

# AMBIANO®

ROBOT KUCHENNY  
Z FUNKCJĄ WIFI

## PRZEPISY

Pomysły na smaczne potrawy do  
samodzielnego wykonania - od  
przystawki po deser.



MIESZANIE  
+  
ZAGNIATANIE

MIKSOWANIE  
+  
GOTOWANIE

GOTOWANIE  
NA PARZE  
+  
EMULGOWANIE

SIEKANIE  
+  
UCIERANIE

UBIJANIE  
+  
WAŻENIE



Publikacja wraz ze wszystkimi komponentami jest chroniona prawami autorskimi. Jej wykorzystywanie w dowolnej formie bez uzyskania wyraźnej zgody jest zabronione. Powyższe zastrzeżenie dotyczy w szczególności powielania, przekładu, ekranizacji, wykorzystywania materiałów graficznych oraz archiwizacji i przetwarzania w elektronicznej formie. Prezentacje przedstawione na ilustracjach należy traktować jako propozycje serwowania!

Importer: Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Germany



# ROBOT KUCHENNY Z FUNKCJĄ WIFI

ŁĄCZY LICZNE FUNKCJE I OFERUJE  
WIELE MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWAŃ



Serdecznie gratulujemy wyboru robota kuchennego, który łączy liczne funkcje i oferuje wiele możliwości zastosowań. W tej książce na podstawie wielu przepisów chcemy przedstawić Państwu różnorodność zastosowań urządzenia.

Prosimy pamiętać, że znajdujące się poniżej dane dotyczące ilości, temperatur i czasu przygotowania są to jedynie sugestie odnośnie sposobu przygotowywania potraw, i należy je traktować wyłącznie jako punkt odniesienia. Dokładne ilości i czas przygotowania są zależne od wielu czynników, takich jak cechy (np. wielkość lub konsystencja) składników oraz – co najważniejsze – od Państwa preferencji. Dlatego to Państwo zdecydują samodzielnie o efektach swej pracy w kuchni i ew. wprowadzą pożądane zmiany do przepisów. Zalecamy, aby notowali Państwo wprowadzone modyfikacje, aby móc z nich skorzystać podczas ponownego przygotowywania danej potrawy.

Ponadto urządzenie zostało wyposażone w funkcję WIFI, dzięki której robota kuchennego można bezpośrednio (bez łącza internetowego) podłączyć do smartfona lub tabletu. Powiązana aplikacja, opracowana specjalnie dla tego urządzenia, umożliwi z jednej strony korzystanie z zapisanych w niej przepisów, a z drugiej strony ręczną obsługę, czyli wprowadzenie żądanych parametrów, takich jak np. prędkość, czas, temperatura, obroty w lewo bądź wybór fabrycznie zainstalowanych programów itp. bezpośrednio za pomocą smartfona/tabletu. Wszystkie przepisy znajdujące się w niniejszej książce kucharskiej zapisane są również w aplikacji. Można je prześledzić krok po kroku i łatwo przygotowywać potrawy, korzystając z aplikacji na właściwym urządzeniu mobilnym.

Sposób korzystania z połączenia WIFI oraz informacje dotyczące pobrania, instalacji i korzystania z aplikacji znajdują się w odrębnej instrukcji.

## PRZYSTAWKI

- 6 Zapiekane pikantne kraby  
Paszтет mięsny
- 7 Pikantny ptyś  
Surówka z białej kapusty  
Kopytka
- 8 Pikantne małże z oliwkami  
Pożywny omlet  
Rolada ziemniaczana
- 9 Kuleczki mięsne (do bulionu)  
Surówka wielowarzywna  
Placki ziemniaczane z serem
- 10 Mus z pstrąga z roszponką  
Klusieczki z semoliny (do bulionu)
- 11 Sałatka z pasternaku i soczewicy  
Warzywa śródziemnomorskie
- 12 Placki tortilla z tuńczykiem

## ZUPY

- 16 Zupa ziemniaczana  
Zupa porowa  
Krem grzybowy
- 17 Gazpacho  
Zupa serowa  
Zupa jarzynowa
- 18 Zupa pomidorowa  
Zupa z klopsikami  
Francuska zupa cebulowa
- 19 Zupa z selera  
Kremowa zupa łososiowa  
Kremowa zupa brokułowa
- 20 Barszcz czerwony  
Zupa kasztanowa
- 21 Kremowa zupa z dyni  
Zupa z soczewicy
- 22 Zupa z batatów  
Zupa z cukinii
- 23 Zupa pekińska  
Zupa z pasternaku

## DANIA GŁÓWNE

- 26 Risotto  
Comber sarni w sosie na bazie czerwonego wina
- 27 Polenta  
Barszcz  
Ciasto porowe
- 28 Pizza z pomidorami, szynką i serem  
Nadziewana cukinia
- 29 Placki ziemniaczane  
Pierogi z nadzieniem
- 30 Gulasz  
Wieprzowina w sosie
- 31 Chili con carne  
Sałatka z makaronem
- 32 Klopsiki bawarskie  
Naleśniki z czosnkiem niedźwiedzim  
Ryż na mleku
- 33 Szpeclle serowe  
Kotleciki rybne
- 34 Klopsy z mięsa mielonego w sosie pomidorowym
- 35 Danie jednogarnkowe z kiełbaską pieprzną  
Ratatouille
- 36 Papryki nadziewane mięsem mielonym
- 37 Delikatne mięso z ryżem  
Ryż z papryką i grochem
- 38 Strudel warzywny z ziołami

## DELIKATNE GOTOWANIE

- 42 Filet z łososia na warzywach  
Duszone pieczarki  
Omlet rybny
- 43 Warzywa z ziemniakami  
Sajgonki
- 44 Pierś z indyka z warzywami i sosem z sera śmietankowego  
Pierś z kurczaka z warzywami i sosem z bazylii
- 45 Filet z dorsza z ryżem i sosem  
Omułki w sosie pomidorowym
- 46 Knedle ze szpinakiem
- 47 Curry warzywne z ryżem

## SOSY I PESTO

- 50 Pesto z bazylii  
Sos z sera gorgonzola  
Sos berneński  
Sos z pomidorów i bazylii
- 51 Sos musztardowy  
Sos balsamiczny  
Sos pomarańczowy  
Sos holenderski  
Sos kaparowy
- 52 Sos na bazie czerwonego wina  
Sos na bazie białego wina  
Sos beszamelowy
- 53 Sos pieczeniowy  
Sos curry do kiełbasy
- 54 Dressing do sałaty  
Sos boloński
- 55 Szybki sos pieprzowy  
Pesto rosso  
Sos z orzechów ziemnych
- 56 Sos z łososia  
Słodki sos chili



## DIPY I KREMY

- 60 Krem z tuńczyka  
Pasta z awokado  
Masło ziołowe  
Majonez
- 61 Krem paprykowy  
Twaróg z ziołowo-musztardowy  
Pasta z sardeli  
Krem orzechowo-czekoladowy
- 62 Krem z serka śmietankowego i pieczarek  
Twaróg z pieczarkami  
Sos z czerwonego wina i cebuli
- 63 Krem z serka śmietankowego i pomidorów  
Krem łososiowy  
Krem czosnkowy  
Krem z ciecierzycy
- 64 Masło czosnkowe z chili  
Smalec z gruszką i cebulką  
Pasta z jajkiem i serkiem śmietankowym
- 65 Ciasto na bułeczki do zapiekanek  
Sos tatarski  
Pasta z czosnkiem, kminkiem i rozmarynem
- 66 Obazda bawarska  
Pasta rzodkiewkowa z rzeżuchą  
Pikantny dip z kwaśną śmietaną
- 67 Dip z buraków  
Kolorowy twaróg z papryką  
Sos musztardowo-koperkowy
- 68 Ziołowe tzatziki  
Sos do burgerów
- 69 Pasta szynkowa  
Szybki dip  
Krem serowy z czosnkiem

## CIASTA I WYPIEKI

- 72 Ciasto marmurkowe  
Biskopt  
Ciasto-gąbka
- 73 Ciasto cytrynowe  
Ciasto bananowe  
Piernik
- 74 Ciasto z grzańcem  
Babeczki orzechowe  
Rogaliki waniliowe
- 75 Gwiazdki z cynamonem  
Florentynki
- 76 Kokosanki  
Ciasteczka makaroniki z orzechami laskowymi
- 77 Ciasto chlebowe  
Ciasto parzone  
Ciasto na pizzę
- 78 Ciasto na kruche ciasteczka  
Babeczki z szynką i serem
- 79 Babka  
Kulki marcepanowe  
Spody do tortilli  
Bliny (rosyjskie naleśniki)

## NAPOJE

- 88 Sok pomidorowy  
Shake bananowo-mleczny  
Poncz kawowy z syropem klonowym  
Poncz miodowy
- 89 Ajerkoniak  
Likier pomarańczowy  
Likier cytrynowy
- 90 Poncz zimowy  
Grzaniec  
Likier kawowo-śmietankowy
- 91 Napój śniadaniowy  
Shake owocowy (wegański)  
Shake na dzień dobry  
Koktajl jogurtowo-owocowy
- 92 Koktajl z zielonych ogórków  
Koktajl z czerwonego buraka i jabłka  
Napój jogurtowy z kiwi i bananem
- 93 Koktajl z kapusty chińskiej, ananasa i banana

## DODATKI

- 96 Gnocchi ziemniaczane  
Kluski ziemniaczane „pół na pół”
- 97 Ciasto na makaron (przepis podstawowy)  
Knedle ziemniaczane  
Purée z selera
- 98 Knedle z bułki  
Zacierka
- 99 Purée z ziemniaków i marchewki  
Knedle serwetkowe z precli

## LODY I DESERY

- 82 Lody z owoców leśnych  
Suflet Salzburger Nockerl  
Sorbet cytrynowy  
Mus czekoladowy
- 83 Sos waniliowy  
Gofry śmietankowe  
Lody waniliowe  
Zabajone
- 84 Panna cotta z truskawkami  
Lody piernikowe  
Lody marcepanowo-nugatowe
- 85 Lody z orzechami włoskimi  
Lody cynamonowe

## DANIA DLA NIEMOWLĄT

- 102 Purée jarzynowo-marchewkowe  
Danie jarzynowo-mięsne  
Mus owocowy  
Przecier z marchewki
- 103 Przecier z dyni  
Przecier z ziemniaków i cukinii  
Deserek z banana, gruszek i herbatników

## PRZETWORY

- 106 Galaretka porzeczkowa  
Marmolada z melona miodowego  
Dżem truskawkowy z pieprzem
- 107 Dżem morelowy  
Pikantny mix jarzynowy  
Czosnek w oleju z chili

## AKCESORIA

- 108 Wskazówki dotyczące akcesoriów







# PRZYSTAWKI

## STRONA 6

- Zapiekane pikantne kraby
- Pasztet mięsny

## STRONA 7

- Pikantny ptyś
- Surówka z białej kapusty
- Kopytka

## STRONA 8

- Pikantne małże z oliwkami
- Pożywny omlet
- Rolada ziemniaczana

## STRONA 9

- Kuleczki mięsne (do bulionu)
- Surówka wielowarzywna
- Placki ziemniaczane z serem

## STRONA 10

- Mus z pstrąga z roszką
- Kluseczki z semoliny (do bulionu)

## STRONA 11

- Sałatka z pasternaku i soczewicy
- Warzywa śródziemnomorskie

## STRONA 12

- Placki tortilla z tuńczykiem

## ZAPIEKANE PIKANTNE KRABY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Bulion, śmietanę, mąkę, masło, pokrojony na grube kawałki ser, sól i pieprz umieścić w pojemniku miksera. Gotować przez 7 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Przez otwór do napełniania dodać żółtko i curry, a następnie gotować jeszcze przez minutę. W tym czasie sparzyć pomidora, obrać go ze skórki pokroić w grubą kostkę. Zdjąć pojemnik miksera z podstawy, dodać pomidory pokrojone w kostkę, kraby i wymieszać szpatułką. Masę wlać do 4 natłuszczonych foremek i zapiekać w piekarniku w temp. 200°C przez ok. 15–20 min

**PORADA:** Zamiast curry można użyć chili w proszku. To doda potrawie ostrości.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



250 ml bulionu 250 ml śmietany 40 g mąki 30 g masła 100 g średnio dojrzałego sera gouda Sól, pieprz	gotować	7 min	100°C	1
1 żółtko 1 łyżeczka curry	gotować	1 min	100°C	1
1 pomidor 300 g krabów	szpatułką wymieszać			

Nalać do foremek i zapiekać w temp. 200°C przez ok. 15–20 min

## PASZTET MIĘSNY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mąkę wsypać do pojemnika miksera. Drożdże wymieszać z ciepłą wodą w pokrywie otworu do napełniania, następnie wymieszać z resztą wody i żółtkiem, dodać do mąki i mieszać przez 30 sek. z prędkością 6. Ciasto jeszcze raz zagnieść rękami i rozwałkować.

2/3 ciasta wyłożyć na natłuszczoną prostokątną foremkę (30 cm) i oprószyć tartą bułką.

Połowę słoniny i wieprzowiny rozdrabniać przez 30 sek. z prędkością 6. Następnie w razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej w dół.

Do mięsa w pojemniku miksera dodać ½ cebuli, 1 jajko, ½ łyżeczki ziół prowansalskich, połowę pieczarek, 1 łyżkę grubo siekanych świeżych ziół, sól, pieprz i paprykę w proszku. Rozdrabniać przez 30 sek. z prędkością 6. Masą napełnić prostokątną foremkę.

Na wierzchu położyć doprawioną solą, pieprzem i papryką w proszku polędwiczkę.

Z pozostałych składników, zgodnie z wyżej wymienionym przepisem, przygotować ciasto mięsne i przykryć nim polędwiczkę.

Pozostałe ciasto drożdżowe rozwałkować, zrobić w nim 2 dziurki (ok. 3 cm), przykryć nim pasztet i mocno docisnąć brzegi ciasta.

Pasztet odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30 min. Posmarować roztrzepanym żółtkiem i piec w piekarniku w temp. 175–200°C przez 75 min

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



400 g mąki 20 g świeżych drożdży 200 ml wody 1 żółtko	wymieszać	30 sek.		6
2 łyżki bułki tartej	Oprószyć ciasto			
100 g słoniny 100 g wieprzowiny	rozdrabniać	30 sek.		6
1 cebula 2 jajka 1 łyżeczka ziół prowansalskich 200 g pieczarek 1 łyżeczka świeżych ziół Sól, pieprz Papryka w proszku	wymieszać	30 sek.		6
500 g polędwiczek wieprzowych				
1 żółtko				

Piec przez 75 min w piekarniku rozgrzanym do 175–200°C



## SKŁADNIKI dla 4 osób



100 ml wody Sól 60 g masła	gotować	3 min	100°C	1
120 g mąki	gotować	20 sek.	100°C	4
3 jajka ½ łyżeczki proszku do pieczenia	ubić	50 sek.		4
Piec w piekarniku rozgrzanym do 175–200°C przez ok. 20–30 min				
250 g twarogu 200 g serka śmietankowego ½ cebuli świeże posiekane zioła Sól, pieprz	wymieszać	20 sek.		5

## PIKANTNY PTYŚ

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Wodę, sól i masło gotować w pojemniku miksera przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać mąkę i gotować z prędkością 4 przez kolejne 20 sek. Następnie schłodzić pojemnik miksera.

Do schłodzonego ciasta dodać jajka, proszek do pieczenia i ubijać z prędkością 4 przez 50 sek.

Ciasto przełożyć do szprycy i na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskać kulki wielkości orzecha włoskiego. Piec przez 20–30 min w piekarniku nagrzanym do temp. 175–200°C (uwaga: w trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika!)

Twaróg, serek śmietankowy, cebulę, zioła, sól i pieprz włożyć do pojemnika miksera. Mieszać przez 20 sek. z prędkością 5. Wystudzone i przecięte ptyśie wypełnić masą.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



250 g jabłek 50 g orzechów laskowych 1 kubek jogurtu 2 łyżki octu 4 łyżki oleju Sól, pieprz Papryka w proszku Cukier	miksować	20 sek.		1
600 g białej kapusty	rozdrabniać	20 sek.		1

## SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Pokrojone na ćwiartki jabłka włożyć do pojemnika miksera z orzechami, jogurtem, octem, olejem i przyprawami, miksować przez 20 sek. z prędkością 1, a następnie przełożyć do miski. Pół główki białej kapusty (pokroić na kawałki i usunąć głąb) włożyć do pojemnika miksera i rozdrobnić z prędkością 1 przez ok. 20 sek.

Pozostałą część kapusty rozdrobnić z prędkością 1 przez 20 sek. i wymieszać z innymi składnikami w misce.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



½ pęczka pietruszki	siekać	10 sek.		10
250 g twarogu 2 jajka 300 g mąki 1 łyżeczka soli	wymieszać	1 min		5

Gotować w osolonej wodzie przez 5 min, przed podaniem podsmażyć na maśle

## KOPYTKA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Pietruszkę siekać przez 10 sek. z prędkością 10 (następnie w razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej w dół).

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 1 min z prędkością 5. Z ciasta uformować wałek, odkrawać małe kopytki i nadawać kopytkom ręcznie kształt.

Kopytki gotować przez ok. 5 min we wrzącej osolonej wodzie, odcedzić.

Gotowe kopytki podsmażyć na roztopionym maśle i podawać.

## PIKANTNE MAŁŻE Z OLIVKAMI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Bulion, masło, mąkę, śmietanę, czosnek, sól, pieprz i tabasco umieścić w pojemniku miksera. Gotować przez 8 min w temp. 100°C z prędkością 1.

W tym czasie sparzyć pomidory, obrać je ze skórki i pokroić w kostkę.

Pojemnik miksera zdjąć z podstawy, dodać pokrojone na pół oliwki, posiekane zioła, pomidory pokrojone w kostkę i mięso małży oraz wymieszać szpatułką.

Masę przełożyć do 4 natłuszczonych foremek i zapiekać przez 20 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



500 ml bulionu 30 g masła 40 g mąki 100 ml śmietany 1 ząbek czosnku Sól, pieprz 1 kropla Tabasco	gotować	8 min	100°C	1
1 pomidor 5 oliwek bez pestek 1 łyżka świeżych ziół 300 g mięsa małży	Szpatułką wymie- szać			

Zapiekać przez 20 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C

## POŻYWNY OMLET

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Do pojemnika miksera włożyć cebulę i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać pozostałe składniki i miksować przez kolejne 20 sek. z prędkością 5.

Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, ciasto nakładać porcjami i podsmażyć na złoto z obu stron.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
200 g boczku 500 ml mleka 375 g mąki 6 jajek Sól, pieprz, papryka Rozmaryn, tymianek	miksować	20 sek.		5

Podsmażać porcjami na patelni

## ROLADA ZIEMNIACZANA

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Ugotowane ziemniaki obrać, pokroić na kawałki, włożyć do pojemnika miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 5.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 20 sek. z prędkością 5.

Ciasto rozwałkować na oprószonej mąką folii aluminiowej do prostokąta o grubości 1 cm, posmarować pesto, zwinąć i mocno zawinąć końce.

Roladę włożyć do gotującej się osolonej wody i gotować przez 30 min na małym ogniu.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



250 g ziemniaków	rozdrabniać	20 sek.		5
1 jajko 20 g masła 100 g mąki 25 g semoliny Sól Gałka muszkatołowa	wymieszać	20 sek.		5
Pesto	posmarować ciasto			

Gotować w osolonej wodzie przez 30 min

## SKŁADNIKI dla 4 osób



Składnik	Operacja	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g farszu z cielęciny 3 łyżki śmietany 1 jajko	wymieszać	1,5 min		2
2 łyżki pietruszki (świeżo posiekanej) 1 szczypta gałki muskatołowej (świeżo startej) ¼ łyżeczki startej skórki z cytryny Sól/pieprz (do smaku)	wymieszać	40 sek.		1

## KULECZKI MIĘSNE (DO BULIONU)

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Farsz z cielęciny, śmietanę i jajko włożyć do pojemnika miksera ze stali szlachetnej i mieszać przez 1,5 min z prędkością 2 do uzyskania gładkiej masy.

Dodać pietruszkę, gałkę muskatołową, startą skórkę z cytryny oraz sól i pieprz. Mieszać przez 40 sek. z prędkością 1.

łyżką formować kluski i wkładać do gorącego bulionu. Odstawić do naciągnięcia na ok. 15-20 min (w zależności od wielkości). Bulion nie powinien wrzeć.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



Składnik	Operacja	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g marchewki	rozdrabniać	20 sek.		4
250 g białej kapusty	rozdrabniać	15 sek.		1
4 łyżki oleju roślinnego 3 łyżki octu 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka cukru 70 g śmietany Sok z 1 limonki	mieszać	1 min		SL Obroty w lewo

## SURÓWKA WIELOWARZYWNA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Marchewki obrać, pokroić na kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać białą kapustę i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 1. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać pozostałe składniki do pojemnika miksera i całość mieszać 1 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



Składnik	Operacja	Czas	Temperatura	Prędkość
1 czerwona cebula	rozdrabniać	10 sek.		5
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	1
400 g gotowanych ziemniaków 100 g sera (ementalera lub goudy)	rozdrabniać	1 min		4
1 jajko Szczypta gałki muskatołowej (świeżo startej) 1 łyżka rozmarynu (rozdrobnionego) Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	1 min		2

## PLACKI ZIEMNIACZANE Z SEREM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek.

z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Ziemniaki (obrane) i ser pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku, a następnie rozdrabniać przez 1 min z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać jajko, gałkę muskatołową, rozmaryn oraz sól i pieprz i wszystko mieszać przez 1 min z prędkością 2.

Z masy uformować małe placuszki i smażyć na patelni z niewielką ilością oleju na złoty kolor.

## MUS Z PSTRĄGĄ Z ROSZPONKĄ

### SPOSÓB PRYZYRĄDZANIA:

Szalotki pokroić na kawałki, razem z zębkiem czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać pokrojone na kawałki filety z pstrąga, crème fraîche, sok z cytryny, startą skórkę cytryny, sól i pieprz i ucierać przez 30 sek. z prędkością 7.

W razie potrzeby szpatułką zsunąć masę z brzegu pojemnika miksera.

Ponownie miksować przez 30 sek. z prędkością 5.

Masę przełożyć do miski i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin.

Aby przygotować dressing, umyć pojemnik miksera ze stali nierdzewnej i umieścić w nim pokrojone szalotki, a następnie rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać sok z cytryny, cukier, ocet, olej, koperek, sól i pieprz i mieszać przez 30 sek. z prędkością 2.

Umyć roszponkę, oderwać korzonki i polać dressingiem. Nakładać mus z pstrąga łyżką, udekorować roszponką i podawać.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



1 szalotka 1 mały ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
250 g filetów z pstrąga 125 g crème fraîche 1 łyżeczka soku z cytryny Starta skórka z 1 bio-cytryny Sól/pieprz (do smaku)	miksować	30 sek.		7

Zebrać szpatułką składniki z brzegu pojemnika miksera

	miksować	30 sek.		5
--	----------	---------	--	---

Masę przełożyć do miski i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin

<b>Dressing:</b> 1 szalotka	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka soku z cytryny ½ łyżki cukru 4 łyżki białego octu balsamicz- nego 1 łyżka oleju rzepakow- ego 1 łyżeczka koperku Sól/pieprz (do smaku)	wymieszać	30 sek.		2

200 g roszponki umyć, oddzielić liście i dodać dressing

## KLUSECZKI Z SEMOLINY

(DO BULIONU)

### SPOSÓB PRYZYRĄDZANIA:

Jajka, masło i sól umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 3 min z prędkością 1.

Dodać semolinę, pietruszkę i gałkę muszkatołową i mieszać przez 2 min z prędkością 1.

łyżką formować z masy kluseczki i zanurzać w bulionie ew. podgotować na wolnym ogniu (nie doprowadzać do wrzenia).

### SKŁADNIKI dla 4 osób



2 jajka (wielkość M) 60 g masła (w tempera- turze pokojowej) 2 łyżeczki soli	mieszać	3 min		1
160 g semoliny 2 łyżki świeżo posieka- nej pietruszki 1 szczypta gałki muszka- tołowej (świeżo startej)	wymieszać	2 min		1

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 szalotka	rozdrabniać	10 sek.		4
200 g pasternaku	rozdrabniać	15 sek.		3
2 łyżki oliwy z oliwek	podsmażać	2 min	120	SL Obroty w lewo
1 mała puszka brązowej soczewicy 4 łyżki octu winnego z sherry 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku) ½ łyżki miodu	mieszać	1,5 min		SL Obroty w lewo
80 g sera owczego	mieszać	1 min		SL Obroty w lewo
2 liście sałaty	podać			

## SAŁATKA Z PASTERNAKU I SOCZEWICY

**SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:**

Szalotki pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać pasternak pokrojony na małe kawałki i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać oliwę z oliwek i podgrzewać przez 2 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać soczewicę (odsączoną i umytą), ocet, cukier, sól, pieprz oraz miód i mieszać przez 1,5 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Posypać pokruszonym serem owczym i całość mieszać przez 1 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Liście sałaty rozłożyć na talerzu i podawać na nich sałatkę z pasternaku i soczewicy.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



Ok. 500–600 ml wody 1 łyżka bulionu warzywnego (w proszku)				
1000 g warzyw (papryka, bakłażan, pieczarka, cukinia, czerwona cebula)	gotować na parze	20 min	120	SL
<b>Marynata:</b> 1 szalotka ½ pęczka oregano ½ pęczka bazylii 3 ząbki czosnku	rozdrabniać	15 sek.		4
5 łyżek oliwy z oliwek 150 ml ciemnego octu balsamicznego Sól/pieprz (do smaku) 1 łyżeczka cukru ½ łyżeczki papryki w proszku ½ łyżeczki chili w proszku ½ łyżki drobno posiekanych igieł rozmarynu 1 łyżeczka drobno posiekanego świeżego tymianku	mieszać	2 min		1

Połączyć warzywa marynatą. Odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny.

## WARZYWA ŚRÓDZIEMNO-MORSKIE

**SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:**

Wodę razem z 1,5 łyżki bulionu warzywnego wlać do pojemnika miksera. Warzywa oczyścić, pokroić na kawałki lub plasterki. Umieścić w koszu i ryniencie do gotowania na parze i gotować na parze przez 20 min w temp. 120°C z prędkością SL. Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu.

Opróżnić i umyć pojemnik miksera. Następnie umieścić szalotki (w kawałkach), oregano, bazylię i czosnek w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 2 min z prędkością 1.

Warzywa rozłożyć na tacy i zalać marynatą. Następnie odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny.

## PLACKI TORTILLA Z TUŃCZYKIEM

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Cebulę (w kawałkach) i czosnek umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać rukolę i bazylię i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać tuńczyka, sok z cytryny, cukier, sól i pieprz oraz serek śmietankowy i całość mieszać przez 3 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Masę wyjąć i posmarować nią spody do tortilli, a następnie zwinąć w rulon.

**Wskazówka:** Można również zawinąć placki w folię spożywczą i wstawić do lodówki. W ten sposób zawsze mamy pod ręką gotową przekąskę.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



1 mała cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
100 g rukoli 5 liści bazylii	rozdrabniać	10 sek.		3
2 puszki tuńczyka 1 łyżka soku z cytryny 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku) 150 g serka śmietankowego (smak pomidorowo-ziolowy)	wymieszać	3 min		SL Obroty w lewo
4 spody do tortilli	Posmarować pastą z tuńczyka i zawinąć.			

## MOJE NOTATKI

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---









# ZUPY

## STRONA 16

- Zupa ziemniaczana
- Zupa porowa
- Krem grzybowy

## STRONA 17

- Gazpacho
- Zupa serowa
- Zupa jarzynowa

## STRONA 18

- Zupa pomidorowa
- Zupa z klopsikami
- Francuska zupa cebulowa

## STRONA 19

- Zupa z selera
- Kremowa zupa łososiowa
- Kremowa zupa brokułowa

## STRONA 20

- Barszcz czerwony
- Zupa kasztanowa

## STRONA 21

- Kremowa zupa z dyni
- Zupa z soczewicy

## STRONA 22

- Zupa z batatów
- Zupa z cukinii

## STRONA 23

- Zupa pekińska
- Zupa z pasternaku

## ZUPA ZIEMNIACZANA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ziemniaki obrać, pokroić na kawałki razem z marchewką, selerem, porem i cebulą; zioła grubo posiekać.

Do pojemnika miksera wlać wywar z wołowiny, dodać stałe składniki i gotować przez ok. 20 min z prędkością 1 w temp. 100°C. Następnie miksować przez 1 min z prędkością 4.

Doprawić solą, pieprzem, chili i odrobiną gałki muszkatołowej. Gotować przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



300 g ziemniaków 1 seler korzeniowy (ok. 100 g) 2 marchewki 1 cebula Pół pora 400-500 ml wywaru z wołowiny	gotować	20 min	100°C	1
miksować		1 min		4
Sól, cukier, chili, gałka muszkatołowa, zioła (np. majeranek, pietruszka)	gotować	3 min	100°C	1

## ZUPA POROWA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Pokrojoną na kawałki cebulę wrzucić do pojemnika miksera na 10 sek. z prędkością 4.

Dodać boczek w kostkach, masło i cukier i dusić przez 2 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać pora (pokrojonego na drobne kawałki), bulion warzywny, sól, pieprz i gałkę muszkatołową; gotować powoli przez 25 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać śmietanę kremówkę i podgotować 1 min

Nalać do talerzy i udekorować łyżką śmietany kremówki i szczypiorkiem wedle upodobania.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 mała cebula	rozdrab- niać	10 sek.		4
100 g boczku w kostkach 40 g masła 1 łyżeczka cukru	dusić	2 min	100°C	1
3 pory 1 l bulionu warzywnego Sól, pieprz Gałka muszkatołowa	podgato- wać	25 min	100°C	SL
125 ml śmietany kremówki	podgato- wać	1 min	100°C	1

## KREM GRZYBOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Bulion warzywny, mleko, masło, mąkę, śmietanę kremówkę, sól i pieprz umieścić w pojemniku miksera. Gotować w 100°C przez 10 min z prędkością 1.

Pieczarki pokroić na plasterki i skropić sokiem z cytryny, dodać do pojemnika miksera. Całość gotować przez kolejne 5 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Gotową zupę wlać do filiżanek i udekorować łyżką śmietany kremówki wedle upodobania.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



500 ml bulionu warzywnego 250 ml mleka 40 g masła 40 g mąki 100 ml śmietany kremówki Sól, pieprz	rozgrzać	10 min	100°C	1
250 g pieczarek odrobina soku z cytryny	gotować	5 min	100°C	1

Zupę wlać do filiżanek i udekorować łyżką śmietany kremówki udekorować

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 kromka czerstwego chleba wiejskiego 1 ząbek czosnku 1 mała cebula 25 g strąków zielonej papryki 1 ogórek sałatkowy 375 g twardych dojrzałych pomidorów 1 jajko ugotowane na twardo 50 ml oliwy z oliwek ½ łyżeczki soli ¼ łyżeczki pieprzu	miksować	30 sek.		7
375 g twardych dojrzałych pomidorów 300 ml wody	miksować	20 sek.		7
3 łyżeczki octu 200 g lodu w kostkach				

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki masła 2 łyżki mąki	dusić	1 min	100°C	1
50 ml białego wina 500 ml bulionu warzywnego	gotować	10 min	100°C	1
Sól, pieprz Gałka muszkatowa 200 ml śmietany kremówki 150 g startego sera ementaler	mieszać	3 min	70 °C	1
doprowadzić do wrzenia		30 sek.		4

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 por 1 marchewka 1 mała cebula 3 ugotowane ziemniaki 400 ml mleka ½ łyżeczki soli ¼ łyżeczki pieprzu 3 łyżki pietruszki	miksować	10 sek.		5
	gotować	10 min	100°C	SL
1 kubek śmietany 50 g sera topionego	gotować	1 min	100°C	1

## GAZPACHO

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Chleb, czosnek, cebulę, paprykę, ogórka, połowę pomidorów, jajko, olej, sól i pieprz umieścić w pojemniku miksera. Miksować przez 30 sek. z prędkością 7.

Dodać pozostałe pomidory i wodę, a następnie miksować przez kolejne 20 sek. z prędkością 7.

Gotową zupę schłodzić, przed podaniem zamieszać. Doprawić octem, dodać kostki lodu i udekorować ogórkami i strąkami papryki.

## ZUPA SEROWA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę wrzucić do pojemnika miksera i siekać na 10 sek. z prędkością 4.

Dodać masło i mąkę i dusić przez 1 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać białe wino i bulion warzywny i gotować przez 10 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Doprawić solą i pieprzem, dodać śmietanę kremówkę i ser ementaler, a następnie mieszać przez kolejne 3 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Doprowadzić do wrzenia przez 30 sek. z prędkością 4.

Według upodobania zupę udekorować bazylią i pozbawionymi pestek połówkami winogron.

## ZUPA JARZYNOWA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Pokrojone na kawałki warzywa i ziemniaki umieścić w pojemniku miksera z mlekiem, przyprawami i posiekaną pietruszką. Miksować przez 10 sek. z prędkością 5.

Następnie gotować przez 10 min w temp 100°C z prędkością SL.

Dodać śmietanę i ser, a następnie gotować przez kolejną 1 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Szpatułką wymieszać z przyprawami według upodobania.

**PORADA:** Aby uzyskać mniej rozdrobnione składniki w zupie, można podczas 10 min gotowania przestawić obroty w lewo.

## ZUPA POMIDOROWA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ząbek czosnku i cebulę wrzucić do pojemnika miksera na 10 sek. i siekać z prędkością 4.

Dodać masło, koncentrat pomidorowy i cukier, a następnie podgotować przez 2 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać pomidory i bulion warzywny, a następnie gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać sól, posiekaną bazylię i crème fraîche, a następnie mieszać do uzyskania kremowej konsystencji przez 1 min z prędkością 3.

**PORADA:** W przypadku bardzo soczystych pomidorów pożądaną konsystencję można uzyskać dodając nieco mniej bulionu warzywnego.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 ząbek czosnku 1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
30 g masła 3 łyżki koncentratu pomidorowego 1 łyżeczka cukru	podsmażać	2 min	100°C	1
700 g pomidorów 500 ml bulionu warzywnego	gotować	15 min	100°C	SL
1 łyżeczka soli 1 łyżeczka bazylii 4 łyżki crème fraîche	mieszać	1 min		3

## ZUPA Z KLOPSIKAMI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

W pojemniku miksera umieścić mielone mięso, bułkę tartą, cebulę (pokrojoną na kawałki), jajko, sól, pieprz, majeranek i paprykę. Mieszać przez 20 sek. z prędkością 4 do uzyskania jednolitej masy. Z masy uformować 10–15 klopsików.

Do pojemnika miksera wlać bulion wołowy, nałożyć pokrywę oraz nasadkę do gotowania na parze. Klopsiki ułożyć w koszyku do gotowania na parze, zamknąć pokrywę i gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Bulion wołowy wlać do odpowiedniego naczynia, klopsiki zanurzyć w nim na ok. 3 min przed podaniem, tak aby nasiąkły.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



125 g mielonego mięsa 2 łyżki bułki tartej 1 mała cebula 1 jajko ½ łyżeczki soli ¼ łyżeczki pieprzu 1 szczypta majeranku 1 szczypta słodkiej papryki w proszku	zagniatać	20 sek.		4
1 l bulionu wołowego	gotować	15 min	100°C	1

## FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Połowę cebuli pokroić na kawałki i rozdrobnić w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać masło i podgotować przez 2 min w temp. 100°C z prędkością 1. Następnie zalać białym winem i dodać bulion drobiowy.

Na pojemnik miksera nałożyć nasadkę do gotowania na parze, pozostałą część cebuli pokroić na piórka lub talarki i ułożyć na dnie koszyka do gotowania na parze.

Nałożyć pokrywę i gotować przez 10–15 min w temp. 100°C z prędkością SL. Kiedy bulion w pojemniku wrze, cebula w nasadce gotuje się na parze.

Następnie zdjąć nasadkę do gotowania na parze, do pojemnika miksera dodać przyprawę i mieszać przez 1 min z prędkością 1.

Chleb tostowy posypać żółtym serem i zapiec w piekarniku.

W każdym talerzu położyć kromkę chleba, nalać bulionu i nałożyć ugotowaną na parze cebulę.

### SKŁADNIKI dla 4 osób






PRĘDKOŚĆ



250 g cebuli	siekać	10 sek.		4
50 g masła	podsmażać	2 min	100°C	1
¼ l białego wina ½ l bulionu drobiowego	zalać			
Nałożyć nasadkę do gotowania na parze				
250 g cebuli	gotować	10–15 min	100°C	SL
Zdjąć nasadkę do gotowania na parze				
½ łyżeczki soli ½ łyżeczki pieprzu	wymieszać	1 min		1
4 kromki białego chleba 100 g startego sera	zapiec w piekarniku			

## SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
1 cebula	siekać	10 sek.		4
20 g masła	dusić	3 min	100°C	1
200 g selera korzenio- wego	rozdrabniać	20 sek.		4
	dusić	2 min	120°C	1
400 ml wody 2 łyżki bulionu warzywnego (w proszku)	gotować	15 min	100°C	1
100 ml śmietany Sól i pieprz (do smaku)	wymieszać	25 sek.		1

## ZUPA Z SELERA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę pokrojoną na grube kawałki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i siekać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać masło i dusić przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Następnie dodać seler pokrojony na grube kawałki i początkowo rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4.

Następnie dusić przez 2 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać wodę i bulion warzywny i gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Na koniec dodać śmietanę, sól i pieprz i mieszać przez ok. 25 sek. z prędkością 1.

## SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
500 ml mleka 100 ml śmietany 30 g koncentratu pomidorowego 3 ziemniaki (gotowane i obrane)	podgrzewać	8 min	90 °C	3
1 łyżka bulionu warzywnego (w proszku) 60 g wędzonego łososia	gotować	2 min	100°C	1
60 g wędzonego łososia Koperek (siepany)	delikatnie przemieszać			

## KREMOWA ZUPA ŁOSOSIOWA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Mleko, śmietanę, koncentrat pomidorowy i ziemniaki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i podgrzewać przez 8 min w temp. 90°C z prędkością 3.

Dodać bulion warzywny i 60 g pokrojonego na drobne kawałki wędzonego łososia i gotować przez 2 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać pozostałe 60 g wędzonego łososia i delikatnie przemieszać składniki szpatułką. Podawać z siekanym koperkiem.

## SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
1 cebula	siekać	10 sek.		4
40 g masła	dusić	3 min	100°C	1
500 g brokułów	rozdrabniać	10 sek.		4
	dusić	3 min	100°C	2
700 ml wody 30 g mąki 2 łyżeczki bulionu warzywnego (w proszku) Sól i pieprz (do smaku) Szczypta gałki muszkatołowej	gotować	15 min	100°C	SL
	mieszać	1 min		4
50 ml śmietany 2 łyżki crème fraîche	gotować	5 min	90 °C	SL

## KREMOWA ZUPA BROKUŁOWA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę pokrojoną na grube kawałki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i siekać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać masło i dusić przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać pokrojone na kawałki brokuły (z łodygami) i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4.

Następnie dusić przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 2.

Dodać wodę, mąkę, bulion warzywny, sól, pieprz i gałkę muszkatołową i gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Na koniec mieszać przez 1 min z prędkością 4.

Dodać crème fraîche i śmietanę i ponownie gotować przez 5 min w temp. 90°C z prędkością SL.

## BARSZCZ CZERWONY

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Cebulę pokrojoną na grube kawałki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i siekać przez 10 sek. z prędkością 4.

Buraki, obrane ziemniaki i marchewkę (również obraną) pokroić na grube kawałki. Rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 6.

Dodać masło i dusić przez 5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać bulion warzywny i gotować przez 20 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Doprawić solą i pieprzem i mieszać przez 20 sek. z prędkością 4.

Dodać śmietanę i chrzan i ponownie gotować przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
1 cebula	siekać	10 sek.		4
500 g buraków (ugotowanych) 120 g ziemniaków 1 mała marchewka	rozdrabniać	10 sek.		6
50 g masła	dusić	5 min	120°C	1
0,7 l bulionu warzywnego	gotować	20 min	100°C	1
Sól i pieprz (do smaku)	mieszać	20 sek.		4
100 ml śmietany 10 g chrzanu (ze słoiczka)	zagotować	3 min	100°C	1

## ZUPA KASZTANOWA

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Mrożony boczek pokroić na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 6.

Dodać grubo pokrojoną cebulę i siekać przez 10 sek. z prędkością 4.

W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika w dół, a następnie dusić przez 4 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać 500 ml bulionu warzywnego, kasztany jadalne, sproszkowane goździki, cynamon, sól i pieprz i gotować przez 30 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Następnie miksować zawartość pojemnika przez 2 min z prędkością 3.

Dodać śmietanę i pozostałe 150 ml (gorącego) bulionu warzywnego. Mieszać przez 10 sek. z prędkością 2.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
100 g boczku (mrożonego)	rozdrabniać	10 sek.		6
1 cebula	siekać	10 sek.		4
	dusić	4 min	120°C	1
500 ml bulionu warzywnego 400 g kasztanów (gotowanych i obranych) ½ łyżeczki sproszkowanych goździków ½ łyżeczki cynamonu Sól i pieprz (do smaku)	gotować	30 min	100°C	1
	miksować	2 min		3
200 ml śmietany 150 ml bulionu warzywnego (gorącego)	wymieszać	10 sek.		2

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 ząbek czosnku 1 cebula	siekać	10 sek.		4
20 g masła klarowanego	dusić	2 min	120°C	1
400 g dyni (hokkaido) 3 ziemniaki 1 marchewka 200 ml białego wina 1 papryczka chili ½ litra wody 2 łyżki bulionu warzywnego (w proszku)	gotować	20 min	100°C	1
200 ml śmietany Sól i pieprz (do smaku)	wymieszać	30 sek.		4

## KREMOWA ZUPA Z DYNI

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę pokroić na grube kawałki i siekać razem z zębkiem czosnku przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać masło klarowane i dusić przez 2 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dynię, obrane ziemniaki i obraną marchewkę pokroić na grube kawałki i umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej razem z białym winem, papryczką chili, wodą i bulionem warzywnym. Gotować przez 20 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać śmietanę, sól i pieprz i mieszać przez 30 sek. z prędkością 4.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



2 małe cebule 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 marchewki	rozdrabniać	15 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	podsmażać	3 min	120°C	SL
200 g soczewicy	podsmażać	2 min	120°C	SL Obroty w lewo
1 l bulionu warzywnego	gotować	10 min	100°C	SL Obroty w lewo
Sól/pieprz (do smaku)	podgotować	7 min	90°C	1
2 łyżki soku z cytryny 200 g jogurtu	mieszać	3 min		3

## ZUPA Z SOCZEWICY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę (w kawałkach) i czosnek umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Marchew pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej rzepakowy, a następnie podgrzać składniki w pojemniku miksera przez 3 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać soczewicę i podgrzewać kolejne 2 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać bulion warzywny i gotować przez 10 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie doprawić solą i pieprzem i podgotować przez kolejne 7 min w temp. 90°C z prędkością 1.

Dodać sok z cytryny i jogurt, po czym mieszać przez 3 min z prędkością 3.

## ZUPA Z BATATÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebule (w kawałkach) i drobno posiekany imbir umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej rzepakowy i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić bataty na małe kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3.

Dodać bulion warzywny i gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać mleko kokosowe i podgotować przez 3 min w temp. 90°C z prędkością 1.

Dodać sól i pieprz, kminek, kolendrę i majeranek, a następnie mieszać przez 3 min z prędkością 2.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 cebula 20 g imbiru	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	podsmażać	2,5 min	120°C	SL
400 g batatów	rozdrabniać	20 sek.		3
500 ml bulionu warzywnego	gotować	15 min	100°C	1
200 ml mleka kokosowego	podgotować	3 min	90°C	1
Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta mielonego kminku ½ łyżeczki suszonej i rozdrobnionej kolendry 1 łyżka suszonego i rozdrobnionego majeranku	mieszać	3 min		2

## ZUPA Z CUKINII

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę (w kawałkach) i czosnek umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej rzepakowy, a następnie podgrzewać składniki w pojemniku miksera przez 2 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić cukinię w kostkę i umieścić w pojemniku miksera, a następnie podgrzewać przez kolejne 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać bulion warzywny i gotować przez 15 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać sól i pieprz, crème fraîche i cukier; ponownie gotować przez 3 min w temp. 100°C z prędkością SL.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



2 małe cebule 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	podsmażać	2 min	120°C	SL
400 g cukinii	podsmażać	2,5 min	120°C	SL
500 ml bulionu warzywnego	gotować	15 min	100°C	SL
Sól/pieprz (do smaku) 100 g crème fraîche z ziołami 1 szczypta cukru	gotować	3 min	100°C	3



## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

1 cebula 20 g imbiru	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	podsmażyc	2,5 min	120°C	SL
300 g filetu z piersi kurczaka	dusić	3 min	120°C	SL Obroty w lewo
800 ml wody ½ kostki bulionowej 2 marchewki (pokrojone w słupki) 120 g pieczarek (pokrojonych w plasterki) 120 g kiełków soi 120 g kiełków bambusa 20 ml ciemnego octu balsamicznego 20 ml sosu sojowego 2 łyżeczki sosu Sambal Oelek ½ łyżki przyprawy do dań kuchni chińskiej Sól/pieprz (do smaku) 1 łyżeczka cukru	gotować	20 min	100°C	SL Obroty w lewo
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej	gotować	2,5 min	100°C	SL Obroty w lewo
1 jajko	wymieszać	2 min	90°C	SL Obroty w lewo
60 g makaronu ryżowego	mieszać	1,5 min		SL Obroty w lewo

## ZUPA PEKIŃSKA

**SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:**

Cebulę (w kawałkach) i drobno posiekany imbir umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej rzepakowy i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić filet z piersi kurczaka na małe kawałki, umieścić w pojemniku miksera i dusić przez 3 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać wodę, kostkę bulionową, marchew, pieczarki, kiełki soi i kiełki bambusa, doprawić octem balsamicznym, sosem sojowym, sosem Sambal Oelek, przyprawą do dań kuchni chińskiej, solą i pieprzem oraz cukrem; gotować przez 20 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Rozprowadzić mąkę kartoflaną w niewielkiej ilości wody, umieścić w pojemniku miksera i gotować przez 2,5 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Jajo rozmaćić trzepaczką i rozpocząć obróbkę (2 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL). Następnie rozmoczone jajko powoli wlewać do zupy przez otwór w pokrywie i zamieszać.

Dodać makaron ryżowy i ponownie mieszać przez 1,5 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

2 małe cebule 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
3 łyżki oliwy z oliwek	podsmażyc	2 min	120°C	SL
70 g obranych ziemniaków 300 g obranego pasternaku	rozdrabniać	20 sek.		3
700 ml bulionu warzywnego Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta curry 1 łyżeczka mielonego kminku ½ łyżeczki chili w proszku	gotować	20 min	100°C	SL
150 ml kwaśnej śmietany	Mieszać	2 min		1

## ZUPA Z PASTERNAKU

**SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:**

Cebule (w kawałkach) i czosnek umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać oliwę z oliwy, a następnie podgrzać składniki w pojemniku miksera przez 2 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Ziemniaki i pasternak pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać bulion warzywny, sól i pieprz, curry, kminek i chili w proszku i gotować przez 20 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać śmietanę i mieszać przez 2 min z prędkością 1.





# DANIA GŁÓWNE

## STRONA 26-27

- Risotto
- Comber sarni w sosie na bazie czerwonego wina
- Polenta
- Barszcz
- Ciasto porowe

## STRONA 28-29

- Pizza z pomidorami, szynką i serem
- Nadziewana cukinia
- Placki ziemniaczane
- Pierogi z nadzieniem

## STRONA 30-31

- Gulasz
- Wieprzowina w sosie
- Chili con carne
- Sałatka z makaronem

## STRONA 32-33

- Klopsiki bawarskie
- Naleśniki z czosnkiem niedźwiedzim
- Ryż na mleku
- Käsespätzle
- Fischfrikadellen

## STRONA 34-35

- Klopsy z mięsa mielonego w sosie pomidorowym
- Danie jednogarnkowe z kielbaską pieprzną
- Ratatouille

## STRONA 36-37

- Papryki nadziewane mięsem mielonym
- Delikatne mięso z ryżem
- Ryż z papryką i grochem

## STRONA 38

- Strudel warzywny z ziołami

## RISOTTO

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać masło i oliwę z oliwek i dusić przez ok. 2 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać ryż do risotto i dusić przez 2,5 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością 1.

**PORADA:** Przed rozpoczęciem duszenia zdjąć pokrywę otworu do napełniania.

W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej. Dodać białe wino i zagęszczać przez 1 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL przy nieosłoniętym otworze do napełniania.

Dodać bulion i sól, przykryć otwór do napełniania koszykiem do gotowania (bez pokrywy otworu do napełniania) i zagęszczać przez 12–15 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Następnie pozostawić na ok. 1–1,5 min w pojemniku miksera ze stali szlachetnej.

Zawartość pojemnika przelać do odpowiedniego naczynia, zaprawić masłem i startym parmezanem. Wymieszać/delikatnie przemieszać szpatułką.

**PORADA:** Czas gotowania ryżu i związana z nim niezbędna ilość płynu mogą się nieznacznie różnić w zależności od zaleceń producenta. W razie konieczności należy dostosować czas gotowania i ilość płynu. Risotto powinno mieć kremową konsystencję, a ziarna ryżu powinny być lekko twarde.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



40 g cebuli 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
25 g masła 10 ml oliwy z oliwek	dusić	2 min	120°C	1
300 g ryżu do risotto	dusić	2,5 min	100°C	1 Obroty w lewo
70 ml białego wina	zagotować	1 min	100°C	SL Obroty w lewo
0,7 l bulionu 1 łyżeczka soli	zagotować	12–15 min (w zależności od czasu gotowania ryżu)	100°C	SL Obroty w lewo
25 g masła 50 g startego parmezanu	podgotować			

## COMBER SARNI W SOSIE NA BAZIE CZERWONEGO WINA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

3–4 plasterki boczku położyć na dnie brytfanki, dolać tyle czerwonego wina, by przykryło dno. Dodać tymianek i ziele angielskie. Comber sarni natrzeć solą i pieprzem, posmarować olejem, położyć w brytfance i obłożyć pozostałymi plasterkami boczku. Comber piec w brytfance przez ok. 35 min pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 250°C, a następnie przez ok. 60 min w temp. 200°C.

Do pojemnika miksera wlać sos z pieczeni, dolać śmietaną i dopełnić wodą lub czerwonym winem do oznaczenia ½ litra. Dodać mąkę, galaretkę porzeczkową, sok cytrynowy, sól, pieprz i gotować przez 6 min w temp. 100°C z prędkością 1. Pojemnik miksera zdjąć z podstawy.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



100 g plasterów boczku Czerwone wino 1 łyżeczka tymianku ½ łyżeczki ziela angielskiego (zmielonego) 1 comber sarni (1,5–1,8 kg) 2 łyżki oleju Pieprz, sól				
Piec w brytfance w piekarniku przez ok. 35 min, a następnie przez ok. 60 min w temp. 200°C.				
<b>SOS</b> Sos z pieczeni 50 ml śmietany Czerwone wino 30 g mąki 1 łyżka galaretki porzeczkowej 1 łyżka soku cytrynowego Sól, pieprz	gotować	6 min	100°C	1

## SKŁADNIKI dla 4 osób



250 ml wody 250 ml mleka Sól, pieprz (do smaku)	podgrze- wać	5 min	100°C	1
100 g kaszy kukurydzianej	mieszać	20 min	70 °C	SL Obroty w lewo

## SKŁADNIKI dla 4 osób



30 g oliwy z oliwek 100 g ziemniaków 100 g cebuli 100 g marchewki 50 g selera 100 g pomidorów	mieszać	3-5 min	120°C	1
500 g rostbefu/połędwicy wołowej	miksować	1 min		8
1 l wody 2 liście laurowe 1-2 ząbki czosnku 40 g ketchupu pomido- rowego Pieprz, sól	miksować	50-60 min	100°C	SL

## SKŁADNIKI dla 4 osób



<b>CIASTO</b> 200 g mąki 100 g chudego twarogu 100 g margaryny 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia 1 płaska łyżeczka soli	miksować	20 sek.		5
--	----------	---------	--	---

Ciasto piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 10-20 min

<b>NA WIERZCH</b> 400 g pora 3/4 l wody	gotować	10 min	100°C	SL Obroty w lewo
---	---------	--------	-------	------------------------

Ugotowane pory ułożyć na cieście

200 g sera gouda 4 jajka 1 kubek śmietany ¼ łyżeczki pieprzu 1 szczypta gałki musz- katołowej	wymieszać	10 sek.		4
200 g surowej szynki	rozdrabniać	15 sek.		4

Nałożyć masę na pory i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 30 min

## POLENTA

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Wodę, mleko, sól i pieprz gotować przez 5 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Następnie przez 20 min gotować w temp. 70°C przy obrotach w lewo z prędkością SL, dodając powoli kaszę kukurydzianą i mieszając.

## BARSZCZ

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Oliwę z oliwek, ziemniaki, pomidory, cebulę, marchewki i seler pokroić w 2-centymetrową kostkę, włożyć do pojemnika miksera i mieszać przez ok. 3-5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Krótko wystudzić pojemnik miksera, a rostbef lub połędwicę wołową pokroić w kostkę (2 x 2 x 2 cm).

Dodać mięso i miksować przez 1 min z prędkością 8, a następnie w razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej w dół.

Do pojemnika miksera wlać wodę i dodać pozostałe składniki (liście laurowe, czosnek, keczup pomidorowy, pieprz i sól). Zdjąć pokrywę otworu do napełniania, przykryć otwór koszykiem do gotowania. Wszystkie składniki gotować w pojemniku miksera z prędkością SL przez ok. 50-60 min w temp. 100°C.

## CIASTO POROWE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Mąkę, twaróg, margarynę, proszek do pieczenia i sól mieszać w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 5. Ciasto wyłożyć do natłuszczonej tortownicy (26 cm) i piec przez 10-20 min w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Pora pokroić w talarki. Do pojemnika miksera wlać wodę, dodać pora i gotować przez 10 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Następnie zawartość pojemnika miksera przelać przez sitko, ugotowanego pora odsączyć i ułożyć na podpieczonym cieście.

Pojemnik miksera wyplukać zimną wodą. Ser grubo pokroić i wymieszać z jajkami, śmietaną i przyprawami w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać szynkę pokrojoną w kostkę. Rozdrabniać z prędkością 4 przez ok. 15 sek.

Zdjąć pojemnik miksera z podstawy, dodać przyprawy według upodobania i wymieszać szpatułką. Na pory nałożyć masę i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 30 min

## PIZZA Z POMIDORAMI, SZYNKĄ I SEREM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mąkę wsypać do pojemnika miksera. Drożdże z cukrem wymieszać z ciepłą wodą (połowa objętości pokrywy otworu do napełniania), a następnie z resztą wody, olejem i solą; następnie dodać do mąki. Zagniatą przez ok. 20–25 sek. przy prędkości 5 do momentu uzyskania gładkiego ciasta. Wyjąć z pojemnika i odstawić w ciepłe miejsce na co najmniej 45 min. Następnie rozwałkować ciasto na natłuszczonej blasze.

Szynkę pokroić na grube kawałki, dodać do pojemnika przez otwór pokrywy razem z pietruszką i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 5. Rozłożyć na cieście.

Masło, śmietanę, koncentrat pomidorowy, 200 g pomidorów, sól, pieprz i tymianek rozgrzewać w pojemniku miksera przez 10 min w temp. 90°C z prędkością 1. Następnie rozsmarować na cieście.

500 g pomidorów pokroić na plasterki, ułożyć na cieście i doprawić majerankiem.

Ser pokroić na grube kawałki, rozdrabniać przez 10–20 sek. z prędkością 7, rozsypać na cieście.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 20–30 min

**PORADA:** Do zagniatania ciasta można również wykorzystać jeden z fabrycznie zainstalowanych programów „Zagniatanie”. Prosimy przy tym przestrzegać instrukcji obsługi.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



CIASTO				
350 g mąki				
10 g świeżych drożdży				
200 ml ciepłej wody	zagniatać	20–25 sek.		5
1 szczypta cukru				
2 łyżki oleju				
1 łyżeczka soli				

Odstawić ciasto pod przykryciem w ciepłe miejsce na co najmniej 45 min, a następnie rozwałkować na natłuszczonej blasze

NA WIERZCH				
200 g gotowanej szynki	rozdrabniać	20 sek.		5
3 łyżki pietruszki				

20 g masła				
2 łyżki śmietany				
1 łyżka koncentratu pomidorowego				
200 g pomidorów	rozgrzać	10 min	90 °C	1
½ łyżeczki soli				
¼ łyżeczki pieprzu				
½–1 łyżeczki tymianku				

500 g pomidorów				
1–2 łyżki majeranku				

Rozłożyć na cieście				
---------------------	--	--	--	--

100 g średnio dojrzałego sera gouda	10–20 sek.			7
-------------------------------------	------------	--	--	---

Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 20–30 min

## NADZIEWANA CUKINIA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukinię przekroić na pół, wydrążyć i doprawić solą i pieprzem.

Ser pokroić na grube kawałki, umieścić w pojemniku miksera z pieczarkami, crème fraîche, grubo posiekany koperkiem i połówkami cebuli. Rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3.

Dodać kraby, masę wymieszać szpatułką i ułożyć na połówkach cukinii.

Piec przez 30 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



250 g krabów				
4 małe cukinie				
Sól, pieprz				
100 g średnio dojrzałego sera gouda				
100 g świeżych pieczarek	rozdrabniać	20 sek.		3
1 pęczek koperku				
150 g crème fraîche				
1 cebula				

Piec przez 30 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C

## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 mała cebula ¼ pęczka pietruszki	miksować	20 sek.	5
5 obranych ziemniaków	miksować	25 sek.	5
1 jajko Sól, pieprz 1 szczypta startej gałki muszkatołowej 80 g mąki	miksować	20 sek.	5

Masę porcjami smażyć na patelni na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor

## PLACKI ZIEMNIACZANE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę i pietruszkę wrzucić do pojemnika miksera na 20 sek. i siekać z prędkością 5.

Przez kolejne 25 sek. dodawać obrane i pokrojone na kawałki ziemniaki i siekać je z prędkością 5.

Dodać jajko, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i mąkę, mieszać przez 20 sek. z prędkością 5.

Masę porcjami smażyć na patelni na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



3 łyżka mleka 125 g twarogu 50 ml oleju 1 jajko 250 g mąki 1 opakowanie proszku do pieczenia Sól	zagniatać	20 sek.	5
3 łyżki pietruszki 150 g cebuli 200 g pieczarek 100 g gotowanej szynki 1 białko Sól, pieprz	miksować	20 sek.	3
1 żółtko 1 łyżka mleka			

Piec przez 20–30 min w piekarniku rozgrzanym do 175°C

## PIEROGI Z NADZIENIEM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Mleko, twaróg, olej, jajko, mąkę, proszek do pieczenia i sól umieścić w pojemniku miksera i wyrabiać ciasto przez 20 sek. z prędkością 5. Wyjąć i schłodzić ciasto.

Pietruszkę, cebulę, pieczarki, szynkę w plasterkach, białko, sól i pieprz umieścić w pojemniku miksera. Rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3.

Ciasto rozwałkować na stolnicy, wycinać kwadraty, nakładać nadzienie i składać brzegi. Żółtko i 1 łyżkę mleka zmieszać i rozsmarować na brzegach pierogów. Pierogi sklejać na brzegach, kłaść na blasze i posmarować pozostałą masą z żółtka.

Piec przez 20–30 min w piekarniku rozgrzanym do 175°C.

## GULASZ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na grube kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać pokrojone na kawałki marchewki i seler; rozdrabniać przez kolejne 10 sek. z prędkością 4.

W pojemniku urządzenia umieścić kminek, oliwę z oliwek, koncentrat pomidorowy i gulasz wołowy (mięso pokrojone na kawałki); dusić wszystkie składniki przez ok. 5 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać czerwone wino, zdjęć pokrywę otworu do napełniania, przykryć otwór koszykiem do gotowania i gotować przez 20 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie wlać 0,3 l wywaru, dodać liście laurowe i owoce jałowca. Gotować przez kolejne 30 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Posiekać świeże zioła i gotować razem z solą, papryczką chili, kolejnymi 150 ml wywaru i pomidorami z puszki przez 50 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL (otwór do napełniania ponownie przykryć koszykiem do gotowania).

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



250 g cebuli 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	20 sek.		4
2 marchewki 100 g selera korzeniowego	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżeczka kminku 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżka koncentratu pomidorowego 250 g wołowiny (gulaszu wołowego)	dusić	5 min	100°C	SL Obroty w lewo
0,3 l czerwonego wina	gotować	20 min	100°C	SL Obroty w lewo
0,3 l wywaru 2 liście laurowe 5 owoców jałowca	gotować	30 min	100°C	SL Obroty w lewo
Zioła (majeranek, rozmaryn, odrobina tymianku) Sól (do smaku) 1 papryczka chili 150 ml wywaru 1 puszka pomidorów (w kawałkach)	gotować	50 min	100°C	SL Obroty w lewo

## WIEPRZOWINA W SOSIE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Pokroić polędwiczki wieprzowe w kawałki, umieścić razem z łyżką oleju w pojemniku miksera i dusić przez 5 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Następnie wyjąć mięso z pojemnika miksera i odłożyć na bok. Nie płukać pojemnika miksera.

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać razem z ząbkami czosnku w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4.

W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać 1 łyżkę oleju i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Zalać białym winem, a następnie dodać cukier, wywar warzywny, musztardę oraz liście laurowe, owoce jałowca i posiekane zioła. Gotować przez 20 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Zdjąć pokrywę otworu do napełniania, przykryć otwór koszykiem do gotowania.

Wybrać liście laurowe i owoce jałowca. Następnie dodać kubek crème fraîche (z ziołami), ½ łyżeczki curry i wcześniej podgrzane polędwiczki wieprzowe. Gotować przez 7 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 łyżka oleju 250 g polędwiczek wieprzowych	dusić	5 min	120°C	SL Obroty w lewo
1 mała cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka oleju	dusić	2,5 min	120°C	SL
100 ml białego wina Szczypta cukru 300 ml wywaru warzywnego 1 łyżka średnio ostrej musztardy 2 liście laurowe 4 owoce jałowca Świeże zioła (rozmaryn, tymianek)	gotować	20 min	120°C	SL Obroty w lewo
1 kubek crème fraîche (z ziołami) ½ łyżeczki curry Polędwiczki wieprzowe	gotować	7 min	100°C	SL Obroty w lewo



## SKŁADNIKI dla 4 osób



1 cebula 1 ząbek czosnku 1 papryczka chili	rozdrabniać	15 sek.		4
200 g papryki	rozdrabniać	10 sek.		4
3 łyżki oliwy z oliwek 1 łyżka koncentratu pomidorowego	dusić	3 min	120°C	1
350 g mielonego mięsa wołowego	dusić	6 min	120°C	SL Obroty w lewo
100 ml czerwonego wina 100 g kukurydzy 300 g pomidorów (przetartych) 50 ml bulionu Sól, pieprz (do smaku) 2 liście laurowe	gotować	20–25 Min	100°C	SL Obroty w lewo
350 g czerwonej fasoli z puszki	rozgrzać	4 min	100°C	SL Obroty w lewo
1 łyżka crème fraîche	udekorować			

## CHILI CON CARNE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebulę pokroić na grube kawałki, umieścić w pojemniku miksera razem z czosnkiem i papryczką chili i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4. Ewentualnie szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera w dół.

Dodać obraną i pokrojoną na kawałki paprykę i rozdrabniać przez kolejne 10 sek. z prędkością 4.

Dodać oliwę z oliwek i koncentrat pomidorowy i dusić przez 3 min w temp. 120°C z prędkością 1.

W pojemniku urządzenia umieścić mięso mielone i dusić przez 6 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać czerwone wino, kukurydzę, pomidory (przetarte), bulion, sól, pieprz i 2 liście laurowe. Całość gotować przez 20–25 min (w zależności od pożądanej konsystencji) w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać czerwoną fasolę i podgrzewać przez 4 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Następnie pozostawić zawartość w pojemniku miksera ze stali szlachetnej na jedną minutę.

**PORADA:** Chili con carne przed podaniem można również udekorować łyżką crème fraîche.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



400 g makaronu				
1 żółtko 3 łyżki słodkiej musztardy 15 ml octu 150 ml oleju rzepakowego 1 łyżeczka cukru	mieszać	2,5 min		2
10 ogórków konserwowych 1 strąk papryki 250 g pasztetu z mielonego mięsa i wątróbki Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	40 sek.		1

## SAŁATKA Z MAKARONEM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Makaron ugotować na pół twardo w garnku w osolonej wodzie, odcedzić i odstawić.

Żółtko, musztardę, ocet, olej rzepakowy i cukier umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i mieszać przez 2,5 min z prędkością 2. W razie potrzeby szpatułką zsunąć masę z brzegu pojemnika miksera.

Ogórki konserwowe, paprykę bez gniazd nasiennych i pasztet pokroić w paski i również umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej. Doprawić solą i pieprzem. Wszystkie składniki mieszać przez 40 sek. z prędkością 1.

Masę podać na makaron, wszystko dobrze przemieszać i odstawić na kilka minut.

## KLOPSIKI BAWARSKIE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebule posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120° z prędkością SL.

Dodać chleb biały (w kawałkach) i mleko i mieszać przez 2 min z prędkością SL.

Dodać mięso mielone, musztardę i jajka i doprawić solą, pieprzem, majerankiem, startą skórką z cytryny, gałką muszkatołową i świeżo posiekaną pietruszką i mieszać przez 4 min przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Z masy formować klopsiki i smażyć na maśle klarowanym na patelni (w średniej temperaturze).

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	SL
100 g białego chleba 120 ml mleka	mieszać	2 min		SL
500 g mieszanego mięsa mielonego ½ łyżki musztardy (średnio ostrej) 2 jajka Sól/pieprz (do smaku) 5 g suszonego majeranku Starta skórka z 1 małej cytryny Szczypta gałki muszka- tołowej (świeżo startej) 1,5 łyżki świeżo siekanej pietruszki (korzeniowej)	wymieszać	4 min		1 Obroty w lewo

## NALEŚNIKI Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ser pokroić na kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 30 sek. z prędkością 5. Przełożyć ser do miski i umyć pojemnik miksera.

Czosnek niedźwiedzi rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać mleko, mąkę, sól, jajka, wodę mineralną i chili w proszku oraz wcześniej rozdrobniony ser i mieszać przez 4 min z prędkością 2. Odstawić na ok. 20 minut.

Smażyć naleśniki na patelni na maśle klarowanym.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



150 g sera ementaler	rozdrabniać	30 sek.		5
150 g czosnku niedźwiedziego	rozdrabniać	20 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	1
500 ml mleka 250 g mąki 1 łyżeczka soli 3 jajka Odrobina wody mineralnej 1 szczypta chili	wymieszać	4 min		2

## RYŻ NA MLEKU

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i podgotować przez 40 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie pozostawić zawartość w pojemniku miksera na 1,5 minuty i podawać.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



1 l mleka 50 g masła 200 g ryżu na mleku 60 g cukru Ziarna z 1 laski wanilii 1 łyżeczka cynamonu Szczypta soli	podgo- tować	40 min	90 °C	SL Obroty w lewo
--	-----------------	--------	-------	------------------------

## SKŁADNIKI dla 4 osób



300 g pikantnego sera górskiego	rozdrabniać	30 sek.		5
½ pęczka świeżej pietruszki gładkiej	rozdrabniać	20 sek.		4
400 g mąki 4 jajka 250 ml wody 1 łyżeczka soli	wymieszać	2,5 min		4
Ciasto wyjąć, drobić szpecle do osobnego garnka z gotującą, osoloną wodą i gotować do wypłynięcia.				
1 duża cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju roślinnego	dusić	2,5 min	120°C	SL
Szpecle (ugotowane) Ser górski (rozdrobniony)	mieszać	2,5 min	80°C	1 Obroty w lewo

## SZPECLE SEROWE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Ser pokroić na kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 30 sek. z prędkością 5. Przełożyć ser do miski i umyć pojemnik miksera.

Pietruszkę rozdrabniać w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 4. Następnie przełożyć do osobnej miski i umyć pojemnik miksera ze stali nierdzewnej.

Mąkę, jajka, wodę i sól umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 1,5 min z prędkością 4. Odstawić ciasto na 5-10 min

Ciasto wyjąć, drobić szpecle do osobnego garnka z gotującą, osoloną wodą i gotować do wypłynięcia.

Pojemnik miksera umyć, a następnie pokroić cebule na duże kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej roślinny i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120° z prędkością SL.

Ugotowane szpecle i rozdrobniony ser umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 2,5 min w temp. 80°C przy obrotach w lewo z prędkością 1.

**Wskazówka:** Szpecle serowe można także przybrać smażoną cebulką i posiekany szczypiorkiem.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



3 szalotki	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	SL
500 g filetów rybnych	rozdrabniać	1 min		4
100 g białego chleba 1 łyżeczka ostrej musztardy 2 żółtka Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta curry Starta skórka z 1 małej cytryny 1 łyżka świeżo posiekanego koperku 1 łyżka drobno posiekanych igieł rozmarynu	wymieszać	4 min		1 Obroty w lewo

Uformować zraziki i upiec na złotobrzązowy kolor.

## KOTLECICKI RYBNE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120° z prędkością SL.

Dodać filety rybne pokrojone na kawałki i rozdrabniać przez 1 min z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać biały chleb (w kawałkach), musztardę, żółtko jajka, sól, pieprz, curry, startą skórkę cytryny, koperek i rozmaryn, a następnie mieszać przez 4 min przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Z masy formować kotleciki i smażyć na złotobrzązowy kolor na patelni w roztopionym maśle (w średniej temperaturze).

# KLOPSY Z MIĘSA MIELONEGO W SOSIE POMIDOROWYM

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 2 łyżki oleju i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Obrać paprykę, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera ze stali nierdzewnej i dusić przez 1 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać mięso mielone, jajko, sól i pieprz, majeranek, rozmaryn i tymianek i całość mieszać przez 5 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Wyjąć masę z pojemnika miksera, uformować małe ruloniki i smażyć z każdej strony na patelni w niewielkiej ilości oleju. Pojemnik umyć. Ruloniki trzymać w ciepłe dla najlepszego efektu.

Cebulę na sos pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 1 łyżkę oleju i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać białe wino i podgrzewać przy otwartym otworze do napełniania przez 1,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać pomidory, wodę, oregano, cukier, kostkę bulionową i pieprz, zdjąć pokrywę z otworu do napełniania, przykryć otwór koszem do gotowania i gotować przez 5 min w temp. 100°C z prędkością SL. Następnie zalać ruloniki mięsne sosem.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



<b>Ruloniki</b>				
2 szalotki	rozdrabniać	10 sek.		4
2 ząbki czosnku				
2 łyżki oleju roślinnego	dusić	2,5 min	120°C	SL
1 czerwona papryka	dusić	1 min	120°C	SL
400 g mieszanego mięsa mielonego				
1 jajko				
Sól/pieprz (do smaku)				
5 g suszonego majeranku	wymieszać	5 min		SL Obroty w lewo
1 łyżka drobno posiekanych igieł rozmarynu				
½ łyżki drobno posiekanego świeżego tymianku				

Uformować małe ruloniki i smażyć z każdej strony na patelni w niewielkiej ilości oleju.

<b>Sos</b>				
1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
1 ząbek czosnku				
1 łyżka oleju roślinnego	dusić	2,5 min	120°C	SL
150 ml białego wina	zagotować	1,5 min	120°C	SL
1 puszka pomidorów (krojonych)				
100 ml wody				
1 łyżka suszonego rozdrobnionego oregano	gotować	5 min	100°C	SL
1 szczypta cukru				
1 kostka bulionu warzywnego				
Czarny pieprz (do smaku)				

## SKŁADNIKI dla 4 osób



100 g selera korzeniowego 100 g pora 150 g marchewki 150 g ziemniaków	rozdrabniać	25 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	dusić	4 min	120°C	SL Obroty w lewo
150 ml białego wina	zagotować	1,5 min	120°C	SL Obroty w lewo
½ łyżki średnio ostrej musztardy 200 ml bulionu Sól/pieprz (do smaku) 2 liście laurowe 1 łyżka świeżo posiekanego koperku	gotować	15 min	100°C	SL Obroty w lewo
1 puszka marchewki z groszkiem 2 kielbaski pieprzowe 1 łyżka suszonego majeranku 1 szczypta curry	podgotować	10 min	90°C	SL Obroty w lewo

## SKŁADNIKI dla 4 osób



3 szalotki 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oliwy z oliwek	dusić	2,5 min	120°C	SL
2 strąki papryki (1 czerwony; 1 żółty) 2 łyżki koncentratu pomidorowego	dusić	2 min	120°C	SL Obroty w lewo
70 ml białego wina	mieszać	1 min	120°C	SL Obroty w lewo
120 ml bulionu warzywnego 300 g cukinii 400 g pomidorów 1 bakłażan 1 łyżka świeżo posiekanego tymianku 1 łyżka świeżo posiekanego oregano 1 łyżka drobno posiekanych igieł rozmarynu 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku)	gotować	15 min	100°C	SL Obroty w lewo

## DANIE JEDNOGARNKOWE Z KIEŁBASKĄ PIEPRZĄ

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Selera, pora, marchew i ziemniaki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 25 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 2 łyżki oleju i podgrzewać przez 4 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać białe wino i podgrzewać przy otwartym otworze do napełniania przez 1,5 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać musztardę, bulion, sól i pieprz, liście laurowe i koperk; gotować przez 15 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Umieścić marchewkę z groszkiem w pojemniku miksera, pokroić kielbaski pieprzowe na kawałki i również umieścić w pojemniku miksera, dodać majeranek i curry; całość podgotować przez 10 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Zdjąć pokrywę z otworu do napełniania i przykryć otwór koszem do gotowania.

## RATATOUILLE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 2 łyżki oleju i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić paprykę w kostkę i umieścić w pojemniku miksera razem z koncentratem pomidorowym, a następnie dusić przez 2 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Zalać białym winem i mieszać przez 1 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL zostawiając otwór do napełniania otwarty.

Pokroić pozostałe warzywa w kostkę i dodać razem z bulionem warzywnym, ziołami, cukrem, solą i pieprzem do potrawy; gotować przez 15 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

# PAPRYKI NADZIEWANE MIĘSEM MIELONYM

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Najpierw przygotować strąki papryki. W tym celu ściąć górną część, usunąć gniazda nasienne i białe przegrody.

Następnie szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Namoczyć bułki w wodzie, po namoczeniu dobrze odcisnąć i umieścić w pojemniku miksera. Dodać mięso mielone, jajko, sól, pieprz i zioła oraz chili w proszku i wymieszać masę przez 5 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie napełnić równomiernie papryki nadzieniem i umyć pojemnik miksera.

Cebulę na sos pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej i koncentrat pomidorowy i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Zalać białym winem i podgrzewać przez 1,5 min w temp. 120°C z prędkością SL pozostawiając otwór do napełniania otwarty.

Dodać pomidory, bulion, oregano, cukier, liść laurowy, sól i pieprz i gotować przez 8 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Wlać sos do naczynia do zapiekania, włożyć faszzerowane papryki i przykryć papryki ściętą górną częścią. Następnie piec przez 50–60 min (w zależności od wielkości porcji) w piekarniku nagrzanym do temp. ok. 200°C.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



4 strąki papryki		Odciąć górę, usunąć nasiona		
4 szalotki 3 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
1 bułka (z poprzedniego dnia; namoczona) 350 g mieszanego mięsa mielonego 1 jajko Sól/pieprz (do smaku) 5 g suszonego majeranku 1 łyżka drobno posiekanych igieł rozmarynu ½ łyżki drobno posiekanego świeżego tymianku 1 łyżka drobno posiekanej pietruszki 1 szczypta chili w proszku	wymieszać	5 min		SL Obroty w lewo
Strąki papryki równomiernie wypełnić masą				
<b>Sos</b>				
1 cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka oleju roślinnego 1 łyżka koncentratu pomidorowego	dusić	2,5 min	120°C	SL
150 ml białego wina	zagotować	1,5 min	120°C	SL
1 puszka przecieranych pomidorów 100 ml bulionu 1 łyżka suszonego rozdrobnionego oregano 1 szczypta cukru 1 liść laurowy Sól/pieprz (do smaku)	gotować	8 min	100°C	SL

Piec przez 50 – 60 min w piekarniku nagrzanym do temp. ok. 200°C

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

4 łyżki ciemnego octu balsamicznego 5 łyżek oleju rzepakowego 2 łyżeczki musztardy Dijon 1 ząbek czosnku 300 g filetu wołowego				
2 szalotki 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	dusić	2,5 min	120°C	SL
1 puszka pomidorów (krojonych) 2 łyżki koncentratu pomidorowego 500 ml bulionu warzywnego 220 g ryżu	gotować	15 min	100°C	SL Obroty w lewo
2 strąki papryki (1 czerwony; 1 żółty) 200 g pomidorów 1 łyżka suszonego rozdrobnionego tymianku 1 łyżka suszonych rozdrobnionych igieł rozmarynu Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta papryki w proszku Marynowany filec wołowy	gotować	8 min	100°C	SL Obroty w lewo

## DELIKATNE MIĘSO Z RYZEM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Filet wołowy pokroić w drobną kostkę. Wymieszać ocet balsamiczny, olej rzepakowy i musztardę w misce, obrać ząbek czosnku, przecisnąć przez praskę i również dodać do miski. Dodać mięso pokrojone w kostkę i marynować w mieszaninie przez 4-5 godz. (najlepiej w lodówce).

Szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 2 łyżki oleju i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy, bulion warzywny i ryż; całość gotować przez 15 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Pokroić paprykę i pomidory w kostkę i umieścić w pojemniku miksera razem z tymiankiem, rozmarynem, solą, pieprzem i papryką w proszku oraz wcześniej zamarynowanym filetem wołowym, a następnie gotować przez 8 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

2 cebule 1 strąk papryki 2 ząbki czosnku 3 łyżki oleju roślinnego	rozdrabniać	20 sek.		4
500 ml bulionu warzywnego 150 g ajvaru 1 łyżka koncentratu pomidorowego Sól/pieprz (do smaku) 1 łyżeczka świeżo posiekanego tymianku 1 łyżeczka papryki w proszku 180 g groszku z puszki 250 g ryżu	gotować	25 min	100°C	SL Obroty w lewo

## RYŻ Z PAPRYKĄ I GROCHEM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebule i paprykę (bez gniazd nasiennych) pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem i olejem roślinnym w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać bulion warzywny, ajvar, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, tymianek, paprykę w proszku, groszek i ryż i całość gotować przez 25 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie pozostawić na ok. 10 min w pojemniku miksera.

# STRUDEL WARZYWNY Z ZIOŁAMI

## SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Umieścić mąkę, wodę, sól, olej rzepakowy i jajko w pojemniku miksera i wyrabiać przez 90 sek. z prędkością 3. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 45 min. Umyć pojemnik miksera.

Szalotki pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Paprykę (bez gniazd nasiennych), cukinię, marchew i brokuły pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. Następnie z pojemnika przełożyć część warzyw do kosza, a część do rynienki do gotowania na parze. Umyć pojemnik miksera.

Do pojemnika miksera wlać wodę, nałożyć nasadkę do gotowania na parze (z pokrywą) i gotować warzywa przez 15 min w temp. 120°C z prędkością SL. Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu. Opróżnić pojemnik miksera.




Wziąć 2 jajka i oddzielić żółtka od białek; żółtka odłożyć na bok. Dodać białka, twaróg ziołowy, tymianek, pietruszkę, majeranek, sól/pieprz i gałkę muszkatołową i całość mieszać przez 40 sek. z prędkością 2.

Ciasto rozwałkować na cienko na podsypanej mąką stolnicy, masę z twarogiem ziołowym równomiernie rozprowadzić na cieście (zostawić brzeg 2-3 cm), a następnie położyć na wierzchu warzywa. Zwinąć w strudel i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Strudel posmarować rozmąconym białkiem i piec przez ok. 25 min w temp. 200°C.

**PORADA:** Do zagniatania ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatanie 2”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



				
<b>Ciasto struclowe</b>				
300g mąki				
120 ml letniej wody				
1 łyżeczka soli	zagniatać	90 sek.		3
3 łyżki oleju rzepakowego				
1 jajko				
<b>Nadzienie</b>				
2 szalotki	rozdrabniać	10 sek.		4
1 ząbek czosnku				
2 strąki papryki				
200 g cukinii	rozdrabniać	20 sek.		4
200 g marchewki				
200 g brokułów				
600 ml wody	gotować	15 min	120°C	SL
2 białka				
400 g twarogu ziołowego				
1 łyżka świeżo posiekanego tymianku				
1 łyżka świeżo posiekanej pietruszki	mieszać	40 sek.		2
1 łyżka świeżo posiekanego majeranku				
Sól/pieprz (do smaku)				
1 szczypta gałki muszkatołowej (świeżo startej)				

Ciasto rozwałkować, nałożyć na nie składniki, zwinąć w strudel i piec przez ok. 25 minut w temp. 200°C.



## MOJE NOTATKI

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





# DELIKATNE GOTOWANIE

## STRONA 42

- Filet z łososia na warzywach
- Duszone pieczarki
- Omlet rybny

## STRONA 43

- Warzywa z ziemniakami
- Sajgonki

## STRONA 44

- Pierś z indyka z warzywami i sosem z serka śmietankowego
- Pierś z kurczaka z warzywami i sosem z bazylii

## STRONA 45

- Filet z dorsza z ryżem i sosem
- Omułki w sosie pomidorowym

## STRONA 46

- Knedle ze szpinakiem
- Curry warzywne z ryżem

## FILET Z ŁOSOSIA NA WARZYWACH

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Pora i cebule pokroić w talarki, selera w grubą kostkę, marchewki w plasterki, a czosnek na ćwiartki. Warzywa rozłożyć na dnie koszyka do gotowania na parze. Na wierzchu ułożyć łososia i gotować z pokrywą nasadki do gotowania na parze przez ok. 15-20 min w temp. 120°C z prędkością SL.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



200 g fileta z łososia				
30 g pora				
30 g selera				
30 g cebuli	gotować na parze	15-20 min	120°C	SL
50 g marchewki				
2 ząbki czosnku				

## DUSZONE PIECZARKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Do pojemnika miksera włożyć pietruszkę i wlać oliwę z oliwek, rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 5.

Pokroić pieczarki na plasterki, włożyć do pojemnika miksera z solą i gotować przez 5 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością 1.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



50 ml oliwy z oliwek	siekać	20 sek.		5
½ pęczka pietruszki				
200 g pieczarek	podgotować	5 min	100°C	1 Obróty w lewo
1 łyżeczka soli				

## OMLET RYBNY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Rybę oczyścić, skropić sokiem z cytryny, posolić i pozostawić z kaparami w 250 ml gorącej wody w garnku na 5-10 min do naciągnięcia. Następnie przełożyć rybę do natłuszczonej i posypanej bułką tartą foremki.

Mleko, ser gouda (pokrojony na grube kawałki), ser topiony, masło, mąkę, pieprz i sól umieścić w pojemniku miksera. Miksować przez 10 sek. z prędkością 6.

Następnie gotować przez 8 min w temp 100°C z prędkością 1.

Rybę w foremce polać sosem, na wierzchu rozłożyć płatki masła i zapiekać w piekarniku w temp. 200°C przez ok. 25-30 min

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



600 g dorsza				
Sok z ½ cytryny				
10 kaparów				
250 ml gorącej wody				
Bułka tarta				
Zostawić w garnku z gorącą wodą przez 5-10 min do naciągnięcia, przełożyć do foremki.				
500 ml mleka				
100 g średnio dojrzałego sera gouda	miksować	20 sek.		6
1 trójkącik sera topionego				
30 g masła				
2 łyżki mąki	gotować	8 min	100°C	1
Sól, pieprz				
20 g masła (na płatki)				

Zapiekać w foremce przez 25-30 min w piekarniku

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

200 g kalafiora 100 g marchewki 150 g brukselki 100 g selera naciowego 200 g ziemniaków 2 ząbki czosnku	gotować	20–30 min	120°C	SL
40 g masła				
1 pęczek pietruszki				

## WARZYWA Z ZIEMNIAKAMI

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Kalafior umyć, podzielić na małe różyczki. Pozostałe warzywa oczyścić i pokroić na kawałki lub plasterki. Wszystko ułożyć na dnie koszyka do gotowania na parze (ewentualnie ziemniaki również ułożyć w rynience do gotowania na parze), doprawić i gotować w temp. 120°C przez 20–30 min (w zależności od wielkości kawałków) z prędkością SL.

Delikatnie zrumienić masło na patelni i podsmażać na nim ugotowane warzywa (z ziemniakami). Pietruszkę posiekać i posypać nią potrawę.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

1 kapusta pekińska				
2 małe cebule 1 kawałek imbiru 1 strąk papryki 1 pęczek szczypiorku 2 ząbki czosnku 400 g mielonego mięsa wołowego 50 g orzeszków ziemnych Papryka w proszku, sól i pieprz 4 łyżki sosu sojowego				
Masę rozsmarować na liściach kapusty pekińskiej, uformować sajgonki i gotować na parze w koszyku do gotowania na parze		15 min	120°C	SL

## SAJGONKI

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

W zależności od wielkości główki kapusty pekińskiej zdjąć 10 liści, umyć, krótko blanszować i przelać zimną wodą. Liście ułożyć do wyschnięcia na ściereczce.

Cebulę obrać i drobno posiekać. Imbir obrać i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, wypestkować i pokroić w drobną kostkę. Umyty szczypiorek drobno posiekać. Ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.

Mielone mięso wymieszać z papryką, cebulą, rozdrobnionymi orzechami ziemnymi, imbirem, czosnkiem i szczypiorkiem, doprawić papryką w proszku, solą, pieprzem i sosem sojowym.

Liście posmarować powstałą masą, zwinąć i ułożyć z brzegiem liścia pod spodem na dnie koszyka do gotowania na parze.

Sajgonki gotować na parze przez ok. 15 min w temp. 120°C z prędkością SL.

## PIERŚ Z INDYKA Z WARZYWAMI I SOSEM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Wodę razem z bulionem warzywnym wlać do pojemnika miksera ze stali szlachetnej. Pokrojone w paski piersi z indyka doprawić (nasmarować) solą ziołową. Piersi umieścić w koszyku do gotowania na parze i w rynience do gotowania na parze.

Warzywa oczyścić, pokroić na grube kawałki i ew. doprawić. Umieścić w koszyku do gotowania na parze i w rynience do gotowania na parze; gotować przez 20 min w temp. 120°C z prędkością SL. Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu.

Opróżnić pojemnik miksera ze stali szlachetnej, nabrać około 300 ml płynu i umieścić go w pojemniku razem z serkiem śmietankowym z ziołami, mąką i przyprawami. Gotować przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 2.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



ok. 600–700 ml wody 1 łyżka bulionu warzywnego (w proszku)				
500 g piersi z indyka pokrojonej w paski 1 łyżeczka soli ziołowej 600 g mieszanki warzyw (np. cukinia, papryka, brokuły, kalafior itd.) Sól/pieprz (do smaku)	gotować	20 min	120°C	SL
100 g serka śmietankowego z ziołami 30 g mąki Sól/pieprz (do smaku)	zagotować	3 min	100°C	2

## PIERŚ Z KURCZAKA Z WARZYWAMI I SOSEM Z BAZYLI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Wodę wlać do pojemnika miksera ze stali szlachetnej. Warzywa umieścić w rynience do gotowania na parze. Piersi z kurczaka przekroić na pół i z obu stron posypać przyprawą do kurczaka pieczonego. Piersi z kurczaka ułożyć na dnie koszyka do gotowania na parze i na każdą pierś położyć plasterki pomidora, plasterki sera mozzarella oraz liść bazylii.

Koszyk do gotowania na parze wstawić do rynienki do gotowania na parze, przykryć pokrywą i umieścić na pojemniku miksera. Gotować przez 25 min w temp. 120°C z prędkością SL. Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu.

Bulion warzywny, serek śmietankowy, mąkę, sól ziołową, pieprz, gałkę muszkatołową (startą) i resztę liści bazylii dodać do płynu pozostałego w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i miksować przez 1 min z prędkością 4. Następnie mieszać przez 3 min w temp. 90°C z prędkością 2.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



ok. 600–700 ml wody				
ok. 500 g mieszanki warzyw (np. cukinia, papryka, brokuły, kalafior, marchewki itp.) ok. 500 g fileta z piersi kurczaka 1–2 pomidorów 150 g sera mozzarella Liście bazylii (8–10 sztuk) Przyprawa do kurczaka pieczonego	gotować	25 min	120°C	SL
1 łyżka bulionu warzywnego (w proszku) 200 g serka śmietankowego 50 g mąki Sól ziołowa (do smaku) Pieprz (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku) Liście bazylii (10 sztuk)	miksować	1 min		4
	mieszać	3 min	90 °C	2

## SKŁADNIKI dla 4 osób



ok. 1250 ml wody 1,5 łyżki bulionu warzywnego 150 g ryżu 200 g fileta z dorsza Sól/pieprz/sok z cytryny (do smaku) 1 pęczek koperku 2 gałązki rozmarynu 2 ząbki czosnku 4 paski skórki z cytryny	gotować	20 min	120°C	SL
1 kubek crème fraîche (z ziołami) 50 ml białego wina 25 g masła 1 łyżka musztardy (średnio ostrej) Sól/pieprz (do smaku)	zagotować	3 min	100°C	2

## FILET Z DORSZA Z RYŻEM I SOSEM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Wodę razem z 1,5 łyżki bulionu warzywnego wlać do pojemnika miksera. Koszyk do gotowania umieścić w pojemniku miksera i wsypać ryż.

Dorsza doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Połowę koperku, 1 gałązkę rozmarynu, 1 ząbek czosnku (wzdłuż pokrojony na pół) i 2 paski skórki z cytryny umieścić w koszyku do gotowania na parze, a na tym położyć filet z dorsza. Przykryć filet pozostałym koperkiem, 1 gałązką rozmarynu, 1 zębkiem czosnku (wzdłuż pokrojonym na pół) i 2 paskami skórki z cytryny. Gotować w temp. 120°C z prędkością SL przez ok. 20 min Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu.

Opróżnić pojemnik miksera, ale zostawić około 200 ml płynu, umieścić go w pojemniku razem z crème fraîche, białym winem, masłem i musztardą oraz przyprawami i gotować przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 2. Można posiekać odrobinę koperku i dodać do sosu.

## SKŁADNIKI dla 4 osób



2 cebule 2 ząbki czosnku 2 papryczki chili	rozdrab- niać	10 sek.		4
100 ml oliwy z oliwek	dusić	5 min	100°C	SL
200 ml wody 200 ml białego wina 2 puszki pomidorów (w kawałkach) 1 kostka bulionu warzywnego Sól/pieprz (do smaku) 5 świeżo posiekanych liści bazylii 1,5 kg omułek	zagotować	25 min	120°C	SL

Omułki przełożyć do miski i zalać sosem pomidorowym.

## OMUŁKI W SOSIE POMIDOROWYM

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cebule pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera razem z czosnkiem i papryczkami chili, a następnie rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać oliwę z oliwek i podgrzewać przez 5 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać wodę, białe wino, pomidory, bulion warzywny, sól, pieprz i drobno posiekane liście bazylii. Omułki umieścić w ryniencie do gotowania na parze i całość gotować przez 25 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Omułki przełożyć do miski i zalać sosem pomidorowym. Najlepiej smakują z białym pieczywem.

## KNEDLE ZE SZPINAKIEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ser pokroić na małe kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 30 sek. z prędkością 5. Następnie przełożyć do osobnej miski i wypłukać pojemnik.

Cebulę pokroić na duże kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać masło i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić bułki w cienkie kromki i umieścić w pojemniku miksera, a następnie rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3.

Dodać mleko i śmietanę i mieszać przez 40 sek. w temp. 60°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać liście szpinaku, jajka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową i całość mieszać przez 3 min przy obrotach w lewo z prędkością SL. Następnie odstawić masę na ok. 20 minut, po czym formować z niej knedle. Knedle umieścić w koszu do gotowania na parze (ew. w rynience).

Do pojemnika miksera wlać wodę, nałożyć nasadkę do gotowania na parze i gotować knedle przez 35 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Posypać knedle wcześniej rozdrobnionym twardym serem i podawać.

**Wskazówka:** Delikatniejszy smak uzyskamy kładąc na knedle odrobinę brązowego masła.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



100 g twardego sera (np. parmezanu)	rozdrabniać	30 sek.		5
1 cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki masła	dusić	2,5 min	120°C	SL
300 g bułek (z poprzedniego dnia)	rozdrabniać	20 sek.		3
80 ml mleka 100 ml śmietany	mieszać	40 sek.	60°C	SL Obroty w lewo
350 g liści szpinaku 2 jajka Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta gałki muszkatołowej (świeżo startej)	wymieszać	3 min		SL Obroty w lewo
600 ml wody	gotować	35 min	120°C	SL

Przygotować do podania i posypać twardym serem

## MOJE NOTATKI

---



---



---



---



---



---



---



SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ

Ok. 1250 ml wody 1 łyżka soli 250 g ryżu 200 g marchewki 100 g cukinii 200 g papryki 100 g bakłażana 100 g kiełków bambusa	gotować	20 min	120°C	SL
2 małe cebule 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oleju roślinnego	dusić	2,5 min	120°C	SL
120 g pomidorów (w kawałkach)	dusić	2 min	120°C	SL
200 ml mleka kokosowego 100 ml wody 1/2 łyżeczki mielonej kolendry 1 łyżka pasty curry 5 posiekanych liści bazylii tajskiej 1 szczypta cukru Sól/pieprz 1 łyżeczka chili w proszku	gotować	8 min	100°C	SL
Warzywa	gotować	2 min	100°C	SL Obroty w lewo

## CURRY WARZYWNE Z RYZEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wlać wodę i wsypać sól do pojemnika miksera. Umieścić ryż w koszu do gotowania, a kosz umieścić w pojemniku miksera. Pokroić warzywa na małe kawałki i umieścić w koszu i rynience do gotowania na parze, a następnie nałożyć nasadkę do gotowania na parze na pojemnik miksera i przykryć pokrywą. Gotować przez 20 min w temp. 120°C z prędkością SL. Następnie zdjąć nasadkę do gotowania na parze, wyjąć kosz do gotowania z pojemnika i odstawić obie rzeczy na bok (w ciepłe miejsce). Opróżnić pojemnik miksera.

Cebule (w kawałkach) i czosnek umieścić w pojemniku miksera; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać olej roślinny i podgrzewać przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Następnie dodać pomidory i podgrzewać przez 2 minuty w temperaturze 120°C z prędkością SL.

Dodać mleko kokosowe, wodę, kolendrę, pastę curry, bazylię tajską, cukier, sól, pieprz i chili w proszku i całość gotować przez 8 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Dodać warzywa i ponownie gotować przez 2 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Podawać z ryżem zaraz po przyrządzeniu.

## MOJE NOTATKI

---



---



---



---



---



---



---





# SOSY I PESTO

## STRONA 50-51

- Pesto z bazylii
- Sos z sera gorgonzola
  - Sos berneński
- Sos z pomidorów i bazylii
  - Sos musztardowy
  - Sos balsamiczny
- Sos pomarańczowy
  - Sos holenderski
  - Sos kaparowy

## STRONA 52-53

- Sos na bazie czerwonego wina
- Sos na bazie białego wina
  - Sos beszamelowy
  - Sos pieczeniowy
- Sos curry do kielbasy

## STRONA 54

- Dressing do sałaty
- Sos boloński

## STRONA 55

- Szybki sos pieprzowy
- Pesto rosso
- Sos z orzechów ziemnych

## STRONA 56

- Sos z łososia
- Słodki sos chili

## PESTO Z BAZYLI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Do pojemnika miksera włożyć parmezan i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 5.

Dodać pozostałe składniki i miksować na gładką masę przez kolejne 20 sek. z prędkością 9.



Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
10 g parmezanu	siekać	20 sek.		5
1 ząbek czosnku 50 g bazylii 50 g pietruszki 10 g orzeszków piniowych 1 łyżeczka soku z cytryny 70 ml oliwy z oliwek Sól, pieprz	miksować	20 sek.		9

## SOS Z SERA GORGONZOLA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Pokrojoną na kawałki cebulę wrzucić do pojemnika miksera na 10 sek. i rozdrabniać z prędkością 5. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać olej i mąkę i dusić przez 1 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Podlać białym winem i śmietaną kremówką, doprawić solą i pieprzem. Gotować przez 5 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać ser gorgonzola i gotować mieszając przez kolejne 5 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Sos zmiksować na gładką masę przez ok. 30 sek. z prędkością 4.



Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
1 mała cebula	siekać	10 sek.		4
2 łyżki oleju 1 łyżka mąki	dusić	1 min	100°C	1
100 ml białego wina 250 ml śmietany kremówki Sól, pieprz	gotować	5 min	100°C	1
150 g sera gorgonzola	mieszać	5 min	70 °C	1
Sos zmiksować na gładką masę		30 sek.		4

## SOS BERNEŃSKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Masło, żółtka, cebulę (w kawałkach), sól, pieprz, cukier, trybulę i estragon umieścić w pojemniku miksera. Miksować przez 3 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Przez otwór pokrywy dodać białe wino i ocet winny; mieszać przez kolejne 2 min w temp. 70°C z prędkością 1.

**PORADA:** Sos przelać z pojemnika miksera do sosjerki natychmiast po przygotowaniu, ponieważ bardzo szybko się ścina.



Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
125 g masła 4 żółtka 1 mała cebula Sól, pieprz 1 szczypta cukru odrobina trybuli odrobina estragonu	miksować	3 min	70 °C	1
50 ml wytrawnego białego wina 1 łyżka octu winnego	mieszać	2 min	70 °C	1

## SOS Z POMIDORÓW I BAZYLI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:



Do pojemnika miksera włożyć cebulę, czosnek i bazylię i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.




Dodać olej i cukier, a następnie podgrzewać przez 1 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać obrane pomidory, sól, pieprz i parmezan, a następnie gotować mieszając przez kolejne 10 min w temp. 70°C z prędkością 1.






Składnik	Operacja	Czas	Temp.	Prędkość
½ cebuli 1 ząbek czosnku świeże liście bazylii	rozdrabniać	20 sek.		4
2 łyżki oleju 1 łyżeczka cukru	podsmażać	1 min	100°C	1
1 puszka pomidorów bez skórki Sól, pieprz 50 g startego parmezanu	mieszać	10 min	70 °C	1

				
4 żółtka 40 ml wody 10 ml białego wina 150 g masła 100 g musztardy Sok z ½ cytryny Sól	mieszać	10 min	70 °C	1

				
300 ml octu balsamicznego 100 g cukru	gotować	35 min	100°C	1

				
Sos z pieczeni 100 ml śmietany Sok z 1 pomarańczy Woda lub białe wino 30 g mąki Sól, pieprz (do smaku)	gotować	7 min	100°C	1
¼ łyżeczki ziół prowansalskich	wymieszać szpatułką			

				
4 żółtka 30 ml wody 20 ml białego wina 150 g masła Sól 1 łyżeczka soku z cytryny	mieszać	6 min	70 °C	1

				
400 ml mleka 30 g masła 3 płaskie łyżki mąki Sok z ½ cytryny Sól, pieprz 15 g kapparów w słoiku	rozgrzać	6 min	100°C	1
15 g kapparów w słoiku	odstawić do nacią- gnięcia	1 min		

## SOS MUSZTARDOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Założyć łopatki do mieszania. Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i podgrzewać przez 10 min w temp. 70°C z prędkością 1.

**PORADA:** Jeśli sos nie ma jeszcze odpowiednio kremowej konsystencji, mieszać przez kolejne 1–2 min w temp. 70°C.

## SOS BALSAMICZNY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ocet i cukier umieścić w pojemniku miksera, gotować przez 35 min w temp. 100°C z prędkością 1, a następnie schłodzić.

## SOS POMARAŃCZOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Sos z pieczeni, śmietanę i sok pomarańczowy umieścić w pojemniku miksera, dopełnić wodą lub białym winem do oznaczenia ½ l. Dodać mąkę, sól i pieprz i gotować przez 7 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Pojemnik miksera zdjąć z podstawy, dodać zioła prowansalskie i inne przyprawy według upodobań i wymieszać szpatułką.

## SOS HOLENDERSKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Założyć łopatki do mieszania. Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 6 min w temp. 70°C z prędkością 1.

## SOS KAPAROWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mleko, masło, mąkę, sok z cytryny, sól i pieprz oraz połowę kapparów w płynem ze słoika umieścić w pojemniku miksera i podgrzewać przez 6 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Pojemnik miksera zdjąć z podstawy, do sosu dodać pozostałe kapy i odstawić na 1 min

## SOS NA BAZIE CZERWONEGO WINA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Szalotki pokroić na grube kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Do pojemnika miksera dodać oliwę z oliwek, masło i koncentrat pomidorowy. Dusić w temp. 120°C przez ok. 3 min z prędkością 1.

Dodać pozostałe składniki i gotować w temp. 100°C z prędkością SL przez ok. 15-20 min w zależności od pożądanej konsystencji.

Na koniec mieszać przez 1 min z prędkością 4.



4 szalotki 1 mały ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
40 g masła 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżka koncentratu pomidorowego	dusić	3 min	120°C	1
0,2 l bulionu/wywaru 0,4 l czerwonego wina 1 łyżka octu balsamicznego (czerwonego) 1 łyżka miodu 1 łyżka tymianku Pieprz/sól (do smaku) ½ łyżki majeranku	gotować	15-20 min	100°C	SL
	mieszać	1 min		4

## SOS NA BAZIE BIAŁEGO WINA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

W pojemniku miksera umieścić bulion warzywny, białe wino, mąkę ziemniaczaną, sól/pieprz, cukier i zioła i podgotować przez 15-20 min w temp. 100°C/z prędkością 1.

Dodać śmietaną i mieszać przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Na koniec dodać kawałek zimnego masła i mieszać przez 1 min z prędkością SL.



150 ml bulionu warzywnego 150 ml białego wina (wytrawnego) 1 łyżka mąki ziemniaczanej Sól/pieprz (do smaku) Szczypta cukru Zioła do smaku (np. tymianek, koperek itp.)	podgotować	15-20 Min	100°C	1
150 ml śmietany	mieszać	3 min	100°C	1
25 g zimnego masła	wymieszać	1 min		SL

## SOS BESZAMELOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Masło rozpuszczać przez 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Do roztopionego masła wsypać mąkę i podgrzewać przez kolejne 3 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać mleko, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową (startą) i gotować przez 7 min w temp. 90°C z prędkością 3.



40 g masła	rozpuszczać	3 min	100°C	1
40 g mąki	podsmażać	3 min	100°C	1
500 ml mleka Sól/pieprz (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku)	gotować	7 min	90 °C	3



PRĘDKOŚĆ

2 małe cebule 1 ząbek czosnku      rozdrabniać 30 g gulaszu wołowego		10 sek.		10
1 łyżka oliwy z oliwek	dusić	3 min	120°C	1
1 łyżka koncentratu pomidorowego	dusić	2 min	120°C	1
1 łyżka mąki	wymieszać	40 sek.	100°C	1
100 ml bulionu/wywaru 200 ml czerwonego wina 1 łyżka bulionu warzywnego (w proszku) Szczypta cukru Pieprz/sól (do smaku) Zioła do smaku (np. majeranek, tymianek)	podgotować	20–25 Min	100°C	1
120 ml śmietany	podgotować	5 min	100°C	1
	mieszać	1 min		4

## SOS PIECZENIOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera razem z czosnkiem i gulaszem wołowym przez 10 sek. z prędkością 10. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i dusić przez 3 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Następnie w pojemniku miksera umieścić koncentrat pomidorowy i dusić przez 2 min w temp. 120°C/z prędkością 1. Zamieszać mąkę przez 40 sek. w temp. 100°C z prędkością 1.

W pojemniku miksera ze stali szlachetnej umieścić bulion/wywar, czerwone wino, bulion warzywny (w proszku), cukier, sól/pieprz i zioła. Podgotować w temp. 100°C/z prędkością 1 przez 20–25 min, w zależności od pożądanej konsystencji.

Dodać śmietanę i ponownie podgotować przez 5 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Po zakończeniu gotowania mieszać przez 1 min z prędkością 4.



PRĘDKOŚĆ

2 cebule 1 ząbek czosnku      rozdrabniać 1 papryczka chili		10 sek.		5
2 łyżki oliwy z oliwek 3 łyżki koncentratu pomidorowego	dusić	3 min	120°C	SL
850 g pomidorów z puszki (= 2 puszki) 40 ml octu balsamicznego 5 łyżeczek curry w proszku 3 łyżki miodu Sól/pieprz (do smaku)	gotować	10 min	120°C	1

## SOS CURRY DO KIEŁBASY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać razem z zębkiem czosnku i papryczkami chili w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 5. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać oliwę z oliwek i koncentrat pomidorowy i dusić przez 3 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać pomidory, ocet balsamiczny, curry w proszku, miód oraz sól i pieprz; gotować przez 10 min w temp. 120°C z prędkością 1.

**PORADA:** Aby uzyskać pożądaną konsystencję, można podczas gotowania zdjąć pokrywę otworu do napełniania i przykryć otwór koszykiem do gotowania. W ten sposób sos ulegnie zagęszczeniu.

## DRESSING DO SAŁATY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić kolejno w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i pozostawić na ok. 5–10 min

Następnie miksować przez 20 sek. z prędkością 7 do powstania piany i polać sałatę.



PRĘDKOŚĆ



25 g cukru 1 łyżka średnio ostrej musztardy 120 ml białego octu balsamicznego 1 łyżeczka koperku (końcówki gałązek) Szczypta curry Sól/pieprz (do smaku)	mikso- wać	20 sek.		7
---	---------------	---------	--	---

## SOS BOŁOŃSKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać razem z czosnkiem w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Selera i marchewki obrać, posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać koncentrat pomidorowy i olej i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać mięso mielone i dusić przez 3 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Zalać czerwonym winem, dodać cukier i gotować kolejne 3 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL bez pokrywy otworu do napełniania.

Dodać wywar z wołowiny, pomidory i sól; gotować przez 30 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Zdjąć pokrywę otworu do napełniania, przykryć otwór koszykiem do gotowania.

Dodać oregano (drobno posiekane) i liście laurowe, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, a następnie podgotować przez 25 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL. Zdjąć pokrywę otworu do napełniania, przykryć otwór koszykiem do gotowania.

**PORADA:** Pożądaną konsystencję sosu można uzyskać dodając mniejszą lub większą ilość wywaru z wołowiny.




PRĘDKOŚĆ



2 małe cebule 2 ząbki czosnku	rozdrab- niać	10 sek.		4
¼ bulwy selera 2 marchewki	rozdrab- niać	20 sek.		4
3 łyżki koncentratu pomidorowego 3 łyżki oleju roślinnego	dusić	2,5 min	120°C	SL
400 g mielonego mięsa wołowego	dusić	3 min	120°C	SL Obroty w lewo
200 ml czerwonego wina ½ łyżki cukru	gotować	3 min	100°C	SL Obroty w lewo
250 ml wywaru z wołowiny 1 puszka pomidorów (w kawałkach) ½ łyżki soli	gotować	30 min	100°C	SL Obroty w lewo
10 g oregano (świeżego) 2 liście laurowe Sól/pieprz (do smaku)	podgo- tować	25 min	90 °C	SL Obroty w lewo



				PRĘDKOŚĆ 
3 szalotki 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	SL
80 ml koniaku	zagotować	2 min	120°C	SL
150 ml mleka 2 łyżeczki bulionu wołowego w proszku 100 ml crème fraîche 1 łyżka ziaren zielonego pieprzu Sól/pieprz (do smaku) 1 łyżeczka estragonu	podgotować	3 min	90°C	SL Obroty w lewo
100 ml śmietany 1 szczypta cukru	mieszać	5 min	80°C	SL Obroty w lewo

## SZYBKI SOS PIEPRZOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Szalotki pokroić na kawałki, razem z zębkiem czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120° z prędkością SL.

Zalać koniakiem i gotować przez 2 min w temp. 120°C z prędkością SL pozostawiając otwór do napełniania otwarty.

Dodać mleko, bulion wołowy, crème fraîche, ziarna pieprzu, sól i pieprz oraz estragon i podgotować przez 3 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie dodać śmietanę oraz szczyptę cukru i mieszać przez 5 minut w temperaturze 80°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

				PRĘDKOŚĆ 
15 liści bazylii 1 ząbek czosnku 1 papryczka chili	rozdrabniać	15 sek.		4
40 g orzeszków piniowych 60 g twardego sera (np. parmezanu)	rozdrabniać	15 sek.		4
150 g suszonych pomi- dorów 120 ml oliwy z oliwek 1 łyżka koncentratu pomidorowego Odrobina ciemnego octu balsamicznego Sól/pieprz (do smaku)	miksować	3 min		3

## PESTO ROSSO

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Liście bazylii razem z zębkiem czosnku i papryczką chili umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Orzeszki piniowe i wcześniej pokrojony twarde ser umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4.

Dodać suszone pomidory, oliwę z oliwek, koncentrat pomidorowy, ocet balsamiczny, sól i pieprz; miksować przez 3 min z prędkością 3.

**Wskazówka:** Jeżeli nie udało się uzyskać pożądanej konsystencji, wystarczy powtórzyć ostatni krok.

				PRĘDKOŚĆ 
1 ząbek czosnku 1 papryczka chili	rozdrabniać	10 sek.		4
150 g masła orzechowego 1 łyżka curry 200 ml bulionu warzywnego 1 łyżka miodu	zagotować	4 min	100°C	SL

## SOS Z ORZECHÓW ZIEMNYCH

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Czosnek i papryczkę chili umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać masło orzechowe, curry, bulion warzywny i miód i podgotować przez 4 min w temp. 100°C z prędkością SL.

## SOS Z ŁOSOSIA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Szalotki pokroić na kawałki, razem z czosnkiem umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać oliwę z oliwek i podgrzewać przez 2 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Pokroić łososia w kostkę, umieścić w pojemniku miksera i dusić przez 3 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Zalać białym winem i gotować przez 2 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL pozostawiając otwór do napełniania otwarty.

Dodać bulion warzywny i ponownie gotować przez 3 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać koncentrat pomidorowy, pomidory, sok z limonki, cukier, sól, pieprz i koperek i gotować przez 4 min w temp. 100°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Na koniec dodać śmietanę i podgotować przez 3 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.



PRĘDKOŚĆ



2 szalotki 2 ząbki czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
2 łyżki oliwy z oliwek	podsmażać	2 min	120°C	SL
200 g łososia	dusić	3 min	120°C	SL Obroty w lewo
150 ml białego wina	zagotować	2 min	120°C	SL Obroty w lewo
200 ml bulionu warzywnego	gotować	3 min	100°C	SL Obroty w lewo
1 łyżka koncentratu pomidorowego 1 puszka pomidorów (w kawałkach, z ziołami) 2 łyżeczki soku z limonki 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku) 1 łyżka świeżo posiekanego koperku	gotować	4 min	100°C	SL Obroty w lewo
200 ml śmietany	podgotować	3 min	90°C	SL Obroty w lewo

## SŁODKI SOS CHILI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Czosnek i papryczki chili umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Umieścić sól, cukier, ocet i wodę (zostawić nieco wody do rozrobienia mąki ziemniaczanej) w pojemniku miksera i gotować przez 5 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w pozostałej wodzie i również dodać do pojemnika miksera, po czym podgotować przez 1 min w temp. 100°C z prędkością SL.



PRĘDKOŚĆ



2 ząbki czosnku 4 papryczki chili	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżeczka soli 130 g cukru 80 ml octu 200 ml wody	gotować	5 min	100°C	SL
1 łyżka mąki ziemniaczanej	zagotować	1 min	100°C	SL







# DIPY I KREMY

## STRONA 60-61

- Krem z tuńczyka
- Pasta z awokado
  - Masło ziołowe
  - Majonez
- Krem paprykowy
- Twaróg ziołowo-musztardowy
  - Pasta z sardeli
- Krem orzechowo-czekoladowy

## STRONA 62-63

- Krem z serka śmietankowego i pieczarek
  - Twaróg z pieczarkami
- Sos z czerwonego wina i cebuli
- Krem z serka śmietankowego i pomidorów
  - Krem łososiowy
  - Krem czosnkowy
  - Krem z ciecierzycy

## STRONA 64-65

- Masło czosnkowe z chili
- Smalec z gruszką i cebulką
- Pasta z jajkiem i serkiem śmietankowym
  - Ciasto na bułeczki do zapiekanek
    - Sos tatarski
- Pasta z czosnkiem, kminkiem i rozmarynem

## STRONA 66-67

- Obazda bawarska
- Pasta rzodkiewkowa z rzeżuchą
- Pikantny dip z kwaśną śmietaną
  - Dip z buraków
- Kolorowy twaróg z papryką
- Sos musztardowo-koperkowy

## STRONA 68-69

- Ziołowe tzatziki
- Sos do burgerów
- Pasta szynkowa
  - Szybki dip
- Krem serowy z czosnkiem

## KREM Z TUŃCZYKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę i pietruszkę wrzucić do pojemnika miksera na 10 sek. i siekać z prędkością 5.

Dodać tuńczyka i miksować na gładką masę przez kolejne 20 sek. z prędkością 5.

Dodać serek śmietankowy, kwaśną śmietanę, sól i pieprz i miksować przez 30 sek. z prędkością 5.



1 mała cebula trochę pietruszki	siekać	10 sek.		5
2 małe puszki tuńczyka	miksować	20 sek.		5
1 opakowanie sera śmietankowego 200 g kwaśnej śmietany Sól, pieprz	miksować	30 sek.		5

## PASTA Z AWOKADO

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Za pomocą łopatek do mieszania przez ok. 30 sek. ubijać śmietanę kremówkę z prędkością 2 aż do uzyskania kremowej konsystencji. Zdjąć łopatki do mieszania.

Awokado przekroić na pół, usunąć pestkę, miąższ pokroić na kawałki i dodać razem z curry, solą ziołową i sokiem z cytryny do ubitej śmietany. Wszystko wymieszać z prędkością 5 przez 20 sek.



200 ml śmietany kre- mówki		30 sek.		2
1 awokado 1 łyżeczka curry ½ łyżeczki soli ziołowej Sok z połowy cytryny	miksować	20 sek.		5

## MASŁO ZIOŁOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Do pojemnika miksera włożyć pietruszkę, koperek, trybulę, rzeżuchę i czosnek; rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 8. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać masło, sól i pieprz i mieszać do uzyskania kremowej konsystencji przez 3 min z prędkością 3.



½ pęczka pietruszki 1 łyżeczka koperku 3 łyżeczki trybuli 1 łyżeczka rzeżuchy 2 ząbki czosnku	miksować	10 sek.		8
250 g masła Sól, pieprz	miksować	3 min		3

## MAJONEZ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Założyć łopatki do mieszania. W pojemniku miksera umieścić jajko, sól i ocet i mieszać przez 10 sek. z prędkością 3.



Następnie mieszankę odstawić na ok. 1 min

Zdjąć pokrywę otworu do napełniania, ustawić czas ok. 3,5 min i prędkość 2. Mieszając, bardzo powoli dodawać olej przez otwór do napełniania.

**PORADA:** Należy zwrócić uwagę, by pojemnik miksera i składniki miały zbliżoną temperaturę.



1 jajko 15 ml białego octu winnego 5 g soli	mieszać	10 sek.		3
300 ml oleju roślinnego	mieszać	3,5 min		2




				PRĘDKOŚĆ 
50 ml oliwy z oliwek 400 g czerwonej papryki	dusić	8 min	100°C	1
200 g serka śmietankowego Sól	mieszać	30 sek.		4

## KREM PAPRYKOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

W pojemniku miksera umieścić oliwę z oliwek i obraną i pokrojoną na kawałki paprykę. Dusić przez 8 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać serek śmietankowy i sól, a następnie wymieszać na krem przez 30 sek. z prędkością 4.

				PRĘDKOŚĆ 
1 pęczek ziół	siekać	20 sek.		5
250 g twarogu 1 łyżeczka średnio ostrej musztardy 100 g kwaśnej śmietany mieszać Sól, pieprz, papryka w proszku	mieszać	1 min		5

## TWARÓG ZIOŁOWO- MUSZTARDOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Zioła umieścić na 20 sek. w pojemniku miksera (prędkość 5) w celu rozdrobnienia. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać twaróg, kwaśną śmietanę, musztardę, sól, pieprz i paprykę w proszku i mieszać 1 min z prędkością 5.

				PRĘDKOŚĆ 
150 g sardeli 150 g masła 70 g serka śmietankowego Słodka papryka w proszku	miksować	20 sek.		10
	miksować	1 min		5

## PASTA Z SARDELI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 10.

Następnie zetrzeć masę szpatułką od brzegu pojemnika w dół i miksować przez 1 min z prędkością 5.

				PRĘDKOŚĆ 
50 g cukru		20 sek.		10
50 g orzechów laskowych 100 g czekolady do gotowania	miksować	30 sek.		8
70 g miękkiego masła 100 ml mleka	mieszać	2 min	70 °C	1

## KREM ORZECHOWO- CZEKOLADOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukier wsypać do pojemnika miksera i rozdrabniać na puder przez 20 sek. z prędkością 10.

Czekoladę połamać na grube kawałki, umieścić w pojemniku miksera razem z orzechami i rozdrabniać przez 30 sek. z prędkością 8.

Dodać masło i mleko i miksować przez 2 min z prędkością 1 w temp. 70°C na jednolity krem.

## KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO I PIECZAREK

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Por pokroić najpierw w podłużne paski, a następnie w poprzek, na drobne kawałki. Następnie siekać w pojemniku miksera razem z zębkiem czosnku i pokrojoną na grube kawałki cebulą przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika w dół.

Dodać pieczarki i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać olej i dusić wszystkie składniki przez ok. 5 min w temp. 120°C z prędkością 1. Zostawić masę do ostygnięcia.

Dodać sól, pieprz, tymianek, ocet balsamiczny i serek śmietankowy. Mieszać przez 15 sekund z prędkością 4.



1 ząbek czosnku 1 cebula 80 g pora (tylko biała część)	siekać	10 sek.		4
250 g pieczarek	rozdrabniać	10 sek.		4
40 ml oliwy z oliwek	dusić	5 min	120°C	1
1,5 łyżeczki soli 1 łyżeczka pieprzu 2 łyżeczki tymianku (rozdrobnionego) 20 ml octu balsamicznego 250 g serka śmietankowego	mieszać	15 sek.		4

## TWARÓG Z PIECZARKAMI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Grubo pokrojony czosnek i cebulę siekać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać pieczarki i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4.

Dodać olej i dusić wszystko przez ok. 3 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 15 sek. z prędkością 4.



1 ząbek czosnku 100 g cebuli	siekać	10 sek.		4
120 g pieczarek	rozdrabniać	10 sek.		4
25 ml oliwy z oliwek	dusić	3 min	120°C	1
1 łyżeczka soli 1 łyżeczka pieprzu 2 łyżeczki tymianku (rozdrobnionego) 20 ml octu balsamicznego 250 g chudego twarogu	mieszać	15 sek.		4

## SOS Z CZERWONEGO WINA I CEBULI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na kawałki i siekać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 8 sek. z prędkością 4.

Dodać czerwone wino i zagęszczać przez 3 min w temp. 120°C z prędkością 1 (zdjąć pokrywę otworu do napełniania), przelać do małej miski i zostawić do ostygnięcia.

W pojemniku miksera ze stali szlachetnej umieścić masło, sól ziołową, cukier i pieprz i mieszać przez 20 sek. z prędkością 5.




Dodać kwaśną śmietanę i mieszać przez 8 sek. z prędkością 5.

Dodać wystudzoną mieszankę z czerwonego wina i cebuli i mieszać przez 15 sek. z prędkością 1.



70 g czerwonej cebuli	siekać	8 sek.		4
50 ml czerwonego wina	zagęszczać	3 min	120°C	1
70 g masła 1 łyżeczka soli ziołowej 1 szczypta cukru 1 szczypta pieprzu	wymieszać	20 sek.		5
40 g kwaśnej śmietany	mieszać	8 sek.		5
	mieszać	15 sek.		1






				PRĘDKOŚĆ 
2 ząbki czosnku 5 suszonych pomidorów (w zalewie z oleju)	rozdrabniać	10 sek.		5
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego 200 g serka śmietankowego Sól i pieprz (do smaku) trochę bazylii	wymieszać	15 sek.		4

## KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO I POMIDORÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ząbki czosnku i suszone pomidory rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 5.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 15 sek. z prędkością 4.

				PRĘDKOŚĆ 
1 mała cebula	siekać	10 sek.		4
150 g łososia pokrojonego w paski 125 g masła Koper (1 pęczek) 3 jajka (ugotowane na twardo)	wymieszać	3 min		6

## KREM ŁOSOSIOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na grube kawałki i siekać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika w dół.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez ok. 3 min z prędkością 6 do uzyskania jednolitej masy.




				PRĘDKOŚĆ 
6 ząbków czosnku	siekać	8 sek.		8
250 g jogurtu naturalnego 200 g crème fraîche 20 g majonezu 30 g keczupu	wymieszać	8 sek.		5

## KREM CZOSNKOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ząbki czosnku siekać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 8 sek. z prędkością 8. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika w dół.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez kolejne 8 sek. z prędkością 5.

				PRĘDKOŚĆ 
1 szklanka ziaren ciecierzycy (waga netto po odsączeniu: ok. 240 g) 200 g twarogu 50 g pasty sezamowej Sól i pieprz (do smaku) 1 szczypta cukru 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		10

## KREM Z CIECIERZYCY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ziarna ciecierzycy umieścić w sicie i przepłukać gorącą wodą. Odsączyć i umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej.

Dodać pozostałe składniki i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 10. W razie potrzeby powtarzać czynność do uzyskania pożądanej konsystencji.

## MASŁO CZOSNKOWE Z CHILI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Papryczki chili pozbawić nasion w zależności od pożądanego stopnia ostrości i rozdrabniać razem z ząbkami czosnku przez 15 sek. z prędkością 7. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej. (W razie potrzeby czynność powtórzyć).

Dodać olej i dusić przez 3 min w temp. 90°C z prędkością 1.

Dodać masło i 1 szczyptę soli, a następnie mieszać przez 40 sek. z prędkością 2.

Następnie schłodzić i odstawić na co najmniej 30 minut.



4 papryczki chili 4 ząbki czosnku	rozdrabniać	15 sek.		7
2 łyżki oleju rzepakowego	dusić	3 min	90 °C	1
250 g masła (miękkiego) 1 szczypta soli	wymieszać	40 sek.		2

## SMALEC Z GRUSZKĄ I CEBULKĄ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Obrać gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na grube kawałki i umieścić razem z cebulą pokrojoną na kawałki w pojemniku miksera. Rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać 2 łyżki oleju rzepakowego i dusić przez 3 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Dodać smalec i przyprawy i mieszać przez 2,5 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Przełożyć do miski i zostawić do ostygnięcia.

**PORADA:** Przed podaniem ponownie zamieszać.



1 gruszka 1 cebula	rozdrabniać	20 sek.		4
2 łyżki oleju rzepakowego	dusić	3 min	120°C	SL
250 g smalcu (miękkiego) 1 szczypta soli i chili	mieszać	2,5 min	120°C	SL Obroty w lewo




## PASTA Z JAJKIEM I SERKIEM ŚMIETANKOWYM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Dodać pozostałe składniki do pojemnika miksera i mieszać przez 50 sek. z prędkością 2.



200 g serka śmietankowego z ziołami 1 łyżeczka średnio ostrej musztardy 4 jajka ugotowane na twardo 2 łyżki białego octu winnego 1 łyżeczka koperku (końcówki gałązek) Szczypta papryki w proszku (ostrej) Szczypta curry Sól/pieprz (do smaku) Szczypta cukru	wymieszać	50 sek.		2
--	-----------	---------	--	---

				 PRĘDKOŚĆ
1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
100 g baleronu gotowanego 100 g salami 150 g sera (ementalera lub goudy)	rozdrabniać	1 min		3
1 kubek crème fraîche (z ziołami) 10 g oregano (świeżego) Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	1,5 min		1

## CIASTO NA BUŁECZKI DO ZAPIEKANEK




### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebule posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Szynkę, salami i ser pokroić na kawałki i rozdrabniać przez 1 min z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać crème fraîche, posiekane oregano oraz sól i pieprz i mieszać przez 1,5 min z prędkością 1.

Przełożyć masę na połówki bułek lub bagietki i zapiec w piekarniku w temp. 180–200°C na złotobrazowy kolor.

				 PRĘDKOŚĆ
2 szalotki 3 ogórki konserwowe 10 g szczypiorku 1 łyżka kaparów 1 mały filet z sardeli	rozdrabniać	20 sek.		7
1 jajko 3 łyżki majonezu 1 łyżeczka średnio ostrej musztardy 5 ml białego octu balsamicznego Szczypta curry Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	2,5 min		2

## SOS TATARSKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

W pojemniku miksera umieścić szalotki pokrojone na kawałki, ogórki konserwowe (w kawałkach), szczypiorek, kapary i filet z sardeli. Rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 7. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez kolejne 2,5 min z prędkością 2.

				 PRĘDKOŚĆ
1 łyżka kminku (całe ziarna) 1gły z 2 gałązek rozmarynu 3 ząbki czosnku	rozdrabniać	20 sek.		6
350 g serka śmietankowego (naturalnego) Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	30 sek.		1

## PASTA Z CZOSNKIEM, KMINKIEM I ROZMARYNEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Kminek, igły rozmarynu i czosnek umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej; rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 6. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać serek śmietankowy, przyprawić solą i pieprzem i mieszać przez 30 sek. z prędkością 1. Odstawić masę na co najmniej 30 minut.

## OBAZDA BAWARSKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebule posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać pozostałe składniki do pojemnika miksera i mieszać przez 20 sek. z prędkością 2.

Następnie przełożyć do naczynia i przybrać krążkami cebuli (cienko pokrojonymi) i szczypiorkiem (posiekanym).



2 cebule	rozdrabniać	10 sek.		4
250 g sera camembert 80 g masła 150 g serka śmietankowego ½ łyżeczki mielonego kminku 1 łyżeczka kminku, całe ziarna 1 łyżeczka ostrej papryki w proszku 1 łyżka słodkiej papryki w proszku Sól (do smaku) Pieprz (świeżo zmielony), do smaku 40 ml piwa (ciemnego)	wymieszać	20 sek.		2
Krążki z ½ cebuli 1 łyżka świeżego szczypiorku	udekorować			

## PASTA RZODKIEWKOWA Z RZEŻUCHĄ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Rzeżuchę i rzodkiewki umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać serek śmietankowy, sól ziołową i pieprz i całość mieszać przez 30 sek. z prędkością 1.



Rzeżucha (1 miseczka) 100 g rzodkiewki	rozdrabniać	20 sek.		4
300 g serka śmietankowego ½ łyżki soli ziołowej Czarny świeżo zmielony pieprz	wymieszać	30 sek.		1

## PIKANTNY DIP Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ




### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Szalołki i cebulę dymkę pokroić na kawałki i rozdrabniać razem z ząbkami czosnku i papryczkami chili w pojemniku miksera przez 15 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać kwaśną śmietanę, crème fraîche, biały ocet winny, cukier, sól i pieprz i mieszać przez 2 min z prędkością SL.



1 szalotka 1 cebula dymka 1 ząbek czosnku 2 papryczki chili	rozdrabniać	15 sek.		4
1 kubek kwaśnej śmietany 1 kubek crème fraîche z ziołami 2 łyżki białego octu winnego 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	2 min		SL

				
100 g łuskanych pistacji	rozdrabniać	10 sek.		6
1 szalotka	rozdrabniać	10 sek.		4
300 g czerwonych buraków (ugotowanych)	rozdrabniać	15 sek.		5
2 łyżeczki chrzanu 150 g crème fraîche 1 łyżka białego octu winnego 2 łyżki oleju rzepakowego 1 szczypta cukru Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	2 min		1

## DIP Z BURAKÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Rozdrabniać pistacje w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 6. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Szalotki pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać buraki i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 5. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać chrzan, crème fraîche, biały ocet winny, olej rzepakowy, cukier, sól i pieprz i mieszać przez 2 min z prędkością 1.

				
1 cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
3 małe strąki papryki (1 czerwony, 1 żółty, 1 zielony) 200 g twarogu 150 ml kwaśnej śmietany 5 ogórków konserwowych 1 łyżeczka średnio ostrej musztardy 1 szczypta papryki w proszku 1 szczypta mielonego kminku Sól/pieprz (do smaku)	wymieszać	2 min		1 Obroty w lewo

## KOLOROWY TWARÓG Z PAPRYKĄ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na kawałki, razem z zębkiem czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Usunąć gniazda nasienne z papryki, pokroić w kosteczkę i umieścić w pojemniku miksera; dodać twaróg, kwaśną śmietanę, korniszony (pokrojone w kosteczkę), musztardę, paprykę w proszku, kminek, sól i pieprz i mieszać przez 2 min przy obrotach w lewo z prędkością 1.

				
2 łyżki brązowego cukru 4 łyżki musztardy Dijon Biały pieprz (świeżo zmielony; ilość do smaku) ½ łyżki mielonej gorczycy 2 łyżki octu owocowego 1 łyżeczka miodu 3 łyżki wody	mieszać	3 min		1
5 łyżek oleju rzepakowego	wymieszać	2 min		1
3 łyżki świeżego, drobno posiekanego koperku	mieszać	2 min		SL

## SOS MUSZTARDOWO-KOPERKOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Umieścić cukier, musztardę, pieprz, gorczycę, ocet, miód i wodę w pojemniku miksera i mieszać przez 3 min z prędkością 1.

Rozpocząć obróbkę (mieszanie - 2 min z prędkością 1) i powoli wlewać do masy olej przez otwór w pokrywie.

Dodać koperek i mieszać przez 2 min z prędkością SL.

## ZIOŁOWE TZATZIKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ząbki czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Crème fraîche z ziołami, twaróg ziołowy, oliwę z oliwek, sól/pieprz umieścić w pojemniku miksera ze stali nierdzewnej i mieszać przez 2 min z prędkością 1.

Przeciąć ogórek sałatkowy na pół i usunąć nasiona. Następnie pokroić w plasterki, a plasterki w cienkie paseczki.

Paseczki ogórka umieścić w pojemniku miksera i zmieszać z masą przez 1,5 min przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Przełożyć masę do miski i pozostawić w lodówce na ok. 1 godzinę.



6 ząbków czosnku	rozdrabniać	15 sek.		4
1 kubek crème fraîche z ziołami 500 g twarogu ziołowego 2 łyżki oliwy z oliwek Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	2 min		1
1 ogórek sałatkowy (bio)	Przeciąć na pół i usunąć nasiona. Następnie pokroić w plasterki, a plasterki w cienkie paseczki.			
Ogórek pokrojony w paski	wymieszać	1,5 min		SL Obroty w lewo

Odstawić ziołowe tzatziki na ok. godzinę do lodówki

## SOS DO BURGERÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na kawałki, razem z ząbkiem czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.




Korniszony pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 3. Przełożyć składniki do osobnej miski, a pojemnik miksera umyć.

Brązowy cukier, musztardę, żółtko jajka i ocet balsamiczny umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 3 min z prędkością 1. W trakcie mieszania powoli dolewać olej przez otwór w pokrywie.

Ketchup, sól, sok z cytryny, pietruszkę i poprzednio rozdrobnione składniki umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 2 min z prędkością 1.



1 cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.		4
3 ogórki konserwowe	rozdrabniać	20 sek.		3
½ łyżki brązowego cukru 1 łyżeczka średnio ostrej musztardy 1 żółtko 1 łyżka białego octu balsamicznego 150 ml oleju rzepakowego	mieszać	3 min		1
60 g keczupu curry 1 łyżeczka soli 1 łyżka soku z cytryny 1 łyżka drobno posiekanej pietruszki	wymieszać	2 min		1

					PRĘDKOŚĆ
1 cebula 1 ząbek czosnku	rozdrabniać	10 sek.			4
250 g szynki 1 pęczek świeżo posiekanej pietruszki	rozdrabniać	20 sek.			3
250 g serka śmietankowego z ziołami 60 ml śmietany 1 łyżka białego octu balsamicznego 1 łyżka sosu sojowego 1 szczypta cukru 1 szczypta papryki w proszku Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta curry	mieszać	2 min			1




## PASTA SZYMKOWA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na kawałki, razem z zębkiem czosnku umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Pokroić szynkę i razem z pietruszką rozdrabniać w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać pozostałe składniki i mieszać przez 2 min z prędkością 1.




					PRĘDKOŚĆ
100 g rzodkiewki 1 marchewka 2 cebule dymki ½ pęczka świeżo posiekanej pietruszki	rozdrabniać	20 sek.			4
250 g serka śmietankowego 200 g twarogu 1 łyżeczka papryki w proszku Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	20 sek.			3

## SZYBKI DIP

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Umieścić rzodkiewki, marchewki (pokrojone na małe kawałki), cebule dymki (pokrojone na kawałki) i pietruszkę w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać serek śmietankowy, twaróg, paprykę w proszku, sól i pieprz i mieszać przez 20 sek. z prędkością 3.

					PRĘDKOŚĆ
4 ząbki czosnku 2 papryczki chili	rozdrabniać	10 sek.			4
1 mały strąk papryki szpiczastej	rozdrabniać	20 sek.			3
200 g sera feta 200 g serka śmietankowego 1 łyżeczka świeżo posiekanego tymianku 1 łyżeczka świeżo posiekanego rozmarynu Sól/pieprz (do smaku) 1 szczypta papryki w proszku	mieszać	1 min			3

## KREM SEROWY Z CZOSNKIEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:G:


Czosnek i papryczki chili umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Usunąć gniazda nasienne z papryki, pokroić na kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Pokroić ser feta na kawałki i razem z serkiem śmietankowym, tymiankiem, rozmarynem, solą, pieprzem i papryką w proszku umieścić w pojemniku miksera, a następnie rozdrabniać przez 1 min z prędkością 3.







# CIASTA I WYPIEKI

## STRONA 72-73

- Ciasto marmurkowe
  - Biskopt
  - Ciasto-gąbka
- Ciasto cytrynowe
- Ciasto bananowe
  - Piernik

## STRONA 74-75

- Ciasto z grzańcem
- Babeczki orzechowe
- Rogaliki waniliowe
- Gwiazdki z cynamonem
  - Florentynki

## STRONA 76-77

- Kokosanki
- Ciasteczka makaroniki z orzechami laskowymi
- Ciasto chlebowe
  - Ciasto parzone
  - Ciasto na pizzę

## STRONA 78-79

- Ciasto na kruche ciasteczka
- Babeczki z szynką i serem
  - Babka
- Kulki marcepanowe
  - Spody do tortilli
- Bliny (rosyjskie naleśniki)

## CIASTO MARMURKOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Masło, cukier i jajka wymieszać do uzyskania kremowej masy w pojemniku miksera przez 4 min z prędkością 5.

Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól, mleko i rum, a następnie mieszać przez kolejne 30 sek. z prędkością 2. 2/3 ciasta włożyć do natłuszczonej tortownicy.

Do pozostałego w pojemniku miksera ciasta dodać kakao, rum i mleko, a następnie mieszać przez 20 sek. z prędkością 2.

Ciemne ciasto wylać na jasne ciasto w tortownicy i zamieszać widelcem, rysując spirale.

Piec przez 45 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



250 g masła 200 g cukru 5 jajek	wymieszać	4 min		5
500 g mąki 1 opakowanie proszku do pieczenia Sól 150 ml mleka 4 łyżki rumu	wymieszać	30 sek.		2
3 łyżki kakao 1 łyżka rumu 1 łyżka mleka	wymieszać	20 sek.		2

Piec przez 45 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C

## BISZKOPT

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

4 białka i 100 g cukru umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 5 min w temp. 50°C z prędkością 3.

Dodać 4 żółtka i 100 g cukru i mieszać przez 1 min z prędkością 3.

Dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną i drożdże, a następnie mieszać przez 3 min z prędkością 3.

Ciasto umieścić w natłuszczonej foremce, przykryć i odstawić na 20 min w ciepłe miejsce. Następnie piec przez 30-40 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



4 białka 100 g cukru	wymieszać	5 min	50°C	3
4 żółtka 100 g cukru	wymieszać	1 min		3
100 g mąki 100 g mąki ziemniaczanej 5 g drożdży	wymieszać	3 min		3

Ciasto odstawić na 20 min, a następnie piec 30-40 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C

## CIASTO-GĄBKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:




Jajka, mąkę, cukier, masło i drożdże umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 1 min z prędkością 4.

Ciasto umieścić w natłuszczonej foremce, przykryć i odstawić na 30 min w ciepłe miejsce. Następnie piec przez 30-40 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



3 jajka 150 g mąki 150 g cukru 150 g masła 3 g drożdży	wymieszać	1 min		4
--	-----------	-------	--	---

Ciasto odstawić na 30 min, a następnie piec 30-40 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C




  				
250 g masła 250 g cukru 250 g mąki 1 opakowanie proszku do pieczenia 4 jajka (roztrzepane) 1 cytryna (skórka + sok)	wymieszać	4 min		5
Piec przez 40 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C				

## CIASTO CYTRYNOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki kolejno wkładać do pojemnika miksera i wymieszać przez 4 min z prędkością 5 do uzyskania puszystej masy.

Natłuszczoną prostokątną foremkę napelnić ciastem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 40 min Schłodzić na kratce kuchennej.

  				
200 g masła 180 g cukru 4 jajka 300 g mąki 1 opakowanie proszku do pieczenia 120 g bananów 100 ml śmietany kremówki	wymieszać	4 min		5
Piec przez 40–50 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C				
100 g glazury czekoladowej	posmarować			




## CIASTO BANANOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki kolejno wkładać do pojemnika miksera i wymieszać przez 4 min z prędkością 5 do uzyskania puszystej masy.

Natłuszczoną prostokątną foremkę napelnić ciastem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 40–50 min

Przestudzić na kratce kuchennej i posmarować glazurą czekoladową.

  				
475 g mąki 300 g cukru 30 g przyprawy do piernika 3 łyżeczki kakao w proszku 1,5 opakowania proszku do pieczenia 1,5 łyżki cukru waniliowego	mieszać	35 sek.		1
3 jajka 135 ml oleju słonecznikowego 400 ml mleka	wymieszać	4 min		2
Piec przez ok. 25 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C				
Kuwertura	rozdrabniać	30 sek.		3
Kuwertura	rozpuszczać	3–4 min	50°C	1
Posypka cukrowa				

## PIERNIK

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Nałożyć łopatką do mieszania, w pojemniku miksera umieścić mąkę, cukier, przyprawę do piernika, kakao w proszku, proszek do pieczenia i cukier waniliowy; mieszać przez 35 sek. z prędkością 1. Wyjąć łopatkę do mieszania.

Dodać jajka, olej słonecznikowy i mleko i mieszać przez 4 min z prędkością 2.

Wyłożyć ciasto na natłuszczoną blachę i piec przez ok. 25 min w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C.

Polewa: Do pojemnika miksera ze stali szlachetnej wsypać kuwerturę czekoladową w kawałkach i dalej rozdrabniać przez ok. 30 sek. z prędkością 3.

W zależności od ilości rozpuszczać kuwerturę przez 3–4 min w temp. 50°C/z prędkością 1, a następnie połączyć z gotowym ciastem.

Ciasto można teraz ozdobić posypką cukrową do ciast i odstawić do całkowitego wystygnięcia.

## CIASTO Z GRZAŃCEM

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i mieszać przez 1 min z prędkością 4.

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia, ułożyć na niej ciasto i piec przez ok. 35 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



250 g mąki 180 g cukru 200 g orzechów włoskich 100 g czekolady deserowej 1 opakowanie proszku do pieczenia 1 łyżka cukru waniliowego 6 jajek 200 g oleju słonecznikowego 200 ml grzańca 1 łyżka przyprawy do piernika	wymie- szać	1 min		4
--	----------------	-------	--	---

Piec przez ok. 35 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C

## BABECZKI ORZECHOWE

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Przez 5 sek. rozdrabniać czekoladę z prędkością 8 i przesypać do osobnej miski.

Pozostałe składniki umieścić w pojemniku miksera i mieszać/zagniatać przez 4 min z prędkością 5.

Dodać czekoladę i mieszać przez 20 sek. z prędkością 5.

Ciasto umieścić w foremkach do babeczek i piec przez 30 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



10 g czekolady	siekać	5 sek.		8
200 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego 200 g masła 4 jajka 150 g mąki 1 opakowanie proszku do pieczenia 2 łyżki rumu 1 cytryna (skórka + sok) 50 g zmielonych orzechów	mieszać/ ugniatać	4 min		5
Dodać czekoladę do ciasta i zamieszać		20 sek.		5

Piec przez 30 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C

## ROGALIKI WANILIOWE

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

100 g cukru, mąkę, migdały, orzechy laskowe, masło, miąższ z łaski wanilii i szczyptę soli umieścić w pojemniku miksera i mieszać/ugniatać przez 1,5 min z prędkością 5.

Ciasto zawinąć w folię do żywności i odłożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.

Z ciasta uformować rogaliki i ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez ok. 12 min w piekarniku nagrzanym do temp. 175°C.

Wymieszać cukier, cukier waniliowy i cukier puder; obtoczyć w tej mieszance ciepłe rogaliki waniliowe.



<b>Ciasto</b> 100 g cukru 50 g mielonych migdałów 50 g mielonych orzechów laskowych 280 g mąki 210 g zimnego masła 1 laska wanilii 1 szczypta soli	mie- szać/ ugniatać	1,5 min		5
---	---------------------------	---------	--	---

Piec przez ok. 12 min w piekarniku rozgrzanym do 175°C

<b>Posypka</b> 50 g cukru pudru 50 g cukru waniliowego 70 g cukru				
--	--	--	--	--



400 g cukru	sproszkować	20 sek.		10
500 g migdałów	rozdrabniać	20 sek.		8
2 łyżeczki cynamonu		15 sek.		7
1 łyżka miodu		15 sek.		4
2 białka	mieszać			
100 g cukru	wymieszać/ubijani	4 min		3
1 białko				

Pokryć gwiazdki masą i piec przez ok. 15 min w piekarniku rozgrzanym do 150°C

## GWIAZDKI Z CYNAMONEM

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Cukier sproszkować na cukier puder przez 20 sek. z prędkością 10, a następnie przesypać do innego naczynia.

Następnie rozdrabniać migdały przez 20 sek. z prędkością 8.

Dodać cynamon i 300 g sproszkowanego wcześniej cukru. Mieszać przez 15 sek. z prędkością 7.

2 białka i miód umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 15 sek. z prędkością 4. Mieszanąkę przełożyć do miski i ugnieść.

Ciasto ułożyć między dwoma kawałkami folii do żywności (lub papieru do pieczenia) i rozwałkować do grubości ok. 1 cm. Usunąć folię/papier do pieczenia, wyciąć gwiazdki i ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pozostałe białko i 100 g cukru pudru umieścić w pojemniku miksera. Mieszać/ubijać przez ok. 4 min z prędkością 3 do uzyskania jednolitej masy.

Pokryć gwiazdki masą i piec przez ok. 15 min w piekarniku nagrzanym do 150°C (z termoobiegiem).



100 g orzechów laskowych	rozdrabniać	7 sek.		4
180 g cukru				
80 g miodu	podgrzewać	8 min	90 °C	1
150 ml śmietany				
130 g masła				
180 g migdałów (poszatkowanych)	wymieszać	3 min	90 °C	1 Obróty w lewo
Piec przez 12–15 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C				
150 g kuwerty	rozpuszczać	4 min	50°C	1

## FLORENTYNKI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Orzechy laskowe rozdrabniać w pojemniku miksera przez 7 sek. z prędkością 4. Przełożyć do miski.

W pojemniku urządzenia umieścić cukier, miód, śmietanę i masło (pokrojone na kawałki). Podgrzewać przez 8 min w temp. 90°C z prędkością 1.

Do masy dodać orzechy laskowe i migdały i mieszać przez 3 min w temp. 90°C przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia, ułożyć na niej masę i piec przez 12–15 min w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Polewa: W pojemniku miksera ze stali szlachetnej umieścić kuwerturę czekoladową w kawałkach i rozpuszczać przez ok. 4 min w temp. 50°C z prędkością 1.

Wystudzoną masę orzechową wyłożyć na powierzchnię roboczą, usunąć papier do pieczenia i pokryć kuwerturą gładką stroną masy. Pokroić masę na kawałki.

## KOKOSANKI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

W pojemniku miksera umieścić białka, cukier i 5–6 kropli oleju z gorzkich migdałów. Mieszać przez 5 min w temp. 50°C z prędkością 4.

Dodać wiórki kokosowe i mieszać przez 1,5 min w temp. 50°C przy obrotach w lewo z prędkością 2.

Niewielkie porcje masy kokosowej ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez 35–45 min (w zależności od rozmiarów porcji) w piekarniku nagrzanym do temp. 150°C.

Ciepłe ciasteczka można też udekorować odrobiną czekolady.



4 białka 150 g cukru 5–6 kropli oleju z gorzkich migdałów	mieszać	5 min	50°C	4
300 g wiórków kokosowych	wymie- szać	1,5 min	50°C	2 Obroty w lewo
Piec przez 35–45 min w piekarniku rozgrzanym do 150°C				
Ew. czekolada do dekoracji				

## CIASTECZKA MAKARONIKI Z ORZECHAMI LASKOWYMI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Orzechy laskowe wsypać do pojemnika miksera i rozdrabniać przez 45 sek. z prędkością 8. Przełożyć do miski.

W wyczyszczonym pojemniku urządzenia umieścić białka, cukier i 5–6 kropli oleju z gorzkich migdałów. Mieszać przez 5 min w temp. 50°C z prędkością 4.

Dodać rozdrobnione orzechy laskowe i mieszać przez 1 min w temp. 50°C przy obrotach w lewo z prędkością 2.

Niewielkie porcje masy ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez 35–45 min (w zależności od rozmiarów porcji) w piekarniku nagrzanym do temp. 150°C.

Ciepłe ciasteczka można też udekorować odrobiną czekolady.



300 g orzechów lasko- wych (w całości)	rozdrabniać	45 sek.		8
4 białka 150 g cukru 5–6 kropli oleju z gorzkich	mieszać migdałów	5 min	50°C	4
	wymieszać	1 min	50°C	2 Obroty w lewo
Piec przez 35–45 min w piekarniku rozgrzanym do 150°C				
Ew. czekolada do dekoracji				



PRĘDKOŚĆ



350 g mąki pszennej Drożdże błyskawiczne (ilość wg zaleceń producenta) 10 g cukru 200 ml wody 10 g margaryny 5 g soli	zagnia- tać	90 sek.		3
---	----------------	---------	--	---

Ciasto odstawić na 45 min, a następnie piec przez 45 min w piekarniku rozgrzanym do 160°C

## CIASTO CHLEBOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i zagniatąć przez 90 sek. z prędkością 3.

Ciasto umieścić w prostokątnej foremce, przykryć i odstawić na ok. 45 min w ciepłe miejsce. Ciasto posmarować pędzelkiem wodą i piec przez 45 min w piekarniku rozgrzanym do 160°C.

**PORADA:** Do zagniatania ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatanie 2”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



PRĘDKOŚĆ



125 ml wody 40 g masła 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka cukru	wymie- szać	5 min	100°C	1
100 g mąki	wymie- szać	30 sek.		2
Pojemnik miksera odstawić na 5 min				
3 jajka (roztrzepane)	wymie- szać	1 min		2 Obroty w lewo

Na blachę nakładać małe kopczyki i piec w piekarniku przez 20 min w temp. 200°C

## CIASTO PARZONE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wodę, masło, sól i cukier gotować w pojemniku miksera przez 5 min w temp. 100°C mieszając z prędkością 1.

Dodać mąkę i mieszać przez kolejne 30 sek. z prędkością 2.

Pojemnik miksera zdjąć z podstawy i odstawić na 5 min

Następnie włączyć na 1 min obroty w lewo z prędkością 2 i przez otwór pokrywy dodać roztrzepane jajka.

Na natłuszczoną blachę nakładać łyżką małe kopczyki i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 20 min



PRĘDKOŚĆ



350 g mąki 150 ml wody 2 łyżki oliwy z oliwek 1 opakowanie drożdży suszonych 1 łyżeczka soli	zagnia- tać	1 min		5
---	----------------	-------	--	---

Ciasto odstawić na ok. 40 min, rozwałkować i obłożyć według upodobania

## CIASTO NA PIZZĘ

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mąkę, wodę, oliwę z oliwek, drożdże suszone i sól umieścić kolejno w pojemniku miksera. Zagniatąć przez 1 min z prędkością 5.

Przykryć i odstawić ciasto na ok. 40 min w ciepłe miejsce. Rozwałkować, ułożyć na blasze i obłożyć dodatkami według upodobania.

**PORADA:** Do zagniatania ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatanie 2”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

## CIASTO NA KRUCHE CIASTECZKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukier sproszkować na cukier puder przez 20 sek. z prędkością 10.

Dodać masło i mieszać przez 3 min z prędkością 4 do uzyskania kremowej konsystencji.

Dodać cukier waniliowy, białko i sól i mieszać przez kolejne 2 min z prędkością 3. W razie potrzeby szpatułką zsunąć masę z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.

Dodać mąkę i mieszać przez 2,5 min do otrzymania gładkiego ciasta.



PRĘDKOŚĆ



200 g cukru	sproszkować	20 sek.		10
150 g masła	mieszać	3 min		4
1 opakowanie cukru waniliowego 1 białko 1 szczypta soli	mieszać	2 min		3
200 g mąki	mieszać	2,5 min		3

## BABECZKI Z SZYNKĄ I SEREM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ser pokroić na kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 30 sek. z prędkością 5. Przełożyć ser do miski i umyć pojemnik miksera.

Szynkę i szalotki pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i rozdrabniać przez 30 sek. z prędkością 5. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika.

Dodać olej roślinny i dusić przez 2 min w temp. 120°C z prędkością SL. Następnie również przelać do osobnej miski.

Masło i jajka umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i mieszać przez 1 min z prędkością 3.

Dodać mleko, mąkę, śmietanę i przyprawy i wyrabiać ciasto przez 2 min przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Przelać ciasto do odpowiednich foremek i piec ok. 25 min w temp. 200°C (grzanie z góry i dołu).



PRĘDKOŚĆ



200 g sera gouda	rozdrabniać	30 sek.		5
200 g baleronu gotowanego 100 g szalotek	rozdrabniać	30 sek.		5
2 łyżki oleju roślinnego	dusić	2 min	120°C	SL
120 g masła 4 jajka	mieszać	1 min		3
200 ml mleka 400 g mąki 60 ml kwaśnej śmietany Sól/pieprz (do smaku)	zagniatać	2 min		1 Obroty w lewo

## BABKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Masło i cukier umieścić w pojemniku miksera i ucierać przez 2 min z prędkością 3 do uzyskania puszystej masy.

Dodać jajka i startą skórkę cytryny i mieszać przez 2 min z prędkością 2.

Dodać proszek do pieczenia i mleko do pojemnika miksera i mieszać przez 30 sek. z prędkością 2.

Dodać mąkę i sól i mieszać przez 2 min z prędkością 2.

Ciasto umieścić w formie na babkę i piec przez ok. 50 min w temp. 180°C.

**Wskazówka:** Można do ciasta dodać garść rodzynek namoczonych w rumie.



PRĘDKOŚĆ



### SKŁADNIKI dla 4 osób

125 g miękkiego masła 125 g cukru	wymieszać	2 min		3
4 jajka 1 cytryna (starta skórka)	mieszać	2 min		2
250 ml letniego mleka 1 opakowanie proszku do pieczenia	mieszać	30 sek.		2
500 g mąki 1 szczypta soli	mieszać	2 min		2

Piec przez ok. 50 minut w temperaturze 180°C





200 g masła 80 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego	mieszać	2 min		3
200 g marcepanu	mieszać	1 min		4
5 kropli aromatu gorzkich migdałów 300 g mąki 2 łyżeczki kakao w proszku	zagniatać	90 sek.		2
	zagniatać	90 sek.		1 Obróty w lewo
	zagniatać	1 min		1

Uformować kulki i piec przez ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

2 łyżki cukru pudru

Oprószyć cukrem pudrem

## KULKI MARCEPANOWE

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Masło, cukier i cukier waniliowy umieścić w pojemniku miksera i ucierać przez 2 min z prędkością 3 do uzyskania puszystej masy.

Dodać marcepan pokrojony na małe kawałki i mieszać przez 1 min z prędkością 4.

Dodać aromat gorzkich migdałów, mąkę i kakao w proszku i wyrabiać przez 90 sek. z prędkością 2.

Następnie ponownie wyrabiać przez 90 sek. przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Ponownie wyrabiać przez 1 min z prędkością 1.

Wyjąć masę, formować kulki i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Kulki piec w temp. 180°C przez ok. 15 min (czas pieczenia może się nieco różnić w zależności od wielkości kulek). Po upieczeniu posypać kulki cukrem pudrem.



250 g mąki pszennej 1 łyżeczka proszku do pieczenia 1 szczypta soli 3 łyżki oleju rzepakowego 150 ml wody	zagniatać	2 min		3
Odstawić na 5 minut				
Ciasto	zagniatać	1 min		1 Obróty w lewo

Ciasto rozwałkować na cienki placek i wypiec na patelni.

## SPODY DO TORTILLI

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Przesiać mąkę pszenną do pojemnika miksera, dodać proszek do pieczenia, sól, olej rzepakowy i wodę i wyrabiać przez 2 min z prędkością 3. Następnie odstawić ciasto na 5 min

Znowu wyrabiać przez 1 min przy obrotach w lewo z prędkością 1.

Wyjąć ciasto, przykryć i odstawić na 60 min. Podzielić ciasto na 6 do 8 części i każdą z nich rozwałkować na cienki okrągły placek na stolnicy posypanej mąką, a następnie krótko smażyć z każdej strony na patelni w niewielkiej ilości oleju do pojawienia się jasnobrązowych plamek z obu stron placka.

**Wskazówka:** Do zagniatania ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatanie 2”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



500 ml mleka 3 jajka 1 szczypta soli 250 g mąki 2 łyżki oleju roślinnego 1 łyżka cukru (opcjonalnie)	wymieszać	2 min		3
---	-----------	-------	--	---

Usmażyć na maśle na patelni

## BLINY (ROSYJSKIE NALEŚNIKI)

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 2 min z prędkością 3.

Następnie smażyć cienkie bliny na patelni w maśle.





# LODY I DESERY

## STRONA 82

- Lody z owoców leśnych
- Suflet Salzburger Nockerl
  - Sorbet cytrynowy
  - Mus czekoladowy

## STRONA 83

- Sos waniliowy
- Gofry śmietankowe
  - Lody waniliowe
  - Zabajone

## STRONA 84

- Panna cotta z truskawkami
- Lody piernikowe
- Lody marcepanowo-nugatowe

## STRONA 85

- Lody z orzechami włoskimi
- Lody cynamonowe

## LODY Z OWOCÓW LEŚNYCH

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

250 g owoców leśnych i cukier umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4.

Dodać lody waniliowe i miksować przez kolejne 40 sek. z prędkością 8.

Zawartość oddzielić szpatułką od brzegu pojemnika i natychmiast nakładać.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



250 g owoców leśnych	miksować	20 sek.		4
50-100 g cukru				
250 ml lodów waniliowych	miksować	40 sek.		8

## SUFLET SALZBURGER NOCKERL

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Założyć łopatki do mieszania, białka i sól ubić na pianę przez 5 min z prędkością 3.

Dodać cukier, cukier waniliowy, żółtka i mąkę. Miksować przez 20 sek. z prędkością 2.

Masę przełożyć do natłuszczonej foremki i zapiekać przez 10 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



7 białek	ubić	5 min		3
Sól (szczypta)				
100 g cukru				
1 opakowanie cukru waniliowego	miksować	20 sek.		2
2 żółtka				
20 g mąki				

Piec 10 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C

## SORBET CYTRYNOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukier wsypać do pojemnika miksera i rozdrabniać na puder przez 20 sek. z prędkością 10.

Cytryny wyfiletować, dodać do cukru i rozdrabniać przez kolejne 40 sek. z prędkością 5.

Lody waniliowe i kruszony lód (ilość lodu zależna od pożądanej konsystencji) miksować przez ok. 1-2 min z prędkością 5.

**PORADA:** W celu uzyskania intensywniejszego smaku zalecamy dodać do masy odrobinę startej skórki z cytryny.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



200 g cukru	sproszkować	20 sek.		10
4 cytryny	miksować	40 sek.		5
250 ml lodów waniliowych				
Kruszony lód (ilość zależna od pożądanej konsystencji)	miksować	1-2 min		5

## MUS CZEKOLADOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Założyć łopatki do mieszania. W pojemniku miksera przez 3 min ubijać białka i sól na pianę z prędkością 3, a następnie schłodzić masę.

Śmietaną kremówkę ubijać łopatkami do mieszania przez 3 min z prędkością 2, przełożyć do miski i schłodzić.

Czekoladę rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 1.

Dodać espresso, żółtka, cukier i likier pomarańczowy; mieszać przez 2 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Masę czekoladową dodać do bitej śmietany i delikatnie wymieszać. Pianę z białek również delikatnie wmieszać i odstawić na 3 godz. do lodówki.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



PRĘDKOŚĆ



3 białka	ubić	3 min		3
Sól				
250 ml śmietany	ubić	3 min		2
200 g czekolady	rozdrabniać	20 sek.		5
½ filiżanki espresso				
3 żółtka				
50 g cukru	wymieszać	2 min	70 °C	1
1 łyżka likieru pomarańczowego				

Masę wymieszać ze śmietaną kremówką i pianą z białek i odstawić na 3 godz. do schłodzenia

SKŁADNIKI dla 4 osób



250 ml mleka 1 opakowanie cukru waniliowego 1 laska wanilii 50 g cukru	rozgrzać	5 min	70 °C	1
---	----------	-------	-------	---

SKŁADNIKI dla 4 osób



125 g masła 100 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego 4 żółtka 125 g mąki 125 g mąki ziemniaczanej 1 łyżka rumu 250 g śmietany	miksować	20 sek.		3
4 białka	ubić	4 min		3

SKŁADNIKI dla 4 osób



4 żółtka 150 g cukru Ziarna z 1 laski wanilii 400 ml mleka 100 ml śmietany kremówki 1 szczypta soli	rozgrzać	5 min	70 °C	1
--	----------	-------	-------	---

Umieścić w woreczku na kostki lodu i zamrozić

Lód wymieszać w pojemniku miksera do uzyskania kremowej konsystencji		30 sek.		5
--	--	---------	--	---

SKŁADNIKI dla 4 osób



60 g cukru 120 ml białego wina 5 żółtek	ubić	8 min	70 °C	1
---	------	-------	-------	---

## SOS WANILIOWY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Miąższ z laski wanilii rozgrzewać z pozostałymi składnikami w pojemniku miksera przez 5 min w temp. 70°C z prędkością 1.

## GOFRY ŚMIETANKOWE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Wszystkie składniki poza białkami włożyć do pojemnika miksera i mieszać przez 20 sek. z prędkością 3, a następnie dać do miski.

Umyć pojemnik miksera, założyć łopatki do mieszania i ubijać białka na pianę przez 4 min z prędkością 3, a następnie szpatułką wmieszać pianę do ciasta.

Masę porcjami piec w gofrownicy.

**PORADA:** Gofry cytrynowe można uzyskać dodając płaską łyżkę cytryny zamiast rumu.

## LODY WANILIOWE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i podgrzewać przez 5 min w temp. 70°C z prędkością 1. Schłodzić.

Masę napełnić woreczek na kostki lodu i pozwolić delikatnie stężeć w zamrażalniku.

Wycisnąć lód z woreczka do pojemnika miksera i mieszać przez 30 sek. z prędkością 5 do uzyskania kremowej konsystencji.

## ZABAJONE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Założyć łopatki do mieszania, do pojemnika miksera włożyć wszystkie składniki i przez 8 min ubijać na krem w temp. 70°C z prędkością 1.

## PANNA COTTA Z TRUSKAWKAMI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukier waniliowy, cukier i śmietanę kremówkę mieszać w pojemniku miksera przez 15 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Dodać namoczoną żelatynę i miksować przez kolejne 20 sek. z prędkością 2. Przełożyć do szklanek i odstawić na 3-4 godziny do lodówki.

Truskawki i likier pomarańczowy miksować w pojemniku miksera przez 20 sek. z prędkością 5 i połączyć masą schłodzony krem.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



1 opakowanie cukru waniliowego	mieszać	15 min	70 °C	1
50 g cukru				
500 ml śmietany kremówki				
2 płatki żelatyny	miksować	20 sek.		2
300 g truskawek	miksować	20 sek.		5
2 łyżki likieru pomarańczowego				

## LODY PIERNIKOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Umieścić łopatkę do mieszania w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, dodać cukier puder i żółtka; mieszać przez 6 min z prędkością 4 do uzyskania puszystej masy.

Dodać przyprawę do piernika i ubitą na sztywno śmietanę i mieszać przez 7 sek. z prędkością 2.

Masę wyjąć i przełożyć do odpowiedniej formy silikonowej, a następnie odstawić na 4-5 godzin do zamrażalnika.

### SKŁADNIKI dla 4 osób



100 g cukru pudru	mieszać	6 min		4
3 żółtka				
250 ml śmietany	wymieszać	7 sek.		2
1 łyżeczka przyprawy do piernika				

Odstawić na 4-5 godzin do zamrażalnika

## LODY MARCEPANOWO-NUGATOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Umieścić łopatkę do mieszania w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, mieszać śmietanę przez 4-5 min z prędkością 3 do uzyskania sztywnej masy i wyjąć ją z pojemnika.

Cukier i jajka mieszać przez 1 min z prędkością 5 do uzyskania puszystej masy. Wyjąć łopatkę do mieszania.

Dodać marcepan, masę nugatową i pokrojoną na grube kawałki czekoladę; miksować przez 3 min z prędkością 7.

Szpatułką delikatnie wymieszać masę z ubitą na sztywno śmietaną. Przełożyć masę do formy i odstawić na ok. 6 godzin do zamrażalnika. Aby wyjąć masę, najlepiej obrócić formę (postawić dnem do góry).

### SKŁADNIKI dla 4 osób



300 ml śmietany	ubić	4-5 min		3
100 g cukru	mieszać	1 min		5
3 jajka				
100 g marcepanu	miksować	3 min		7
100 g masy nugatowej				
100 g czekolady deserowej				

Delikatnie wymieszać masę ze śmietaną i odstawić na ok. 6 godzin do zamrażalnika

SKŁADNIKI dla 4 osób



100 g orzechów włoskich	rozdrabniać	20 sek.		8
100 g cukru 2 jajka 500 ml mleka	podgrzać/ mieszać	7 min	90 °C	3
	wymieszać	1 min		2

Wstawić do zamrażalnika

## LODY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Orzechy włoskie rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 20 sek. z prędkością 8. Przełożyć do miski. Cukier, jajka i mleko podgrzewać/mieszać przez ok. 7 min w temp. 90°C z prędkością 3. Dodać posiekane orzechy i mieszać przez 1 min z prędkością 2. Przełożyć masę do odpowiedniego naczynia i zamrozić.

SKŁADNIKI dla 4 osób



100 g cukru pudru 3 żółtka	mieszać	6 min		4
250 ml śmietany 1 łyżeczka cynamonu 2 łyżki rumu	wymieszać	7 sek.		2

Odstawić na ok. 3 godzin do zamrażalnika

## LODY CYNAMONOWE

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Umieścić łopatkę do mieszania w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, dodać cukier puder i żółtka; mieszać przez 6 min z prędkością 4 do uzyskania puszystej masy. Dodać bitą śmietaną, cynamon i rum i mieszać przez 7 sek. z prędkością 2. Przełożyć masę do odpowiedniej formy i mrozić przez ok. 3 godziny.

## MOJE NOTATKI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# NAPOJE

## **STRONA 88**

- Sok pomidorowy
- Shake bananowo-mleczny
- Poncz kawowy z syropem klonowym
- Poncz miodowy

## **STRONA 89**

- Ajerkoniak
- Likier pomarańczowy
- Likier cytrynowy

## **STRONA 90**

- Poncz zimowy
- Grzaniec
- Likier kawowo-śmietankowy

## **STRONA 91**

- Napój śniadaniowy
- Shake owocowy (wegański)
- Shake na dzień dobry
- Koktajl jogurtowo-owocowy

## **STRONA 92**

- Koktajl z zielonych ogórków
- Koktajl z czerwonego buraka i jabłka
- Napój jogurtowy z kiwi i bananem

## **STRONA 93**

- Koktajl z kapusty chińskiej, ananasa i banana

## SOK POMIDOROWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika miksera i rozdrabniać przez 1,5 min z prędkością 7. Sok pomidorowy przetrzeć przez sito i odstawić do wystygnięcia.

### SKŁADNIKI dla 4 osób





				PRĘDKOŚĆ  
1 kg pomidorów				
500 ml wody				
50 ml oleju	miksować	1,5 min		7
Pieprz, sól, cukier				

## SHAKE BANANOWO-MLECZNY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Banany pokroić na grube kawałki i zmiksować w pojemniku miksera przez 30 sek. z mlekiem i cukrem z prędkością 8.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ  
500 ml mleka				
200 g bananów				
30 g cukru	miksować	30 sek.		8

## PONCZ KAWOWY Z SYROPEM KLONOWYM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Rodzynki namoczyć w rumie.

Kawę, jajko, kostki lodu, syrop klonowy, mleko i śmietanę zmiksować w pojemniku miksera z prędkością 1 przez 20 sek.

Poncz nalać do czterech wysokich szklanek i udekorować przed podaniem lodami i rodzynekami namoczonymi w rumie.

**PORADA:** Zamiast syropu klonowego można użyć również syropu wiśniowego.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ  
1 łyżka rumu				
15 g rodzynek				
¼ l mocnej kawy				
1 jajko				
5 kostek lodu				
4 łyżki syropu klonowego	miksować	20 sek.		1
75 ml mleka				
25 ml śmietany				
4 łyżki lodów waniliowych				

## PONCZ MIODOWY





### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cytryny obrać i rozdrobnić z wodą w pojemniku miksera z prędkością 8 przez ok. 10 sek.

Sok cytrynowy przelać przez sitko do odpowiedniego naczynia.

Sok cytrynowy oraz pozostałe składniki umieścić w opróżnionym pojemniku miksera i rozgrzewać przez 8 min w temp. 80°C z prędkością 1.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ  
5 cytryn				
200 ml wody	rozdrabniać	10 sek.		8
350 ml koniaku				
100 ml rumu				
Skórka z 3 niepryskanych cytryn	rozgrzać	8 min	80°C	1
300 g miodu				

## SKŁADNIKI dla 4 osób



6 żółtek 250 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego	mikso- wać	4 min	80°C	1
170 ml mleka skondenso- wanego 10% ½ l wódki Doppelkorn	mikso- wać	6 min	80°C	1

## SKŁADNIKI dla 4 osób



Skórki z 2 pomarańczy	rozdrabniać	10 sek.		10
	rozdrabniać	8 sek.		10
Skórki z 2 pomarańczy 200 g cukru	miksować	10 sek.		10
500 ml wody	gotować	18 min		1

Odstawić na 24 godzin

Do nastawu dodać mieszankę z cukru, skórek od pomarańczy i wody, wymieszać i odstawić na 3-4 tygodnie

## SKŁADNIKI dla 4 osób



2 ekologiczne cytryny 100 ml soku z cytryny 400 ml wody 300 g cukru	gotować	25 min	100°C	1
500 ml spirytusu	wymieszać	10 sek.		4

## AJERKONIAK

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Żółtka, cukier i cukier waniliowy miksować w pojemniku miksera z prędkością 1 w temp. 80°C przez ok. 4 min

Przez otwór do napełniania powoli wlać wódkę Doppelkorn i mleko skondensowane, a następnie miksować przez kolejne 6 min

## LIKIER POMARAŃCZOWY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

2 pomarańcze obrać za pomocą obieraczki do warzyw i owoców, skórki umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 10.

W razie potrzeby szpatułką zsunąć fragmenty skórek z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej i ponownie rozdrabniać przez 8 sek. z prędkością 10. Przełożyć do pojemnika (zamykanego, o pojemności ok. 3 l).

Cienko obrać kolejne 2 pomarańcze. Skórki z pomarańczy i 200 g cukru umieścić w pojemniku miksera; miksować przez 10 sek. z prędkością 10.

Dodać 500 ml wody i gotować przez ok. 18 min w temp. 100°C z prędkością 1. Przełożyć do osobnego naczynia i odstawić na jeden dzień.

Wycisnąć wszystkie pomarańcze (600-700 ml soku), w naczyniu z rozdrobnionymi skórkami od pomarańczy umieścić 800 g cukru i 700 ml spirytusu i odstawić na kolejne 24 godziny.

Następnie ugotowaną mieszankę z cukru, skórek od pomarańczy i wody dodać do spirytusu, dobrze wymieszać i zostawić w temperaturze pokojowej na około 3-4 tygodnie.

Po tym czasie przepuścić płyn przez sito i przelać do zamykanych szklanych butelek, przed podaniem ew. wstrząsnąć.

## LIKIER CYTRYNOWY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Cytryny cienko obrać za pomocą obieraczki do warzyw i owoców, a następnie wyfiletować. Skórki, wyfiletowany miąższ z cytryny, sok cytrynowy, wodę i cukier umieścić w pojemniku miksera. Gotować przez 25 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać spirytus i mieszać przez 10 sek. z prędkością 4.

Zawartość pojemnika przepuścić przez sito i przelać do szklanych butelek z zakrętką.



## PONCZ ZIMOWY

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Cukier kandyzowany rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 25 sek. z prędkością 8.

Dodać likier pomarańczowy, sok pomarańczowy, czerwone wino, cynamon i sproszkowane goździki. Podgrzewać przez 8 min w temp. 80°C z prędkością 1.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
40 g cukru kandyzowanego	rozdrabniać	25 sek.		8
100 ml likieru pomarańczowego 300 ml soku pomarańczowego 700 ml czerwonego wina 1 łyżeczka cynamonu 1 szczypta goździków (mielonych)	podgrzewać	8 min	80°C	1

## GRZANIEC

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:

Cytrynę i pomarańczę obrać i pokroić w ćwiartki. Umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej razem z wodą i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 8.

Dodać czerwone wino, rum, cukier, sproszkowane goździki, cynamon i podgrzewać przez 8 min w temp. 90°C z prędkością 2. Przepuścić przez sitko i podawać na gorąco.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
1 cytryna 1 pomarańcza 200 ml wody	rozdrabniać	10 sek.		8
750 ml czerwonego wina 100 ml rumu 50 g cukru 1 szczypta goździków (mielonych) 1 szczypta cynamonu	podgrzewać	8 min	90 °C	2

## LIKIER KAWOWO-ŚMIETANKOWY

### SPOSÓB PRYZRĄDZANIA:




W pojemniku miksera ze stali szlachetnej umieścić śmietanę, mleko skondensowane, cukier i cukier waniliowy i podgrzewać przez 8 min w temp. 90°C z prędkością 1.

Dodać kawę i kakao i mieszać przez 30 sek. z prędkością 2.

Odstawić mieszaną do wystygnięcia, a następnie dodać rum i whisky i mieszać przez 10 sek. z prędkością 1.

Najlepiej smakuje z kostkami lodu.

### SKŁADNIKI dla 4 osób

				PRĘDKOŚĆ 
500 ml śmietany 500 ml mleka skondensowanego 300 g cukru 1,5 łyżeczki cukru waniliowego	rozgrzać	8 min	90 °C	1
200 ml mocnej kawy 4 łyżki kakao w proszku	wymieszać	30 sek.		2
200 ml whisky 4 cl rumu	wymieszać	10 sek.		1

## SKŁADNIKI dla 4 osób

			 PRĘDKOŚĆ
2 małe jabłka 1 banan 2 łyżki (płaskie) otrębów pszennych 2 łyżki (czubate) płatków owsianych 20 rodzynek 80 ml wody 200 ml mleka	mikso- wać	1 min	8


## NAPÓJ ŚNIADANIOWY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki i umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej. Banan obrać i dodać w kawałkach do jabłek. Dodać otręby pszenne, płatki owsiane i rodzynki. Dodać wodę i mleko, a następnie mieszać przez 1 min z prędkością 8.

**PORADA:** Gęstość napoju zależy od ilości dodanych płynów.

## SKŁADNIKI dla 4 osób




			 PRĘDKOŚĆ
4 truskawki 1 banan 1 papaja 1 kiwi 200 ml mleka kokosowego	mikso- wać	1 min	7

## SHAKE OWOCOWY (WEGAŃSKI)

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Obrać banan i kiwi, obrać papaję i usunąć z niej nasiona, odszypułkować truskawki. Wszystkie składniki pokroić na grube kawałki i umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej. Dodać mleko kokosowe i mieszać przez 1 min z prędkością 7.




## SKŁADNIKI dla 4 osób

			 PRĘDKOŚĆ
1 persymona 150 ml soku pomidorowego 50 g papryki (świeżej) Sok z 1 pomarańczy 1 łyżeczka chrzanu (ze słoiczka)	mikso- wać	1,5 min	6

## SHAKE NA DZIEŃ DOBRY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Usunąć szypułkę persymony, owoc ewentualnie obrać, a następnie ew. pokroić na małe kawałki. Paprykę obrać, usunąć z niej gniazda nasienne i pokroić na kawałki. Oba składniki włożyć do pojemnika miksera ze stali szlachetnej. Dodać sok pomidorowy, pomarańczowy i chrzan i mieszać przez 1,5 min z prędkością 6.

			 PRĘDKOŚĆ
50 g czarnych jagód 90 g malin 250 g jogurtu 1 łyżka miodu	mikso- wać	90 sek.	7

## KOKTAJL JOGURTOWO-OWOCOWY

**SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:**

Umieścić składniki w pojemniku miksera i mieszać przez 90 sek. z prędkością 7.

## KOKTAJL Z ZIELONYCH OGÓRKÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Obrać ogórek, wyciąć środek i pokroić na grube kawałki. Usunąć grube końcówki todyżek koperku, koperek pociąć na duże kawałki i razem z wszystkimi pozostałymi składnikami umieścić w pojemniku miksera, po czym miksować przez 1 min z prędkością 7. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Ponownie miksować przez 45 sek. z prędkością 6.



1 ogórek sałatkowy 500 ml tłustego mleka 2 łyżki jogurty 2 łyżeczki soku z cytryny 2 pęczki koperku Sól/pieprz (do smaku) ½ łyżeczki chili w proszku	miksować	1 min	7
	miksować	45 sek.	6

## KOKTAJL Z CZERWONEGO BURAKA I JABŁKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Z jabłek usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe kawałki, buraki pokroić na kawałki i umieścić w pojemniku miksera. Dodać sok z cytryny i wodę i miksować przez

1 min z prędkością 6. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Ponownie miksować przez 30 sek. z prędkością 6.



1 jabłko 1 burak czerwony (ugotowany i obrany) Sok z cytryny 100 ml wody	miksować	1 min	6
	miksować	30 sek.	6

## NAPÓJ JOGURTOWY Z KIWI I BANANEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Kiwi i banany obrać, pokroić na kawałki i umieścić w pojemniku miksera. Dodać chudy jogurt, sok z cytryny i pomarańczy oraz miód i miksować przez 90 sek. z prędkością 6. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Ponownie miksować przez 30 sek. z prędkością 8.



200 g kiwi 200 g banana 200 g jogurtu z chudego mleka 40 ml soku z cytryny 100 ml soku pomarańczowego 1 łyżka miodu	miksować	90 sek.	6
	miksować	30 sek.	8









# DODATKI

## STRONA 96

- Gnocchi ziemniaczane
- Kluski ziemniaczane „pół na pół”

## STRONA 97

- Ciasto na makaron (przepis podstawowy)
- Knedle ziemniaczane
- Purée z selera

## STRONA 98

- Knedle z bułki
- Zacierka

## STRONA 99

- Purée z ziemniaków i marchewki
- Knedle serwetkowe z precli

## GNOCCHI ZIEMNIACZANE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ugotowane (najlepiej dzień wcześniej) i obrane ziemniaki, mąkę, jajka i przyprawy umieścić w pojemniku miksera i ugniatać przez 40 sek. z prędkością 3 do uzyskania jednolitego ciasta. W razie potrzeby dodać trochę mąki.

Wyjąć ciasto, na odpowiedniej, oprószonej mąką powierzchni uformować z niego wałek (o średnicy ok. 2 cm), pokroić na kawałki o szerokości ok. 1,5 cm i uformować z nich niewielkie kulki.

Widelcem lekko ucisnąć kulki z wierzchu, aby nadać im kształt typowy dla gnocchi.

Przygotowane gnocchi ułożyć na dnie rynienki do gotowania na parze i koszyka do gotowania na parze. Do pojemnika miksera ze stali szlachetnej wlać 500 ml wody, nałożyć nasadkę do gotowania na parze (z pokrywą) i gotować przez 20 min w temp. 120°C z prędkością SL.



PRĘDKOŚĆ



500 g gotowanych, obranych ziemniaków ok. 150 g mąki 2 jajka Pieprz/sól (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku)	zagniatać	40 sek.		3
Uformować gnocchi				
500 ml wody	gotować	20 min	120°C	SL

## KLUSKI ZIEMNIACZANE „PÓŁ NA PÓŁ”

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

W wieczór poprzedzający dzień przygotowania klusek ugotować 1000 g ziemniaków. Ziemniaki można też gotować w nasadce do gotowania na parze przez ok. 30 min w temp. 120°C z prędkością SL, jednak w przypadku dużych ziemniaków zaleca się przekrojenie ich na pół. Gorące ziemniaki obrać, pokroić na grube kawałki i wrzucić do pojemnika miksera. Rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 5. Masę przełożyć do miski, przykryć i odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia.

Następnego dnia obrać pozostałe 1000 g ziemniaków, pokroić je na grube kawałki, umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i rozdrabniać przez 40 sek. z prędkością 6 do uzyskania jednolitej masy.

Masę zawinąć w ściereczkę i mocno wyrabiać. Następnie w dużej misce połączyć z masą ziemniaczaną z poprzedniego dnia – dodać mąkę, jajko i przyprawy; połączyć obie masy za pomocą chochli. Z gotowej masy uformować niewielkie kluski.

Kluski ułożyć w rynience do gotowania na parze i w koszyku do gotowania na parze.




Do pojemnika miksera ze stali szlachetnej wlać 600 ml wody, nałożyć nasadkę do gotowania na parze i gotować kluski przez ok. 25-30 min w temp. 120°C z prędkością SL.



PRĘDKOŚĆ



1000 g mączystych ziemniaków (ugotowanych)	rozdrabniać	10 sek.		5
1000 g mączystych ziemniaków (nieugotowanych)	rozdrabniać	40 sek.		6
1 jajko 4 łyżki mąki Sól (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku)	Składniki połączyć z masą ziemniaczaną			
600 ml wody	gotować	25-30 Min	120°C	SL

				PRĘDKOŚĆ 
200 g mąki 2 jajka 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżeczka soli	zagniatać	3 min		2
Z ciasta uformować kulę, odstawić na 40 min, a następnie uformować makaron				

## CIASTO NA MAKARON (PRZEPIS PODSTAWOWY)

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i ugniatać przez 3 min z prędkością 2.

Wyjąć ciasto i na oprószonej mąką powierzchni ugnieść z niego twardą kulę. Kulę z ciasta zawinąć w folię do żywności i odstawić na ok. 40 min, aby powstało elastyczne ciasto.

Następnie rozwałkować ciasto, najlepiej za pomocą wałkownicy do ciasta (lub drewnianego wałka); uformować według upodobania (krojąc, wycinając itd.).

Makaron gotować przez 2–3 min we wrzącej osolonej wodzie.

**PORADA:** Do zagniatacia ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatacie 2”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

				PRĘDKOŚĆ 
800–900 g obranych mączystych ziemniaków (ugotowanych) 2 jajka 200 g mąki Sól/pieprz (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku)	mieszać	1 min		5
Uformować knedle				

## KNEDLE ZIEMNIACZANE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ugotowane, obrane i pokrojone w grube kawałki ziemniaki razem z pozostałymi składnikami umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i mieszać przez 1 min z prędkością 5 do uzyskania konsystencji ciasta.

Wyjąć ciasto i na oprószonej mąką powierzchni uformować z niego wałek o średnicy 5–10 cm, w zależności od pożądanej wielkości knedli. Odkroić kawałki o długości 5–10 cm i uformować z nich knedle.

Knedle gotować ok. 20–25 min we wrzątku (woda nie może się gotować). Knedle można też gotować w nasadce do gotowania na parze.

				PRĘDKOŚĆ 
600 ml wody 500–600 g selera	gotować	20 min	120°C	SL
	miksować	1 min		4
100 ml kwaśnej śmietany	miksować	1 min		4
50 g masła Pieprz/sól (do smaku) Gałka muszkatołowa (do smaku) Cukier	wymieszać	30 sek.		SL

## PURÉE Z SELERA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Włączyć wodę do pojemnika miksera. Seler obrać i pokroić na grube kawałki. Kawałki selera umieścić w nasadce do gotowania na parze. Nałożyć nasadkę do gotowania na parze i gotować przez 20 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Opróżnić pojemnik miksera, umieścić ugotowane kawałki selera w pojemniku urządzenia i miksować na purée przez 1 min z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Dodać śmietanę i miksować przez 1 min z prędkością 4.

Dodać masło, doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i szczyptą cukru. Mieszać przez 30 sek. z prędkością SL.

## KNEDLE Z BUŁKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mleko podgrzewać przez 2 min w temp 70°C z prędkością 1. Bułkę pokrojoną w kostkę włożyć do miski i zalać ciepłym mlekiem.

Pietruszkę i cebulę włożyć na 20 sek. do pojemnika miksera pracującego z prędkością 4.

Dodać masło i dusić przez 2 min w temp. 70°C z prędkością 1.

Dodać namoczoną bułkę, jajka, sól, gałkę muszkatołową i mieszać przez 1 min przy obrotach w lewo z prędkością 2.

Z masy formować knedle i gotować we wrzącej osolonej wodzie przez 20 min



400 ml mleka	podgrzewać	2 min	70 °C	1
250 g bułek	zalać mlekiem			
½ pęczka pietruszki 1 cebula	rozdrabniać	20 sek.		4
140 g masła	dusić	2 min	70 °C	1
2 jajka 1 łyżeczka soli Szczypta gałki muszkatołowej	wymieszać z bułkami	1 min		2 Obroty w lewo

Z masy formować knedle i gotować we wrzącej osolonej wodzie przez 20 min

## ZACIERKA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i mieszać przez 1 min z prędkością 5, aż w cieście pojawią się pęcherzyki powietrza.

Ciasto zetrzeć przez tarkę do szpecli do gotującej się osolonej wody.



500 g mąki 1 łyżeczka soli 2 jajka 200 ml wody	miksować	1 min		5
---	----------	-------	--	---

Ciasto zetrzeć przez tarkę do szpecli do gotującej się osolonej wody



600 ml wody 400 g ziemniaków 400 g marchewki	gotować	30 min	120°C	SL
1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	1
1 kubek kwaśnej śmietany Szczypta gałki muszkatołowej (świeżo startej) Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	2 min		2

## PURÉE Z ZIEMNIAKÓW I MARCHEWKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wlać wodę do pojemnika miksera. Ziemniaki i marchewki obrać, pokroić na kawałki i ułożyć w rynience do gotowania na parze i w koszyku do gotowania na parze. Gotować przez 30 min w temp. 120°C z prędkością SL. Zdjąć nasadkę do gotowania na parze i odstawić na bok z zamkniętą pokrywą, aby składniki nie uległy wychłodzeniu.

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Podgotowane ziemniaki i marchewki umieścić w pojemniku miksera, dodać kwaśną śmietaną, doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Mieszać przez 2 min z prędkością 2.



1 cebula	rozdrabniać	10 sek.		4
1 łyżka masła	dusić	2,5 min	120°C	1
300 g precli (z poprzedniego dnia)	rozdrabniać	20 sek.		4
300 ml mleka	mieszać	30 sek.	70 °C	SL Obroty w lewo
2 jajka 10 g świeżego majeranku (drobno posiekanego) Szczypta gałki muszkatołowej (świeżo startej) 1 pęczek pietruszki (drobno posiekanej) Sól/pieprz (do smaku)	wymieszać	3 min		SL Obroty w lewo

## KNEDLE SERWETKOWE Z PRECLI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać w pojemniku miksera przez 10 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać 1 łyżkę masła i dusić przez 2,5 min w temp. 120°C z prędkością 1.

Precle pokroić na kawałki, umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika urządzenia.

Dodać mleko i mieszać przez 30 sek. w temp. 70°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Dodać pozostałe składniki i całość mieszać 3 min przy obrotach w lewo z prędkością SL. Odstawić masę na ok. 30 minut.

Masę położyć na folię do żywności, uformować wałek o średnicy ok. 10 cm, mocno zawinąć w folię do żywności i zawiązać końce. Następnie zawinąć w folię aluminiową i pozostawić w gorącej wodzie na ok. 25–30 min (woda nie powinna wrzeć, lecz lekko się gotować). Knedel wyjąć, zdjąć folie i pokroić w plastry przed podaniem.



# DANIA DLA NIEMOWLĄT

## STRONA 102

- Purée jarzynowo-marchewkowe
- Danie jarzynowo-mięsne
  - Mus owocowy
- Przecier z marchewki

## STRONA 103

- Przecier z dyni
- Przecier z ziemniaków i cukinii
- Deserek z banana, gruszki i herbatników



## PURÉE JARZYNOWO-MARCHEWKOWE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ziemniaki, dynię i marchewki pokroić na grube kawałki i gotować razem z groszkiem, solą i wodą w pojemniku miksera z prędkością 1 przez ok. 30 min w temp. 100°C.

Dodać olej i miksować przez kolejne 20 sek. z prędkością 4.



100 g ziemniaków 50 g dyni 20 g marchewki 50 g ugotowanego groszku 300 ml wody Sól	gotować	30 min	100°C	1
1 łyżka oleju	miksować	20 sek.		4

## DANIE JARZYNOWO-MIĘSNE

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Marchewkę i ziemniaki obrać i pokroić na kawałki, cielęcinę pokroić na kawałki, wszystko włożyć do pojemnika miksera i rozdrabniać z prędkością 9 przez ok. 20 sek.

Ew. szpatułką zsunąć masę z brzegu pojemnika miksera. Dodać wodę i gotować w temp. 90°C z prędkością 3 przez 30 min



150 g marchewki 150 g ziemniaków 150 g cielęciny	rozdrabniać	20 sek.		9
450 ml wody	gotować	30 min	90 °C	3

## MUS OWOCOWY

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika miksera i rozdrabniać przez 30 sek. z prędkością 9.

Następnie zetrzeć masę szpatułką z brzegu i miksować przez kolejne 20 sek. z prędkością 10.



150 g filetowanych pomarańczy 100 g jabłek 100 g bananów 40 g podłużnych biszkoptów	miksować	30 sek.		9
Zamieszać masę z brzegu do środka i miksować		20 sek.		10

## PRZECIER Z MARCHEWKI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Marchew umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Umieścić razem z wodą w pojemniku miksera. Gotować przez 20 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać olej i mieszać przez 5 min w temp. 50°C z prędkością 2.



250 g marchewki 200 ml wody	gotować	20 min	100°C	1
1 łyżka oleju dla dzieci	mieszać	5 min	50°C	2





600 ml wody 120 g dyni 50 g ziemniaków 25 g filetu cielęcego	gotować na parze	25 min	120°C	SL
2 łyżeczki oleju dla dzieci	mieszać	7 min	50°C	3

## PRZECIER Z DYNI

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Wlać wodę do pojemnika miksera. Z dyni usunąć pestki i razem z ziemniakami umyć, obrać i pokroić na kawałki, następnie z mięsem (również pokrojonym na małe kawałki) umieścić w koszu do gotowania na parze. Nasadkę do gotowania na parze nałożyć na pojemnik miksera i gotować składniki na parze przez 25 min w temp. 120°C z prędkością SL.

Opróżnić pojemnik miksera, lecz zostawić w nim nieco wywaru. Umieścić ugotowane na parze składniki w pojemniku miksera, dodać olej dla dzieci i mieszać przez ok. 7 min w temp. 50°C z prędkością 3.

**Wskazówka:** Należy koniecznie zwrócić uwagę, czy masa jest równomiernie rozdrobniona. W razie potrzeby zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera i powtórzyć proces mieszania.



100 g ziemniaków 200 g cukinii 200 ml wody	gotować	25 min	100°C	1
1 łyżka oleju dla dzieci	mieszać	3 min		3

## PRZECIER Z ZIEMNIAKÓW I CUKINII

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Ziemniaki i cukinie obrać ze skórki, pokroić na kawałki i umieścić razem z wodą w pojemniku miksera. Gotować przez 25 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Dodać olej i mieszać przez 3 min z prędkością 3.

**Wskazówka:** Należy koniecznie zwrócić uwagę, czy masa jest równomiernie rozdrobniona. W razie potrzeby zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera i powtórzyć proces mieszania.



200 g gruszek 200 g banana	rozdrabniać	30 sek.		4
2 herbatniki 100 ml wody	gotować	10 min	100°C	1

## DESEREK Z BANANA, GRUSZKI I HERBATNIKÓW

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe kawałki. Banany obrać i pokroić na małe kawałki i razem z gruszkami rozdrabniać w pojemniku miksera przez 30 sek. z prędkością 4. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Pokruszyć herbatniki i dodać do pojemnika miksera ze stali nierdzewnej, dolać wodę i gotować przez 10 min w temp. 100°C



# PRZETWORY

## STRONA 106

- Galaretki porzeczkowa
- Marmolada z melona miodowego
- Dżem truskawkowy z pieprzem

## STRONA 107

- Dżem morelowy
- Pikantny mix jarzynowy
- Czosnek w oleju z chili



## GALARETKA PORZECZKOWA

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Porzeczki oczyścić z łodyżek. Porzeczki razem z sokiem wiśniowym umieścić w pojemniku miksera i gotować przez 12 min w temp. 100°C z prędkością 1. Przełać sok przez gęste sitko do odpowiedniego naczynia i schłodzić.

Wlać 400 ml schłodzonego soku razem z cukrem żelującym do pojemnika miksera i gotować przez 12 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Przełać mieszaninę do odpowiednich słoików. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut.



600 g porzeczek 80 g soku wiśniowego	gotować	12 min	100°C	1
200 g cukru żelującego	gotować	12 min	100°C	SL

## MARMOLADA Z MELONA MIODOWEGO

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Miąższ melona miodowego i 3 łyżki soku z limonki umieścić w pojemniku miksera i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 5.

Dodać cukier żelujący i gotować przez 10 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Przełać mieszaninę do odpowiednich słoików. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut.

**PORADA:** Przy tym przepisie można również skorzystać z fabrycznie zainstalowanego programu „Marmolada”. Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



500 g melona miodowego (miąższ) 3 łyżki soku z limonki	rozdrabniać	15 sek.		5
250 g cukru żelującego	gotować	12 min	100°C	SL

## DŻEM TRUSKAWKOWY Z PIEPRZEM

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Zielony pieprz dobrze odsączyć, a następnie ziarna rozdrabniać w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przez 10 sek. z prędkością 7. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera ze stali szlachetnej.




Dodać truskawki i rozdrabniać przez 15 sek. z prędkością 5.

Dodać cukier żelujący i cukier waniliowy i gotować przez 12 min w temp. 100°C z prędkością SL.

Przełać mieszaninę do odpowiednich słoików. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut.



3 łyżeczki zielonego pieprzu	rozdrabniać	10 sek.		7
500 g truskawek	rozdrabniać	15 sek.		5
250 g cukru żelującego 1 opakowanie cukru waniliowego	gotować	12 min	100°C	SL

				PRĘDKOŚĆ  
300 g moreli 300 g cukru żelującego	gotować	7 min	100°C	1

Włąć gorący do słoików i zakręcić

## DŻEM MORELOWY

### SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA:

Morele umyć, wypestkować, włożyć do pojemnika miksera razem z cukrem żelującym i gotować przez 7 min w temp. 100°C z prędkością 1.

Gorącą marmoladę włąć do słoików i natychmiast je zamknąć.

				PRĘDKOŚĆ  
500 g mini kolb kukurydzy 300 g mini marchewek 250 g cebuli 300 g papryki 250 ml wody 50 ml soku z cytryny 350 ml białego octu winnego 200 g cukru Szczypta soli Szczypta curry 1 łyżeczka gorczycy 2 liście laurowe 1 ząbek czosnku 1 papryczka chili	gotować	20 min	120°C	SL Obroty w lewo

## PIKANTNY MIX JARZYNOWY

### SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA:

Cebule pokroić na kawałki, z papryki usunąć gniazda nasienne i pokroić ją na kawałki, a następnie ułożyć w koszyku do gotowania na parze (i ewentualnie w rynience do gotowania na parze) razem z mini kolbami kukurydzy i mini marchewkami.

Wodę, sok z cytryny, białego octu winnego, cukier, sól i curry, gorczycę, liście laurowe, ząbek czosnku i papryczkę chili umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, nałożyć nasadkę do gotowania na parze z warzywami i gotować przez ok. 20 min w temp. 120°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Warzywa przełożyć do odpowiednich słoików i zalać wywarem z pojemnika miksera ze stali szlachetnej. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut. Odstawić do naciągnięcia na kilka tygodni.

				PRĘDKOŚĆ  
4 papryczki chili	rozdrabniać	10 sek.		5
2 główki czosnku Olej rzepakowy 2 gałązki rozmarynu	rozgrzać	30 min	85°C	SL Obroty w lewo

## CZOSNEK W OLEJU Z CHILI

### SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA:

Papryczki chili umieścić w pojemniku miksera ze stali szlachetnej i rozdrabniać przez 10 sek. z prędkością 5. W razie potrzeby szpatułką zsunąć składniki z brzegu pojemnika miksera.

Oderwać ząbki czosnku od główki, obrać i umieścić w pojemniku urządzenia. Zalać olejem rzepakowym do poziomu ok. 1 cm powyżej ząbków czosnku, dodać gałązki rozmarynu i podgrzewać 30 min w temp. 85°C przy obrotach w lewo z prędkością SL.

Następnie od razu przelać do odpowiednich słoików, słoiki zamknąć i wstawić do lodówki.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

---

Znajdujący się w zestawie koszyk do gotowania umożliwia gotowanie w pojemniku miksera składników, które nie powinny być rozdrabniane ani intensywnie mieszane. W związku z tym nadaje się szczególnie do przygotowywania dodatków takich jak makaron, ryż, ziemniaki czy warzywa.

Również takie składniki jak mięso czy kluski, które powinny być gotowane w zupie czy sosie, jednak nie powinny wchodzić w kontakt z wirującym wkładem z ostrzami, można doskonale przygotować w koszyku do gotowania.

Na podstawie ilości wlanego płynu można samemu zdecydować, czy składniki mają zostać ugotowane na parze, czy całkowicie przykryte płynem, jak na przykład podczas gotowania makaronu lub ryżu. Ważne jednak, aby w pojemniku miksera zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu.

Można puścić wodze kulinarnej fantazji. Należy jedynie pamiętać o właściwym doborze składników i ich ilości. Można wypróbować własne pomysły lub zainspirować się gotowymi przepisami, które przypadną do gustu. Należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi urządzenia.













# AMBIANO®

## ROBOT KUCHENNY Z FUNKCJĄ WIFI

ŁĄCZY LICZNE FUNKCJE  
I OFERUJE WIELE MOŻLIWOŚCI  
ZASTOSOWAŃ



MIESZANIE  
+  
ZAGNIATANIE

MIKSOWANIE  
+  
GOTOWANIE

GOTOWANIE  
NA PARZE  
+  
EMULGOWANIE

SIEKANIE  
+  
UCIERANIE

UBIJANIE  
+  
WAŻENIE

