QUIGG

Przepisy

Pomysły na smaczne potrawy do samodzielnego wypróbowania od przystawki po deser.

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: Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG,
Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld, Niemcy

Robot kuchenny z funkcją WLAN

ŁĄCZY LICZNE FUNKCJE I OFERUJE WIELE MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWAŃ

- MIESZANIE/ZAGNIATANIE
- MIKSOWANIE
- GOTOWANIE
- GOTOWANIE NA PARZE
- EMULGOWANIE
- SIEKANIE
- UCIERANIE
- UBIJANIE
- WAŻENIE
- I ZNACZNIE WIĘCEJ ...

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 WLAN, dzięki której robota kuchennego można bezpośrednio (bez łącza internetowego) podłączyć do smartfona lub tabletu. Powiązana aplikacja, opracowana specjalnie dla tego urządzenia, umożliwia 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 WLAN oraz informacje dotyczące pobrania, instalacji i korzystania z aplikacji znajdują się w odrębnej instrukcji.

PRZYSTAWKI

6 Zapiekane pikantne kraby
Pasztet 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

ZUPY

12 Zupa ziemniaczana
Zupa porowa
Krem grzybowy
13 Gazpacho
Zupa serowa
Zupa jarzynowa
14 Zupa pomidorowa
Zupa z klopsikami
Francuska zupa cebulowa
15 Zupa z selera
Kremowa zupa łososiowa
Kremowa zupa brokułowa
16 Barszcz czerwony
Zupa kasztanowa
17 Kremowa zupa z dyni

DANIA GŁÓWNE

20 Risotto
Comber sarni w sosie na bazie czerwonego wina
21 Polenta
Barszcz
Ciasto porowe
22 Pizza z pomidorami, szynką i serem
Nadziewana cukinia
23 Placki ziemniaczane
Pierogi z nadzieniem
24 Gulasz
Wieprzowina w sosie
25 Chili con carne
Sałatka z makaronem
26 Klopsiki bawarskie
Naleśniki z czosnkiem niedźwiedzim
Ryż na mleku

DELIKATNE GOTOWANIE

30 Filet z łososia na warzywach
Duszone pieczarki
Omlet rybny
31 Warzywa z ziemniakami
Sajgonki
32 Pierś z indyka z warzywami i sosem z serka śmietankowego
Pierś z kurczaka z warzywami i sosem z bazylii
33 Filet z dorsza z ryżem i sosem

SOSY I PESTO

36 Pesto z bazylii
Sos z sera gorgonzola
Sos berneński
Sos z pomidorów i bazylii
37 Sos musztardowy
Sos balsamiczny
Sos pomarańczowy
Sos holenderski
Sos kaparowy
38 Sos na bazie czerwonego wina
Sos na bazie białego wina
Sos beszamelowy
39 Sos pieczeniowy
Sos curry do kiełbasy
40 Dressing do sałaty
Sos boloński

DIPY I KREMY

44 Krem z tuńczyka
Pasta z awokado
Masło ziołowe
Majonez
45 Krem paprykowy
Twarożek ziołowo-musztardowy
Pasta z sardeli
Krem orzechowo-czekoladowy
46 Krem z serka śmietankowego i pieczarek
Twaróg z pieczarkami
Sos z czerwonego wina i cebuli
47 Krem z serka śmietankowego i pomidorów
Krem łososiowy
Krem czosnkowy
Krem z ciecierzycy
48 Masło czosnkowe z chili
Smalec z gruszką i cebulką
Pasta z jajkiem i serkiem śmietankowym
49 Ciasto na bułeczki do zapiekanek
Sos tatarski
Pasta z czosnkiem, kminkiem i rozmarynem
50 Obazda bawarska

CIASTA I WYPIEKI

54 Ciasto marmurkowe
Biszkopt
Ciasto-gąbka
55 Ciasto cytrynowe
Ciasto bananowe
Piernik
56 Ciasto z grzańcem
Babeczki orzechowe
Rogaliki waniliowe
57 Gwiazdki z cynamonem
Florentynki
58 Kokosanki
Ciasteczka makaroniki
z orzechami laskowymi
59 Ciasto chlebowe
Ciasto parzone
Ciasto na pizzę
60 Ciasto na kruche ciasteczka
Babeczki z szynką i serem

LODY I DESERY

64 Lody z owoców leśnych
Suflet Salzburger Nockerl
Sorbet cytrynowy
Mus czekoladowy
65 Sos waniliowy
Gofry śmietankowe
Lody waniliowe
Zabajone
66 Panna cotta z truskawkami
Lody piernikowe
Lody marcepanowo-nugatowe
67 Lody z orzechami włoskimi
Lody cynamonowe

NAPOJE

70 Sok pomidorowy
Shake bananowo-mleczny
Poncz kawowy z syropem
klonowym
Poncz miodowy
71 Ajerkoniak
Likier pomarańczowy
Likier cytrynowy
72 Poncz zimowy
Grzaniec
Likier Baileys
73 Napój śniadaniowy
Shake owocowy (wegański)
Shake na dzień dobry

DODATKI

76 Gnocchi ziemniaczane
Kluski ziemniaczane „pół na pół"
77 Ciasto na makaron (przepis
podstawowy)
Knedle ziemniaczane
Purée z selera
78 Knedle z bułki
Zacierka
79 Purée z ziemniaków i marchewki
Knedle serwetkowe z precli

DANIA DLA NIEMOWLĄT

82 Purée jarzynowo-marchewkowe
Danie jarzynowo-mięsne
Mus owocowy

PRZETWORY

86 Galaretka porzeczkowa
Marmolada z melona miodowego
Dżem truskawkowy z pieprzem
87 Dżem morelowy
Pikantny mix jarzynowy
Czosnek w oleju z chili

AKCESORIA

88 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

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				

PIKANTNY PTYŚ

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

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 ptysie wypełnić masą.

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

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.

KOPYTKA

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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				

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 OLIWKAMI

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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				PRĘDKOŚĆ
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 wymieszać			
Zapiekać przez 20 min. w piekarniku rozgrzanym do 200°C				

POŻYWNY OMLET

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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				PRĘDKOŚĆ
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 PRZYRZĄDZANIA:
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				PRĘDKOŚĆ
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				

KULECZKI MIĘSNE (DO BULIONU)

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
250 g farszu z cielęciny 3 łyżki śmietany 1 jajko	wymieszać	1,5 min.		2
2 łyżki pietruszki (świeżo posiekanej) 1 szczypta gałki muszkatołowej (świeżo startej) ¼ łyżeczki startej skórki z cytryny Sól/pieprz (do smaku)	wymieszać	40 sek.		1

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 muszkatołową, 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.

SURÓWKA WIELOWARZYWNA

SKŁADNIKI dla 4 osób				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

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.

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SEREM

SKŁADNIKI dla 4 osób				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 muszkatołowej (świeżo startej) 1 łyżka rozmarynu (rozdrobnionego) Sól/pieprz (do smaku)	mieszać	1 min.		2

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 muszkatołową, 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.

ZUPY

STRONA 12
- Zupa ziemniaczana
- Zupa porowa
- Krem grzybowy

STRONA 13
- Gazpacho
- Zupa serowa
- Zupa jarzynowa

STRONA 14
- Zupa pomidorowa
- Zupa z klopsikami
- Francuska zupa cebulowa

STRONA 14
- Zupa z selera
- Kremowa zupa łososiowa
- Kremowa zupa brokułowa

STRONA 16
- Barszcz czerwony
- Zupa kasztanowa

STRONA 17
- Kremowa zupa z dyni

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	rozdrabniać	10 sek.		4
100 g boczku w kostkach 40 g masło 1 łyżeczka cukru	dusić	2 min.	100°C	1
3 pory 1 l bulionu warzywnego Sól, pieprz Gałka muszkatołowa	podgotować	25 min.	100°C	SL
125 ml śmietany kremówki	podgotować	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				

GAZPACHO

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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				

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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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 muszkatołowa 200 ml śmietany kremówki 150 g startego sera ementaler	mieszać	3 min.	70 °C	1
doprowadzić do wrzenia		30 sek.		4

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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
1 por 1 marchewka 1 mała cebula 3 ugotowane ziemniaki 400 ml mleka ½ łyżeczki soli ¼ łyżeczki pieprzu 3 łodyżki pietruszki	miksować	10 sek.		5
	gotować	10 min.	100°C	SL
1 kubek śmietany 50 g sera topionego	gotować	1 min.	100°C	1

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	podsmażyć	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 pokrywkę 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 przyprawy 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	podsmażyć	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			

ZUPA Z SELERA

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
1 cebula	siekać	10 sek.		4
20 g masła	dusić	3 min.	100°C	1
200 g selera korzeniowego	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

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.

KREMOWA ZUPA ŁOSOSIOWA

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 (siekany)	delikatnie przemieszać			

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.

KREMOWA ZUPA BROKUŁOWA

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

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 PRZYRZĄDZANIA:
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				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 PRZYRZĄDZANIA:
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				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

KREMOWA ZUPA Z DYNI

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cebulę pokroić na grube kawałki i siekać razem z ząbkiem 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.

MOJE NOTATKI

DANIA GŁÓWNE

STRONA 20–21
- Risotto
- Comber sarni w sosie na bazie czerwonego wina
- Polenta
- Barszcz
- Ciasto porowe

STRONA 22–23
- Pizza z pomidorami, szynką i serem
- Nadziewana cukinia
- Placki ziemniaczane
- Pierogi z nadzieniem

STRONA 24–25
- Gulasz
- Wieprzowina w sosie
- Chili con carne
- Sałatka z makaronem

STRONA 26
- Klopsiki bawarskie
- Naleśniki z czosnkiem niedźwiedzim
- Ryż na mleku

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 plastrami 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 śmietanę 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 plastrów 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.				
SOS 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

POLENTA

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
250 ml wody 250 ml mleka Sól, pieprz (do smaku)	podgrzewać	5 min.	100°C	1
100 g kaszy kukurydzianej	mieszać	20 min.	70 °C	SL Obroty w lewo

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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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/polędwicy wołowej	miksować	1 min.		8
1 l wody 2 liście laurowe 1–2 ząbki czosnku 40 g ketchupu pomidorowego Pieprz, sól	miksować	50–60 min.	100°C	SL

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 polędwicę 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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
CIASTO 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.				
NA WIERZCH 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 muszkatołowej	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.				

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 wypłukać 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. Zagniatać 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				PRĘDKOŚĆ
CIASTO 350 g mąki 10 g świeżych drożdży 200 ml ciepłej wody 1 szczypta cukru 2 łyżki oleju 1 łyżeczka soli	zagniatać	20–25 sek.		5
Odstawić ciasto pod przykryciem w ciepłe miejsce na co najmniej 45 min., a następnie rozwałkować na natłuszczonej blasze				
NA WIERZCH 200 g gotowanej szynki 3 łodyżki pietruszki	rozdrabniać	20 sek.		5
20 g masła 2 łyżki śmietany 1 łyżka koncentratu pomidorowego 200 g pomidorów ½ łyżeczki soli ¼ łyżeczki pieprzu ½–1 łyżeczki tymianku	rozgrzać	10 min.	90 °C	1
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 posiekanym 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				PRĘDKOŚĆ
250 g krabów 4 małe cukinie Sól, pieprz				
100 g średnio dojrzałego sera gouda 100 g świeżych pieczarek 1 pęczek koperku 150 g crème fraîche 1 cebula	rozdrabniać	20 sek.		3
Piec przez 30 min. w piekarniku rozgrzanym do 200°C				

PLACKI ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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				

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.

PIEROGI Z NADZIENIEM

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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 łodyżki 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				

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 pojemnik.

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, zdjąć 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

CHILI CON CARNE

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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			

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.

SAŁATKA Z MAKARONEM

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

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 muszkatołowej (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	podgotować	40 min.	90 °C	SL Obroty w lewo

MOJE NOTATKI

DELIKATNE GOTOWANIE

STRONA 30
- Filet z łososia na warzywach
- Duszone pieczarki
- Omlet rybny

STRONA 31
- Warzywa z ziemniakami
- Sajgonki

STRONA 32
- Pierś z indyka z warzywami i sosem z serka śmietankowego
- Pierś z kurczaka z warzywami i sosem z bazylii

STRONA 33
- Filet z dorsza z ryżem i sosem

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 50 g marchewki 2 ząbki czosnku	gotować na parze	15–20 min.	120°C	SL

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 ½ pęczka pietruszki	siekać	20 sek.		5
200 g pieczarek 1 łyżeczka soli	podgotować	5 min.	100°C	1 Obroty w lewo

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 1 trójkącik sera topionego	miksować	20 sek.		6
30 g masła 2 łyżki mąki Sól, pieprz	gotować	8 min.	100°C	1
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 PRZYRZĄDZANIA:
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			PRĘDKOŚĆ
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 BAZYLII

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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 plasterek pomidora, plasterek 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			PRĘDKOŚĆ
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

FILET Z DORSZA Z RYŻEM I SOSEM

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

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 ząbkiem 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.

MOJE NOTATKI

SOSY I PESTO

STRONA 36–37

- 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 38–39

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

STRONA 40

- Dressing do sałaty
- Sos boloński

PESTO Z BAZYLII

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.

				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 miksować na gładką masę przez ok. 30 sek. z prędkością 4.

				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.

				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 BAZYLII

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.

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

SOS MUSZTARDOWY

				PRĘDKOŚĆ
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

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

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

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

				PRĘDKOŚĆ
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			

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

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

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

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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Mleko, masło, mąkę, sok z cytryny, sól i pieprz oraz połowę kaparów z 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 kapary 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.

				PRĘDKOŚĆ
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 śmietanę 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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

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

SOS PIECZENIOWY

				PRĘDKOŚĆ
2 małe cebule 1 ząbek czosnku 30 g gulaszu wołowego	rozdrabniać	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	wymie-szać	40 sek.	100°C	1
100 ml bulionu/wywaru 200 ml czerwonego wina 1 łyżka bulionu warzyw-nego (w proszku) Szczypta cukru Pieprz/sól (do smaku) Zioła do smaku (np. majeranek, tymianek)	podgoto-wać	20–25 Min.	100°C	1
120 ml śmietany	podgoto-wać	5 min.	100°C	1
	mieszać	1 min.		4

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.

SOS CURRY DO KIEŁBASY

				PRĘDKOŚĆ
2 cebule 1 ząbek czosnku 1 papryczka chili	rozdrabniać	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 balsamicz-nego 5 łyżeczek curry w proszku 3 łyżki miodu Sól/pieprz (do smaku)	gotować	10 min.	120°C	1

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Cebulę posiekać na grube kawałki i rozdrabniać razem z ząbkiem 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)	miksować	20 sek.		7

SOS BOLOŃSKI

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	rozdrabniać	10 sek.		4
¼ bulwy selera 2 marchewki	rozdrabniać	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)	podgotować	25 min.	90 °C	SL Obroty w lewo

MOJE NOTATKI

DIPY I KREMY

STRONA 44–45
- Krem z tuńczyka
- Pasta z awokado
- Masło ziołowe
- Majonez
- Krem paprykowy
- Twaróg ziołowo-musztardowy
- Pasta z sardeli
- Krem orzechowo-czekoladowy

STRONA 46–47
- 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 48–49
- 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 50
- Obazda bawarska

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.

				PRĘDKOŚĆ
1 mała cebula trochę pietruszki	siekać	10 sek.		5
2 małe puszki tuńczyka	miksować	20 sek.		5
1 opakowanie serka 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.

				PRĘDKOŚĆ
200 ml śmietany kremówki		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.

				PRĘDKOŚĆ
½ pęczka pietruszki 1 łodyżka koperku 3 łodyżki 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.

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

KREM PAPRYKOWY

				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

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.

TWARÓG ZIOŁOWO-MUSZTARDOWY

				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

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.

PASTA Z SARDELI

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

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.

KREM ORZECHOWO-CZEKOLADOWY

				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

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 ząbkiem 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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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

KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO I POMIDORÓW

				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

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.

KREM ŁOSOSIOWY

				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

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.

KREM CZOSNKOWY

				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

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.

KREM Z CIECIERZYCY

				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

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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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

CIASTO NA BUŁECZKI DO ZAPIEKANEK

				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

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 złotobrązowy kolor.

SOS TATARSKI

				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

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.

PASTA Z CZOSNKIEM, KMINKIEM I ROZMARYNEM

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

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).

				PRĘDKOŚĆ
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			

MOJE NOTATKI

MOJE NOTATKI

CIASTA I WYPIEKI

STRONA 54–55
- Ciasto marmurkowe
- Biszkopt
- Ciasto-gąbka
- Ciasto cytrynowe
- Ciasto bananowe
- Piernik

STRONA 56–57
- Ciasto z grzańcem
- Babeczki orzechowe
- Rogaliki waniliowe
- Gwiazdki z cynamonem
- Florentynki

STRONA 58–59
- Kokosanki
- Ciasteczka makaroniki z orzechami laskowymi
- Ciasto chlebowe
- Ciasto parzone
- Ciasto na pizzę

STRONA 60
- Ciasto na kruche ciasteczka
- Babeczki z szynką i serem

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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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				

CIASTO CYTRYNOWE

				PRĘDKOŚĆ
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				

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

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

CIASTO BANANOWE

				PRĘDKOŚĆ
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			

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

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

Przestudzić na kratce kuchennej i posmarować glazurą czekoladową.

PIERNIK

				PRĘDKOŚĆ
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				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Nałożyć łopatki 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 łopatki 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 polać nią gotowe ciasto.

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

CIASTO Z GRZAŃCEM

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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.

				PRĘDKOŚĆ
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	wymieszać	1 min.		4
Piec przez ok. 35 min. w piekarniku rozgrzanym do 180°C				

BABECZKI ORZECHOWE

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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.

				PRĘDKOŚĆ
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 PRZYRZĄDZANIA:
100 g cukru, mąkę, migdały, orzechy laskowe, masło, miąższ z laski 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.

				PRĘDKOŚĆ
Ciasto 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	mieszać/ugniatać	1,5 min.		5
Piec przez ok. 12 min. w piekarniku rozgrzanym do 175°C				
Posypka 50 g cukru pudru 50 g cukru waniliowego 70 g cukru				

GWIAZDKI Z CYNAMONEM

				PRĘDKOŚĆ
400 g cukru	sproszkować	20 sek.		10
500 g migdałów	rozdrabniać	20 sek.		8
2 łyżeczki cynamonu	mieszać	15 sek.		7
1 łyżka miodu 2 białka	mieszać	15 sek.		4
100 g cukru 1 białko	wymieszać/ubijani	4 min.		3
Pokryć gwiazdki masą i piec przez ok. 15 min. w piekarniku rozgrzanym do 150°C				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cukier proszkować 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. Mieszankę 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).

FLORENTYNKI

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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

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 stronę masy. Pokroić masę na kawałki.

KOKOSANKI

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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.

				PRĘDKOŚĆ
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 PRZYRZĄDZANIA:
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.

				PRĘDKOŚĆ
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				

CIASTO CHLEBOWE

				PRĘDKOŚĆ
350 g mąki pszennej Drożdże błyskawiczne (ilość wg zaleceń producenta) 10 g cukru 200 ml wody 10 g margaryny 5 g soli	zagniatać	90 sek.		3
Ciasto odstawić na 45 min., a następnie piec przez 45 min. w piekarniku rozgrzanym do 160°C				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i zagniatać 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.

CIASTO PARZONE

				PRĘDKOŚĆ
125 ml wody 40 g masła 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka cukru	wymieszać	5 min.	100°C	1
100 g mąki	wymieszać	30 sek.		2
Pojemnik miksera odstawić na 5 min.				
3 jajka (roztrzepane)	wymieszać	1 min.		2 Obroty w lewo
Na blachę nakładać małe kopczyki i piec w piekarniku przez 20 min. w temp. 200°C				

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.

CIASTO NA PIZZĘ

				PRĘDKOŚĆ
350 g mąki 150 ml wody 2 łyżki oliwy z oliwek 1 opakowanie drożdży suszonych 1 łyżeczka soli	zagniatać	1 min.		5
Ciasto odstawić na ok. 40 min., rozwałkować i obłożyć według upodobania				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Mąkę, wodę, oliwę z oliwek, drożdże suszone i sól umieścić kolejno w pojemniku miksera. Zagniatać 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 proszkować 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
100 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

MOJE NOTATKI

LODY I DESERY

STRONA 64
- Lody z owoców leśnych
- Suflet Salzburger Nockerl
- Sorbet cytrynowy
- Mus czekoladowy

STRONA 65
- Sos waniliowy
- Gofry śmietankowe
- Lody waniliowe
- Zabajone

STRONA 66
- Panna cotta z truskawkami
- Lody piernikowe
- Lody marcepanowo-nugatowe

STRONA 67
- 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 50–100 g cukru	miksować	20 sek.		4
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 Sól (szczypta)	ubić	5 min.		3
100 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego 2 żółtka 20 g mąki	miksować	20 sek.		2
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.

Śmietanę kremówkę ubijać łopatkami do mieszania przez 3 min z prędkością 2, przełożyć do miski i schłodzić.

Czekoladę rozdrabniać przez 20 sek. z prędkością 5.

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 Sól	ubić	3 min.		3
250 ml śmietany	ubić	3 min.		2
200 g czekolady	rozdrabniać	20 sek.		5
½ filiżanki espresso 3 żółtka 50 g cukru 1 łyżka likieru pomarańczowego	wymieszać	2 min.	70 °C	1
Masę wymieszać ze śmietaną kremówką i pianą z białek i odstawić na 3 godz. do schłodzenia				

SOS WANILIOWY

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
250 ml mleka 1 opakowanie cukru waniliowego 1 laska wanilii 50 g cukru	rozgrzać	5 min.	70 °C	1

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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
250 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

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 cynamonowe można uzyskać dodając płaską łyżkę cynamonu zamiast rumu.

LODY WANILIOWE

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksera i podgrzewać przez 5 min. w temp. 70°C z prędkością 1. Schłodzić.

Masą 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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
60 g cukru 120 ml białego wina 5 żółtek	ubić	8 min.	70 °C	1

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 polać masą schłodzony krem.

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
1 opakowanie cukru waniliowego 50 g cukru 500 ml śmietany kremówki	mieszać	15 min.	70 °C	1
2 płatki żelatyny	miksować	20 sek.		2
300 g truskawek 2 łyżki likieru pomarańczowego	miksować	20 sek.		5

LODY PIERNIKOWE

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Umieścić łopatki 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				PRĘDKOŚĆ
100 g cukru pudru 3 żółtka	mieszać	6 min.		4
250 ml śmietany 1 łyżeczka przyprawy do piernika	wymieszać	7 sek.		2
Odstawić na 4–5 godzin do zamrażalnika				

LODY MARCEPANOWO-NUGATOWE

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Umieścić łopatki 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 łopatki 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				PRĘDKOŚĆ
300 ml śmietany	ubić	4–5 min.		3
100 g cukru 3 jajka	mieszać	1 min.		5
100 g marcepanu 100 g masy nugatowej 100 g czekolady deserowej	miksować	3 min.		7
Delikatnie wymieszać masę ze śmietaną i odstawić na ok. 6 godzin do zamrażalnika				

LODY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

SKŁADNIKI dla 4 osób		⏳	🌡	PRĘDKOŚĆ
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				

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.

LODY CYNAMONOWE

SKŁADNIKI dla 4 osób		⏳	🌡	PRĘDKOŚĆ
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				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Umieścić łopatki 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 śmietanę, 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 70
- Sok pomidorowy
- Shake bananowo-mleczny
- Poncz kawowy z syropem klonowym
- Poncz miodowy

STRONA 71
- Ajerkoniak
- Likier pomarańczowy
- Likier cytrynowy

STRONA 72
- PONCZ ZIMOWY
- GRZANIEC
- LIKIER BAILEYS

STRONA 73
- Napój śniadaniowy
- Shake owocowy (wegański)
- Shake na dzień dobry

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 Pieprz, sól, cukier	miksować	1,5 min.		7

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 miksować w pojemniku miksera z prędkością 1 przez 20 sek.

Poncz nalać do czterech wysokich szklanek i udekorować przed podaniem lodami i rodzynkami 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 75 ml mleka 25 ml śmietany	miksować	20 sek.		1
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 300 g miodu	rozgrzać	8 min.	80°C	1

AJERKONIAK

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
6 żółtek 250 g cukru 1 opakowanie cukru waniliowego	miksować	4 min.	80°C	1
170 ml mleka skondensowanego 10% ½ l wódki Doppelkorn	miksować	6 min.	80°C	1

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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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
Przelać do osobnego naczynia i odstawić na 24 godzin				
Sok z 6 ekologicznych pomarańczy (ok. 200 g) 800 g cukru 700 ml spirytusu				
Odstawić na 24 godzin				
Do nastawu dodać mieszankę z cukru, skórek od pomarańczy i wody, wymieszać i odstawić na 3–4 tygodnie				

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.

Dolać 500 ml wody i gotować przez ok. 18 min. w temp. 100°C z prędkością 1. Przelać 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

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Cytryny cienko obrać za pomocą obieraczki do warzyw i owoców, a następnie wyfiletować. Skórki, wyfiletowany miąższ z cytryn, 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 PRZYRZĄDZANIA:
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 PRZYRZĄDZANIA:
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 BAILEYS

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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 mieszankę 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

NAPÓJ ŚNIADANIOWY

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	miksować	1 min.		8

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.

SHAKE OWOCOWY (WEGAŃSKI)

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
4 truskawki 1 banan 1 papaja 1 kiwi 200 ml mleka kokosowego	miksować	1 min.		7

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.

SHAKE NA DZIEŃ DOBRY

SKŁADNIKI dla 4 osób				PRĘDKOŚĆ
1 persymona 150 ml soku pomidorowego 50 g papryki (świeżej) Sok z 1 pomarańczy 1 łyżeczka chrzanu (ze słoiczka)	miksować	1,5 min.		6

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.

DODATKI

STRONA 76
• Gnocchi ziemniaczane
• Kluski ziemniaczane „pół na pół”

STRONA 77
• Ciasto na makaron
(przepis podstawowy)
• Knedle ziemniaczane
• Purée z selera

STRONA 78
• Knedle z bułki
• Zacierka

STRONA 79
• 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

CIASTO NA MAKARON (PRZEPIS PODSTAWOWY)

				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				

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 zagniatania ciasta można również wykorzystać fabrycznie zainstalowany program „Zagniatanie 2". Prosimy to tego przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

KNEDLE ZIEMNIACZANE

				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				

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.

PURÉE Z SELERA

				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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
Wlać 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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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				

PURÉE Z ZIEMNIAKÓW I MARCHEWKI

				PRĘDKOŚĆ
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

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 śmietanę, doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Mieszać przez 2 min. z prędkością 2.

KNEDLE SERWETKOWE Z PRECLI

				PRĘDKOŚĆ
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

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 82
• PURÉE JARZYNOWO-MARCHEWKOWE
• DANIE JARZYNOWO-MIĘSNE
• MUS OWOCOWY

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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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.

				PRĘDKOŚĆ
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

MOJE NOTATKI

PRZETWORY

STRONA 86
- Galaretka porzeczkowa
- Marmolada z melona miodowego
- Dżem truskawkowy z pieprzem

STRONA 87
- 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. Przelać 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.

Przelać mieszaninę do odpowiednich słoików. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut.

				PRĘDKOŚĆ
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.

Przelać 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.

				PRĘDKOŚĆ
500 g melona miodowego (miąższ) 3 łyżki soku z limonki	rozdrab-niać	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.

Przelać mieszaninę do odpowiednich słoików. Słoiki dobrze zamknąć i postawić do góry dnem na kilka minut.

				PRĘDKOŚĆ
3 łyżeczki zielonego pieprzu	rozdrab-niać	10 sek.		7
500 g truskawek	rozdrab-niać	15 sek.		5
250 g cukru żelującego 1 opakowanie cukru waniliowego	gotować	12 min.	100°C	SL

DŻEM MORELOWY

				PRĘDKOŚĆ
300 g moreli 300 g cukru żelującego	gotować	7 min.	100°C	1
Wlać gorący do słoików i zakręcić				

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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 wlać do słoików i natychmiast je zamknąć.

PIKANTNY MIX JARZYNOWY

				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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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.

CZOSNEK W OLEJU Z CHILI

				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

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:
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 mogą Państwo sami zdecydować, czy składniki powinny 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.

Mogą Państwo puścić wodze kulinarnej fantazji. Należy jedynie pamiętać o właściwym doborze składników i ich ilości. Można wypróbować własne pomysły lub zainspirować się gotowymi przepisami, które Państwu przypadną do gustu. Należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi urządzenia.

MOJE NOTATKI

MOJE NOTATKI

MOJE NOTATKI

MARMELADE
DAMPFGAREN
SUPPE
KNETEN 1/2
LINKSLAUF
TURBO
5L
120°C
17:00
P2
S01

QUIGG

Robot kuchenny
z funkcją WLAN

- Funkcja gotowania
- Pojemnik miksera ze stali szlachetnej
- Nasadka do gotowania na parze
- Wbudowana waga kuchenna
- Książka z przepisami
- Funkcja gotowania

MIESZANIE + ZAGNIATANIE

MIKSOWANIE + GOTOWANIE

GOTOWANIE NA PARZE + EMULGO-WANIE

SIEKANIE + UCIERANIE

UBIJANIE + WAŻENIE