto „urovnejte“ do kulatého tvaru, mísu s těstem překryjte utěrkou a nechte na teplém místě vykynout (cca 90min). Těsto poprašte lehce moukou a vyjměte z mísy, následně zpracujte do tvaru pizzy.*

## PIZZA

Place the pizza dough on baking paper. Cover the bottom with the tomato sauce. Sprinkle the cheese on the pizza. Put the pizza in the My Express appliance and close the lid. In +/- 12 min. your pizza will be done. You can add other ingredients as desired, for example: paprika, onion, mushrooms, chorizo, ham, pineapple, etc.

## PIZZA DOUGH

Place all the ingredients in a bowl. Knead either by hand or in a blender. Roll the dough into a ball. Cover with a clean tea towel and leave to rise in a warm place for at least 90 min. Sprinkle some flour on your work surface and roll the dough out.



PIZZA  
PIZZA



# INGREDIENCE INGREDIENTS

- 2 placky „wrap“
- 100g strouhaného sýra
- 1 červená paprika
- 150g zrnka sladké kukuřice
- 100g mletého masa
- lžíce strouhanky
- stroužek česneku (*propasírovaný*)
- špetka chilli

- 2 tortilla wraps
- 100 g grated cheese
- 1 red paprika
- 150 g sweetcorn
- 100 g minced meat
- 1 Tbsp. breadcrumbs
- 1 clove of garlic, pressed
- pinch of chilli powder

TIP: ABYSTE MĚLI AUTENTICKOU MEXICKOU CHUŤ, POUŽIJTE WRAP VYROBENÝ Z KUKUŘIČNÉ MOKOU (MÍSTO BĚŽNĚ DOSTUPNĚHO WRAPU Z MOKOU PŠENIČNÉ).

TIP: GIVE YOUR QUESADILLAS AN EXTRA MEXICAN TOUCH AND USE CORN WRAPS RATHER THAN WRAPS MADE FROM WHEAT FLOUR.

## PŘÍPRAVA PREPARATION

### MEXICKÁ QUESADILLA S MLETÝM MASEM

*Na pečící papír položte 1 wrap a posypte 50g mletého masa. Přidejte najemno nasekanou papriku a kukuřici. Zbýlé mleté maso smíchejte se strouhankou, česnekem a chilli kořením. Takovou směs rozprostřete ještě nahoru na wrap a přikryjte druhým wrapem. Vložte na pečící papír do pánve. Pánev zavřete a nechte péct +/- 15 minut.*

### MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT

Place 1 wrap on baking paper. Sprinkle the wrap with 50 g of grated cheese. Dice the paprika. Sprinkle the paprika and corn over the wrap. Mix the minced meat with the breadcrumbs, the garlic and the chilli powder. Spread the minced meat mixture over the wrap. Sprinkle with the remaining cheese. Lay the 2nd wrap on top. Put the quesadilla on baking paper in the appliance. Close the lid and allow to bake for +/- 15 min.

**MEXICKÁ QUESADILLA S MLETÝM MASEM**  
**MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT**



# TYPICKY AMERICKÉ COOKIES

## AMERICAN COOKIE XL



## INGREDIENCE INGREDIENTS

- 130g másla
- 190g cukru (hnědý)
- 1 vejce
- lžíce mléka
- 220g mouky
- čajová lžička kypřicího prášku
- 150g kvalitní tmavé čokolády

- 130 g butter
- 190 g sugar candy
- 1 egg
- 1 Tbsp. of milk
- 220 g flour
- 1 tsp baking powder
- 150 g dark chocolate

## PŘÍPRAVA PREPARATION

### TYPICKY AMERICKÉ COOKIES

Máslo nechte v pokojové teplotě změkknout. Měkké máslo pokrájejte na menší kousky a promíchejte s cukrem. Přidejte mléko a vejce a vše důkladně promíchejte (můžete použít kuchyňský robot). Následně ještě přidejte mouku a kypřicí prášek a vypracujte těsto.

Čokoládu nakrájejte (nalámejte) na malé kousky a vmíchejte je těsta. Do pánve vložte pečicí papír na který postupně, pomocí lžice, tvarujte kulaté sušenky. Nakonec můžete ještě jednotlivé sušenky posypat zbytkem čokolády. Pánev zavřete a pečte +/- 20 min

### AMERICAN COOKIE XL

Allow the butter to soften at room temperature. Cut the softened butter into small cubes and mix them with the sugar. Use a food processor or mixer for this. While mixing, add the egg and milk. Sift the flour and the baking powder together and mix them into the batter. Break the chocolate into bits. Mix half of the bits of chocolate into the batter. Put the mixture on baking paper and spread it with a fork. Sprinkle the remaining bits of chocolate on top. Place the entire work, including the baking paper, in the My Express appliance. Close the lid and allow to bake for +/- 20 min



## LÍVANEČKY PANCAKES

### INGREDIENCE INGREDIENTS

- 250g mouky
- ½ mléka
- sáček vanilkového cukru
- 4 vejce

- 250 g flour
- 1/2 l milk
- sachet of vanilla sugar
- 4 eggs

### PŘÍPRAVA PREPARATION

#### LÍVANEČKY

*Všechny ingredience promíchejte a vypracujte těsto. Dno pánve lehce potřete olejem a nechte nahřát. Do pánve nalijte těsto, víko nechte otevřené a pečte. Lívanečky (palačinky) se musí otáčet, abyse nepřipálily.*

#### PANCAKES

Mix the ingredients and beat with a whisk. Lightly grease the bottom baking sheet. Pour a ladle of mixture on the baking sheet. Leave the lid open. As soon as the top of the mixture becomes dry, or if the edges begin to get crispy, you can flip the pancake and bake the other side briefly.

# DOMO

DOMO-elektro s.r.o.

Hluboká 147, Kdyně 34506

Tel: 379 789 684

obchod@domo-elektro.cz - [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)