



DO 498BL



DO 499BL



POLÉVKOVAR

DOMO

RECEPTY



PŘIPRAVTE SI LAHODNOU POLÉVKU!

S tímto přístrojem snadno připravíte plný hrnc horké polévky z čerstvé zeleniny už do 20 minut. Do přístroje vložte všechny suroviny, zavřete, zapněte a za 20 minut můžete servírovat. Nemusíte stát u plotny, míchat ani mixovat. Zatímco si připravíte (oloupete) brambory k hlavnímu jídlu, tak se Vám dovaří polévka a vy si ji v klidu můžete vychutnat. Oba polévkovary mají celonerezovou nádobu s objemem 1,6 nebo 1,7 litru. Rozdíl najdete jen v počtu funkcí: novější DO499BL má navíc program „smoothie“ a paměťovou funkci pro případné přidání dalších surovin. Můžete tak otevřít horní víko, aniž by se program přerušil.



DO498BL



DO499BL

ZELENINOVÁ POLÉVKA S KLOBÁSOU CHORIZO



INGREDIENCE:

DO498BL

- 1 menší cibule
- 0,5 kostky hovězího a 0,5 kostky zeleninového vývaru
- 1 menší pórek
- 1 nať řapíkatého celeru
- 1 větší mrkev
- 70 g zelených fazolek
- 70 g hrášku
- 1 rajče
- 700 ml vody
- Na dochucení: sůl, pepř, tymián, bobkový list
- Na závěr do horké polévka přidat plátky klobásy Chorizo

DO499BL

- 1 menší cibule
- 0,5 kostky hovězího a 0,5 kostky zeleninového vývaru
- 1 menší pórek
- 1 nať řapíkatého celeru
- 1 mrkev
- 70 g zelených fazolek
- 70 g hrášku
- 1 rajče
- 700 ml vody
- Na dochucení: sůl, pepř, tymián, bobkový list
- Na závěr do horké polévka přidat plátky klobásy Chorizo

DÝŇOVÁ POLÉVKA S KARI



INGREDIENCE:

DO498BL

- 190 g mrkve
- 190 g pastyňáku
- 225 g dýně
- 1,5 lžičky červeného kari
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 250 ml kokosového mléka
- 900 ml vody

DO499BL

- 200 g mrkve
- 200 g pastyňáku
- 300 g dýně
- 1,5 lžičky červeného kari
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 300 ml kokosového mléka
- 900 ml vody

RAJČATOVO-MRKVOVÁ POLÉVKA



INGREDIENCE:

DO498BL

- 1 stroužek čenku
- 2 natě celeru
- 4 rajčata
- 200 g mrkve
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 750 ml vody

DO499BL

- 1 stroužek čenku
- 2 natě celeru
- 5 rajčat
- 250 g mrkve
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 750 ml vody

JEMNÁ TOMATOVÁ POLÉVKA



INGREDIENCE:

DO498BL

- 700 g vyzrálých cherry rajčátek
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 700 ml vody
- čerstvě natrhaná bazalka na ozdobu

DO499BL

- 800 g vyzrálých cherry rajčátek
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 900 ml vody
- čerstvě natrhaná bazalka na ozdobu

HRÁŠKOVÝ KRÉM



INGREDIENCE:

DO498BL

- 1 pórek (pouze bílá pevná část)
- trochu olivového oleje
- 550 g čerstvého (zamraženého) hrášku
- 1,5 kostky zeleninového bujónu
- 900 ml vody
- několik lístku máty na provonění a finální servírování
- dochuťte pepřem a solí

DO499BL

- 1 pórek (pouze bílá pevná část)
- trochu olivového oleje
- 600 g čerstvého (zamraženého) hrášku
- 1,5 kostky zeleninového bujónu
- 1000 ml vody
- několik lístku máty na provonění a finální servírování
- dochuťte pepřem a solí



DÝŇOVÁ POLÉVKA

INGREDIENCE:

DO498BL

- 375g oloupané dýně
- 1 stroužek česneku
- 1,5 rajčete
- trochu olivového oleje
- kousek zázvoru (2x2 cm)
- špetka pepře (případně chilli)
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 750 ml vody

DO499BL

- 400g oloupané dýně
- 1 stroužek česneku
- 1,5 rajčete
- trochu olivového oleje
- kousek zázvoru (2x2 cm)
- špetka pepře (případně chilli)
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 900 ml vody

STUDENÁ POLÉVKA GAZPACHO Z MELOUNU A RAJČAT (FUNKCE POUZE MIXOVÁNÍ BEZ OHŘEVU)



INGREDIENCE:

DO498BL


- 3 masitá rajčata
- 400 g vodního melounu
- 1 menší červená paprika
- 1 plátek chleba bez kůrku a semínek
- 1 lžíce rajčatového pyré
- 2 lžičky vinného octa
- 70 ml olivového oleje
- trochu bílého vína
- 350 ml vody
- bylinky (koření) na dochucení:
- chilli, pepř, sůl, bazalka, sezónní bylinky

Poznámka: Funkci smoothie lze nahradit samotným mixováním. Stačí držet tlačítko a rozmixovat do požadované konzistence.

DO499BL

- 3 masitá rajčata
- 500 g vodního melounu
- 1 červená paprika
- 2 plátky chleba bez kůrku a semínek
- 1 lžíce rajčatového pyré
- 1 lžička vinného octa
- 2 lžičky vinného octa
- 100 ml olivového oleje
- trochu bílého vína
- 400 ml vody
- bylinky (koření) na dochucení:
- chilli, pepř, sůl, bazalka, sezónní bylinky

Poznámka: U novějšího typu DO499BL lze pracovat s funkcí „SMOOTHIE“, která je automaticky nastavena na dokonalé výsledky mixování.



**SMOOTHIE Z KIWI A MANGA
(FUNKCE POUZE MIXOVÁNÍ BEZ OHŘEVU)**

INGREDIENCE:

DO498BL

- kousek zázvoru (2x2 cm)
- 2x mango (bez pecky)
- 6x kiwi
- 600 ml pomerančového džusu
- šťáva ze 4 limetek

Poznámka: Funkci smoothie lze nahradit samotným mixováním. Stačí držet tlačítko a rozmixovat do požadované konzistence.

DO499BL

- kousek zázvoru (2x2 cm)
- 2x mango (bez pecky)
- 6x kiwi
- 600 ml pomerančového džusu
- šťáva ze 4 limetek

Poznámka: U novějšího typu DO499BL lze pracovat s funkcí „SMOOTHIE“, která je automaticky nastavena na dokonalé výsledky mixování

“Další pomocník do vaší kuchyně ...”

Kompletní sada elektrického minisekáčku
DOMO DO9191MC



DOMO

DOMO-elektro s.r.o.
Hluboká 147 - Kdyně 34506
tel: 379789684 - obchod@domo-elektro.cz
www.domo-elektro.cz



DO 705BL



POLÉVKOVAR

DOMO

RECEPTY



PŘIPRAVTE SI LAHODNOU POLÉVKU!

S tímto přístrojem snadno připravíte plný hrnc horké polévky z čerstvé zeleniny už do 20 minut. Do přístroje vložte všechny suroviny, zavřete, zapněte a za 20 minut můžete servírovat. Nemusíte stát u plotny, míchat ani mixovat. Zatímco si připravíte (oloupete) brambory k hlavnímu jídlu, tak se Vám dovaří polévka a vy si ji v klidu můžete vychutnat. Polévkovar má celonerezovou nádobu o objemu 2 litry a je vybaven 6 funkcemi: „polévka s kousky“, „jemná polévka“, „extra jemná polévka“, „smoothie“, „jam/marmeláda“, „čištění/mixování“. Samozřejmě zde nechybí ani paměťová funkce při otevření víka nebo funkce udržení teplé polévky.



DO705BL

ZELENINOVÁ POLÉVKA S HRÁŠKEM A MRKVÍ

S KOUSKY



INGREDIENCE:

- 1 cibule
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 1 kostka kuřecího bujonu
- 250 g hrášku
- 3 mrkve
- 2 natě celeru
- 1 pórek
- 1 litr vody
- Dochutit solí, pepřem, tymiánem, česnekem a bobkovým listem

Pokud chcete polévku vylepšit, můžete na začátku přidat ještě kousky kuřecího masa.

S KOUSKY:

PÓRKOVÁ POLÉVKA S KVĚTÁKEM



INGREDIENCE:

- 1 cibule
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 300 g květáku
- 1 pórek
- 400 g rajčatového pyré
- 900 ml vody
- Na dochucení: sůl a pepř

Před servírováním lehce posypat oregánem.

ŠPENÁTOVO-DÝŇOVÁ POLÉVKA

JEMNÁ



INGREDIENCE:

- 1 cibule
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 400 g oloupané dýně
- 2 natě řapíkatého celeru
- 2 hrsti čerstvého špenátu
- 1 litr vody
- Na dochucení: sůl a pepř

Před servírováním nasyspte na talíř opraženou quinou a sezamová semínka.



JEMNÁ

KRÉMOVÁ ŽAMPIONOVÁ POLÉVKA

INGREDIENCE:

- 1 cibule
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 800 g oloupaných žampionů
- 800 ml vody
- 200 ml smetany
- Koření k dochucení: sůl, pepř, česnek a muškátový oříšek

Před servírováním nechte nahřát talíř, aby polévka byla při podávání horká.

CUKETOVO-KAPUSTOVÁ POLÉVKA

EXTRA
JEMNÁ



INGREDIENCE:

- 1 cibule
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 1 zelená cuketka
- 300 g kapusty
- 1 litr vody
- Koření k dochucení: sůl a pepř

Před servírováním nechte nahřát talíř, aby polévka byla při podávání horká.

SMOOTHIE

VITAMÍNOVÁ BOMBA Z LESNÍCH PLODŮ



INGREDIENCE:

- 200 g lesních plodů
- 1 banán
- 2 jablka
- 1 hruška
- 400 ml pomerančového džusu
- Několik lístků máty na dekoraci a pro navonění

V přístroji můžete namixovat větší množství koktejlů. Jedině tak si může celá vaše rodina vychutnat osvěžující smoothie najednou. Stačí namixovat a rozlít do připravených skleniček. Smoothie koktejlů už nikdy nebude málo.

JAHODOVÝ DŽEM

DŽEM



INGREDIENCE:

- 1 kg jahod
- 250 g cukru
- 1 sáček želatiny

Všechny výše zmíněné ingredience vložte do polévkovaru a zapněte program „JAM“. Program je nastaven tak, aby se sám postaral o celý proces a vy po jeho skončení mohli už jen vychutnávat vynikající domácí marmeládu.

Jahody musí být dokonale čisté a uztřelé, jedině tak bude výsledná chuť marmelády vynikající. Pokud chcete vyšší trvalivost marmelády, tak přidejte ještě trochu kyseliny citronové.

DŽEM

MALINOVÝ DŽEM



INGREDIENCE:

- 700 g malin
- 2 lžíce chia semínek
- 3-4 lžíce medu
- 1 ml vody

Všechny výše zmíněné ingredience vložte do polévkovaru a zapněte program „JAM“. Program je nastaven tak, aby se sám postaral o celý proces a vy po jeho skončení mohli už jen vychutnávat vynikající domácí marmeládu.

Čím kvalitnější a chutnější maliny použijete, tím větší požitek z marmelády budete mít.

“Další pomocník do vaší kuchyně ...”

Digitální horkovzdušná fritéza
DOMO DO509FR



DOMO

DOMO-elektro s.r.o.
Hluboká 147 - Kdyně 34506
tel: 379789684 - obchod@domo-elektro.cz
www.domo-elektro.cz