**Zavařování v multifunkční parní troubě Electrolux krok za krokem**

Praha 4. června 2018

**Letní měsíce jsou ve znamení hojnosti ovoce a zeleniny v zahradách i na trzích. Každá správná hospodyňka pak v zimě nedá dopustit na vlastní zásoby zavařenin. Zkuste letos něco nového a připravte si kompot nebo marmeládu v multifunkční parní troubě Electrolux.**

Díky páře odhalíte skutečný chuťový potenciál potravin, které běžně konzumujete. Příprava pokrmů v multifunkční parní troubě Electrolux vždy zvýrazní přirozenou chuť každé ingredience. Vaření v páře navíc uchovává všechny vitaminy, stopové prvky   
i živiny potravin. Pokrmy pak není třeba výrazně solit či kořenit, dokonce není potřeba ani přidávat tuky. Pára vylepší každou surovinu a je skvělým pomocníkem dokonce i při zavařování.

Speciální program na zavařování najdete u multifunkčních parních trub Electrolux přímo   
v menu v podnabídce Speciality.

Když se dáte do zavařování, vždy umístěte plech na pečení na nejnižší možnou polohu roštu. Do něj nalijte půl litru vody a postavte sklenice. Tímto malým trikem bude v troubě ideální vlhkost. Zavařovací sklenice naplňte rovnoměrně a pečlivě je uzavřete. Vkládejte je tak, aby se žádné navzájem nedotýkaly.

Důležité je používat pouze sklenice k zavařování určené. Nepoužívejte však sklenice se šroubovacím nebo bajonetovým uzávěrem. Všechny sklenice by také měly být stejné velikosti.

Měkké ovoce jako jsou jahody, borůvky nebo maliny zavařujte při teplotě 160-170 °C po dobu 35-45 minut od doby, kdy začne tekutina ve sklenicích perlit.

Stejně tak připravujte i peckoviny jako hrušky, švestky nebo kdoule. Jediným rozdílem je to, že po 35-45 minutách od začátku perlení snížíte teplotu multifukční parní trouby Electrolux na 100 °C. Zavařeniny pak necháte po dobu 10-15 minut mírně dojít.

Většinu nejběžnějších druhů zeleniny, jako je mrkev, okurka, kedlubna, hrášek a chřest je potřeba zavařovat v parní troubě déle než ovoce. Sklenice s nakládanou zeleninou nechte v troubě při teplotě 160-170 °C po dobu jedné hodiny. Mrkev a všechny druhy nakládané zeleniny nechte poté v troubě při 100 °C po dobu 10 minut ještě dojít. Kedlubny, hrášek   
a chřest nechte o dalších 10 minut déle.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).