62 przepisy dla Ciebie!

w tym 23 autorskie przepisy Kingi Paruzel

perfect mix

- inspiracje wydanie III

Szanowni Państwo.

Cieszymy się, że podjęli Państwo decyzję o zakupie wielofunkcyjnego urządzenia kuchennego ELDOM PERFECT MIX MFC2000. Od teraz gotowanie to nie tylko zaoszczędzony czas, ale również czysta przyjemność.

Zachęcamy do dokładnego zapoznania się z bogatą funkcjonalnością urządzenia, za pomocą którego można gotować, rozdrabniać, mieszać, ubijać, wyrabiać ciasto oraz gotować na parze, co w połączeniu z prostotą użytkowania sprawi, że przygotowanie codziennych, zdrowych posiłków stanie się przyjemnym rytuałem.

Zarówno komponowanie potraw, jak i ich przygotowanie przy użyciu ELDOM Perfect mix MFC2000 sprawiło nam ogromną frajdę.

Perfect mix został też doceniony przez naszą ambasadorkę, finalistkę I polskiej edycji MasterChefa - Kingę Paruzel, która specjalnie dla Państwa stworzyła wyjątkowe przepisy.

Idąc w jej ślady postanowiliśmy stworzyć książkę "Perfect mix - Inspiracje", w której są zawarte nie tylko przepisy Kingi, ale również nasze propozycje. Efekty, w postaci kulinarnych przysmaków, zostały docenione przez naszych domowników i gości. Koniecznie spróbujcie!

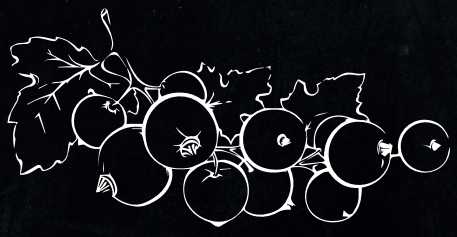
Smacznego!

ELDOM

Każdy z nas lubi proste rozwiązania i nieskomplikowane sytuacje. Nadzwyczaj cenię sobie te cechy w kuchni dlatego szukam sprytnych rozwiązań. Cieszę się, że mogę ułatwiać sobie pracę dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu jakim jest Perfect mix MFC 2000.

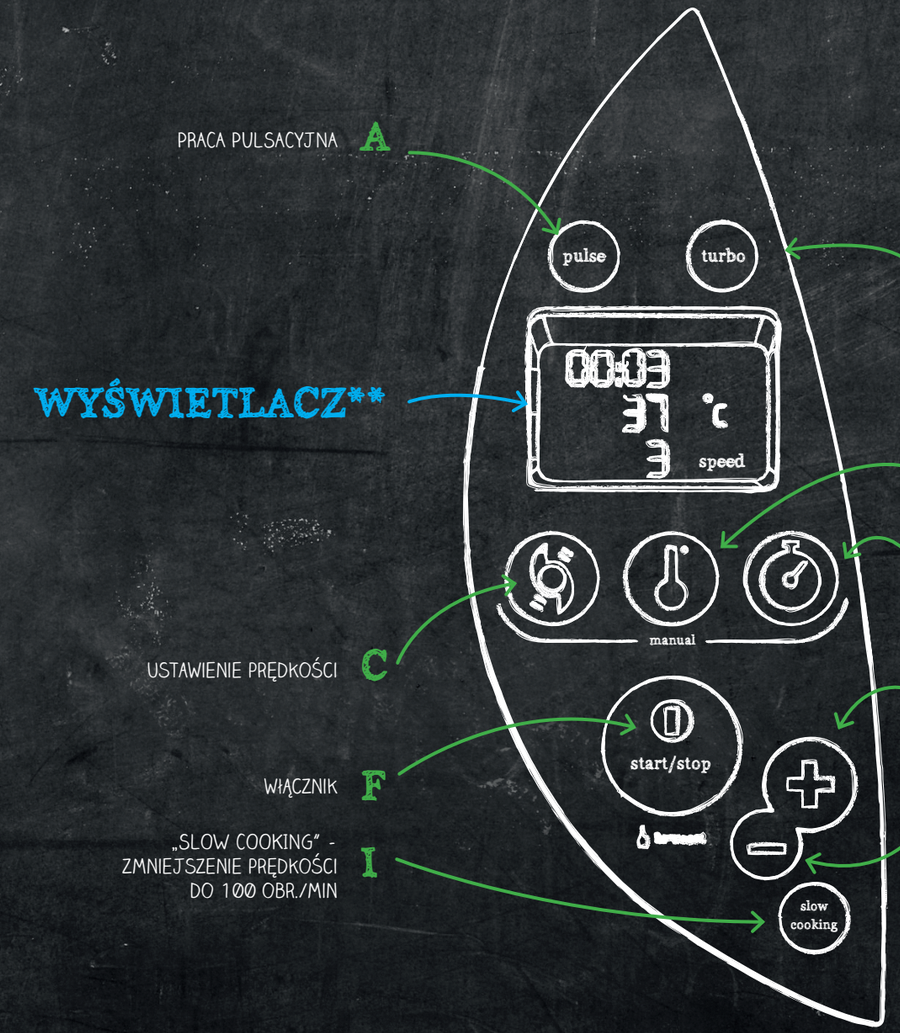
Moje oczekiwania zostały w pełni zaspokojone. To urządzenie pozytywnie mnie zaskoczyło – sieka, blenduje, gotuje, miksuje, ubija, gotuje na parze a nawet bez problemu może podsmażyć warzywa. Uwielbiam gotować w takim towarzystwie.

Polecam Ci wypróbowanie moich przepisów, które stworzyłam i dedykuję specjalnie temu urządzeniu. Są pyszne, zdrowe, pięknie wyglądają i zawsze się udają. W prostocie – siła, elegancja i ponadczasowość.



Kinga Paruzel polecam

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA*



*DOKŁADNY OPIS URZĄDZENIA ZNAJDUJE SIĘ W INSTRUKCJI OBSŁUGI ELDOM PERFECT MIX MFC2000
** NA WYŚWIETLACZU POKAZANA JEST RZECZYWISTA TEMPERATURA W NACZYNIU MIKSUJĄCYM

SPIS TREŚCI

Zupy

Zupa tajska 4
Zupa krem z zielonego groszku 6
Zupa krem z pieczonej dyni i gruszki 8
Zupa krem z papryki z soczewicą 10
Chłodnik z botwinki 12
Barszcz czerwony z chrzanem 14
Zupa grochowa 16
Zupa rybna z warzywami 18
Zupa cebulowa 20
Zupa pomidorowa z ryżem 22
Zupa krem z cukinii i szpinaku 24
Zupa krem z pomidorów i papryki 26
Zupa krem z brokułów 28
„Zupa kochanków" marchwiowa z imbirem 30
Zupa krem z prawdziwków 32

Dania główne

Kluski na parze z sosem truskawkowym 36
Gulasz ze śliwką 38
Knedle z truskawkami 40
Spaghetti bolognese 42
Tarta z ricottą i szpinakiem 44
Ziołowe naleśniki z farszem z pierogów ruskich 46
Kotlety z komosy ryżowej 48
Wegański gulasz z pieczarek 50
Wołowina z pomidorami i groszkiem 52
Zapiekana wołowina z polentą 54
Placki ziemniaczane 56
Pulpety z dorszem i ziemniakami 58
Roladki z ryby faszerowane gotowanymi warzywami z polentą 60
Łosoś w cytrynach z warzywami gotowany na parze 62
Kurczak w sosie curry 64
Filety z kurczaka z aromatycznym pesto – inaczej 66
Pulpety drobiowe w sosie cytrynowym z ryżem 68
Papryki faszerowane 70

Przystawki i dodatki

Koncentrat warzywny 74
Chleb żytni 76
Ciasto na pizzę 78
Rawnola czyli surowa granola 80
Pasta z makreli 82
Polędwica z indyka na kanapki 84
Tatar ze świeżego łososia 86
Domowy makaron 88
Pesto pomidorowe 90
Krem serowy z koperkiem 92
Krem z awokado 94
Bawarska obazda 96

Desery i ciasta

Brownie z konfiturą 100
Mini pizze owsiane z owocami 102
Gofry z owocami 104
Ciasto z owocami 106
Czekoladowe ciasto z fasoli 108
Babeczki z nadzieniem 110
Kulki kakaowe 112
Ciasteczka orzechowe 114
Grzane wino na mroźne dni 116
Ajerkoniak 118
Ciasto marchewkowe z serową polewą 120
Ucierane ciasto czekoladowez serem i wiśniami 122
Soczyste ciasto cytrynowe z blachy 124
Kremowe lody snikersowe 126
Zdrowe lody truskawkowe 128
Ryż na mleku kokosowym z mango i borówkami 130
Koktajl z mango 132

Zupy

NOWY PRZEPIS!

Zupa tajska

35 MIN. | 4 PORCJI

RADA:

PONADTO ABY UZYSKAĆ NIEZWYKŁY AROMAT WARTO RAZEM Z BULIONEM DODAĆ 2-3 LIŚCIE KAFIRU.

ZUPĘ MOŻNA PODAWAĆ Z MAKARONEM RYŻOWYM.

CIEKAWOSTKA:

KAFIR TO TAJSKA ODMIANA LIMONKI. W POTRAWACH CZĘŚCIEJ WYKORZYSTUJEMY JEJ SUSZONE LIŚCIE. SĄ CENIONE ZA SWÓJ NIEZWYKŁY CYTRYNOWY AROMAT. ŚWIETNIE KOMPONUJĄ SIĘ Z MLECZKIEM KOKOSOWYM.

SKŁADNIKI:

- 2 FILETY KURCZAKA
- 1 MAŁA CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 ŚWIEŻA PAPRYCZKA CHILI
- 10-20 G ŚWIEŻEGO KORZENIA IMBIRU (UMYĆ, OBRAĆ, POKROIĆ W CIENKIE PLASTERKI)
- 4 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK
- ½ ŁYŻECZKI NASION KOLENDRY
- 1 ŁYŻECZKA KURKUMY
- 1 ŁYŻECZKA CUKRU
- 600 ML BULIONU/ROSOŁU
- 400 ML MLECZKA KOKOSOWEGO
- SOS SOJOWY
- SOK Z CYTRYNY

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ POKROJONĄ W ĆWIARTKI CEBULĘ, CZOSNEK, PAPRYCZKĘ CHILLI I IMBIR, ROZDROBNIĆ 5S/OBROTY 5. SZPATUŁKĄ ZGARNĄĆ SKŁADNIKI ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
2. DODAĆ 3 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK, KURKUMĘ I KOLENDRĘ. DUSIĆ 3MIN./120°C/OBROTY 1.
3. KURCZAKA POKROIĆ W PASKI, PODSMAŻYĆ OBUSTRONNIE NA PATELNI NA 1 ŁYŻCE OLIWY, A NASTĘPNIE PRZEŁOŻYĆ DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
4. WRAZ Z KURCZAKIEM DO NACZYNIA DODAĆ ŁYŻECZKĘ CUKRU, WLAĆ 600 ML BULIONU/ROSOŁU I 400 ML MLECZKA KOKOSOWEGO. GOTOWAĆ 20 MIN./100°C/OBROTY 1.
5. DOPRAWIĆ DO SMAKU SOKIEM Z CYTRYNY I SOSEM SOJOWYM.

NOWY PRZEPIS!

Zupa krem z zielonego groszku

30 MIN. | 4 PORCJE

RADA:

PODAWAĆ
Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
LUB GRZANKAMI.

SKŁADNIKI:

- 2 PUSZKI ZIELONEGO GROSZKU
- 35 G OLEJU
- 50 G CEBULI, PRZEKROJONEJ
- 300 G MLEKA
- 100 G WODY
- SÓL
- PIEPRZ
- 2 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY
- NATKA PIETRUSZKI LUB KOPEREK

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ CEBULĘ I ROZDROBNIĆ 15 S/OBROTY 5. SZPATUŁKĄ ZGARNĄĆ SKŁADNIKI ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
2. DODAĆ OLEJ, DUSIĆ 3 MIN./37°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ GROSZEK I WODĘ, GOTOWAĆ 10 MIN./100°C/ OBROTY 2, A NASTĘPNIE ZMIKSOWAĆ 15 S/OBROTY 8.
4. DODAĆ MLEKO, DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM. GOTOWAĆ 8 MIN./80°C/OBROTY 2.
5. DODAĆ SOK Z CYTRYNY I ZAMIESZAĆ SZPATUŁKĄ.
6. POSYPAĆ POSIEKANĄ PIETRUSZKĄ LUB KOPERKIEM.

NOWY PRZEPIS!

Zupa krem z pieczonej dyni i gruszki

60 MIN. | 4 PORCJE

RADA:

PODAWAĆ Z GRZANKAMI.

SKŁADNIKI:

- 500 G DYNI
- 2 GRUSZKI
- 1 MARCHEWKA
- 1 ZIEMNIAK
- 1 CEBULA
- 700 ML ROSOŁU
- ½ ŁYŻECZKI KURKUMY
- OLIWA Z OLIWEK
- DO SMAKU: SÓL, PIEPRZ, SZCZYPTA CYNAMONU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DYNIĘ, ZIEMNIAK, MARCHEWKĘ I GRUSZKI OBRAĆ, POKROIĆ NA KAWAŁKI I UŁOŻYĆ W NACZYNIU ŻAROODPORNYM. SKROPIĆ OLIWĄ, A NASTĘPNIE WŁOŻYĆ DO ROZGRZANEGO DO 180°C PIEKARNIKA I PIEC 20 MIN.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WRZUCIĆ POKROJONĄ W ĆWIARTKI CEBULĘ I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 15 S/OBROTY 5. SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
3. DODAĆ KURKUMĘ ORAZ CYNAMON I DUSIĆ PRZEZ 5 MIN./120°C/OBROTY 1.
4. NASTĘPNIE WLAĆ ROSÓŁ I GOTOWAĆ 12 MIN./100°C/OBROTY 1.
5. DODAĆ UPIECZONE GRUSZKI ORAZ WARZYWA I ZMIKSOWAĆ ZUPĘ NA KREM PRZEZ 2 MIN./OBROTY 10.
6. DOPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM, SZCZYPTĄ CYNAMONU - DO SMAKU.

NOWY PRZEPIS!

Zupa krem z papryki z soczewicą

80 MIN. | 4 OSOBY

Przepis autorski
Kinga Pienzel

RADA:

PODAWAĆ Z KLEKSEM JOGURTU NATURALNEGO I ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ.

SKŁADNIKI:

- 4 CZERWONE PAPRYKI
- 1 CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 2 ŁYŻKI KONCENTRATU POMIDOROWEGO
- 750 ML BULIONU WARZYWNEGO
- 2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK
- 1 ŁYŻECZKA MIODU
- ¼ SZKLANKI CZERWONEJ SOCZEWICY
- SÓL I PIEPRZ
- DODATKI: JOGURT NATURALNY, BAZYLIA ŚWIEŻA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. PIEKARNIK NAGRZAĆ DO TEMPERATURY 220°C Z FUNKCJĄ GRZANIA GÓRA - DÓŁ. BLACHĘ WYŁOŻYĆ FOLIĄ ALUMINIOWĄ.
2. PAPRYKI UMYĆ, OSUSZYĆ I WYŁOŻYĆ NA PRZYGOTOWANĄ BLACHĘ. PIEC 20-30 MINUT CO JAKIŚ CZAS OBRACAJĄC. KIEDY SKÓRA BĘDZIE PRZYRUMIENIONA PAPRYKI WYJĄĆ, PRZEŁOŻYĆ DO FOLIOWEJ TORBY I ZOSTAWIĆ DO OSTYGNIĘCIA NA OKOŁO 30 MINUT. NASTĘPNIE WYJĄĆ Z FOLI I OBRAĆ ZE SKÓRY, USUWAJĄC GNIAZDA NASIENNE.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ POKROJONĄ W ĆWIARTKI CEBULĘ I CZOSNEK. ROZDROBNIĆ 5 S/OBROTY 9.
4. POSZATKOWANE PRODUKTY ZSUNĄĆ ZE ŚCIANEK NACZYNIA W DÓŁ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
5. DODAĆ OLIWĘ I SMAŻYĆ CAŁOŚĆ PRZEZ 2 MIN./120°C/OBROTY 1.
6. DODAĆ PIECZONĄ PAPRYKĘ, BULION, KONCENTRAT POMIDOROWY, MIÓD, SÓL I PIEPRZ. CAŁOŚĆ ZMIKSOWAĆ PRZEZ 10 S/TURBO, A NASTĘPNIE GOTOWAĆ 10 MIN./100°C/OBROTY 1.
7. PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE WSYPAĆ CZERWONĄ SOCZEWICĘ I GOTOWAĆ CAŁOŚĆ JESZCZE PRZEZ 7 MIN./100°C/OBROTY 1.
8. ZUPĘ EWENTUALNIE DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM.

NOWY PRZEPIS!

Chłodnik z botwinki

RADA:

CHŁODNIK PODAWAĆ MOCNO SCHŁODZONY Z JAJKIEM UGOTOWANYM NA TWARDO.

SKŁADNIKI:

- 1 PĘCZEK BOTWINKI
- 1 PĘCZEK KOPERKU
- 1 PĘCZEK SZCZYPIORKU
- 1 PĘCZEK RZODKIEWKI
- SOK Z ½ CYTRYNY
- 1 ŁYŻECZKA CHRZANU
- 1 ŁODYGA SELERA NACIOWEGO
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- BULION WARZYWNY LUB WODA
- 1L KEFIRU
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

10 MIN.
+ STUDZENIE
+ NOCNE SCHŁODZENIE

6 OSÓB

Przepis autorski
Kinga Pemzel

PRZYGOTOWANIE:

1. BURACZKI OBRAĆ I WRAZ Z LIŚĆMI BOTWINKI WŁOŻYĆ DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 5.
2. NASTĘPNIE DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ BULION WARZYWNY LUB WODĘ - TYLE, ABY PRZYKRYĆ BOTWINKĘ. GOTOWAĆ OKOŁO 10 MIN./100°C/OBROTY 1+FUNKCJA „SLOW COOKING".
3. DODAĆ SOK Z CYTRYNY I POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIĘCIA.
4. DO WYSTUDZONEJ BOTWINKI WRAZ Z PŁYNEM DODAĆ KEFIR, KOPEREK, SZCZYPIOREK, SELER NACIOWY, RZODKIEWKI, CZOSNEK I ŁYŻECZKĘ CHRZANU. ZMIKSOWAĆ PRZEZ 20 S/OBROTY 8.
5. CAŁOŚĆ DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM, A NASTĘPNIE WŁOŻYĆ DO LODÓWKI NAJLEPIEJ NA CAŁĄ NOC.

Barszcz czerwony z chrzanem

1 GODZ.
(MROŻENIE OK. 1 GODZ.)

4 OSOBY

SKŁADNIKI:

BARSZCZ:

- 300 G CZERWONYCH BURAKÓW POKROJONYCH NA KAWAŁKI
- 800 ML WODY
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 2 ŁYŻECZKI PRZYPRAWY WARZYWNEJ
- 2 ZIARENKA ZIELA ANGIELSKIEGO
- 1 LIŚĆ LAUROWY
- SZCZYPTA SOLI
- 1 ŁYŻECZKA OCTU WINNEGO
- 1 ŁYŻECZKA CUKRU
- 100 G ŚMIETANKI 30%

LODY CHRZANOWE:

- 4 ŻÓŁTKA
- 200 G ŚMIETANKI 30%
- SZCZYPTA SOLI
- 4 ŁYŻECZKI CHRZANU TARTEGO (MOŻE BYĆ ZE SŁOIKA)

AKCESORIA:

- NÓŻ
- MOTYLEK
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

PRZYGOTOWANIE LODÓW CHRZANOWYCH:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ 4 ŻÓŁTKA, SZCZYPTĘ SOLI I ŚMIETANKĘ, UBIJAĆ ZA POMOCĄ MOTYLKA 20 S/OBROTY 5, NASTĘPNIE GOTOWAĆ 5 MIN./90°C/OBROTY 2.
2. DO UGOTOWANEJ MASY DODAĆ 4 ŁYŻECZKI CHRZANU, MIKSOWAĆ 20 S/OBROTY 6.
3. GOTOWĄ MASĘ PRZELAĆ DO FOREMEK SILIKONOWYCH, OSTUDZIĆ I WSTAWIĆ DO ZAMRAŻARKI NA OKOŁO 1 GODZINĘ.

PRZYGOTOWANIE BARSZCZU:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ POKROJONE BURAKI, ROZDRABNIAĆ 14 S/OBROTY 5.
2. DODAĆ WODĘ, CZOSNEK, PRZYPRAWĘ WARZYWNĄ, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, SÓL, PIEPRZ, GOTOWAĆ 27 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ OCET WINNY, CUKIER, ŚMIETANĘ, GOTOWAĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
4. ZUPĘ DOPRAWIĆ DO SMAKU, WYCIĄGNĄĆ ZIELE ANGIELSKIE I LIŚĆ LAUROWY, NA KONIEC MIKSOWAĆ PRZEZ 9 S/OBROTY 9, ABY ZUPA BYŁA KREMOWA I GŁADKA.
5. WYCIĄGNĄĆ LODY Z FOREMKI I WYŁOŻYĆ NA GŁĘBOKIM TALERZU, A NASTĘPNIE ZALAĆ GORĄCYM BARSZCZEM.

Zupa grochowa

50 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 80 G GROCHU ŁUSKANEGO (POŁÓWKI)
- 600 G ZIEMNIAKÓW
- 1 CEBULA
- ZĄBEK CZOSNKU POKROJONEGO W KRĄŻKI
- 1 POR - BIAŁA CZĘŚĆ
- 35 G PIETRUSZKI
- 140 G MARCHEWKI
- 45 G OLEJU
- 1,1 L WODY
- 2 LIŚCIE LAUROWE
- GARŚĆ MAJERANKU
- 2 ZIARNA ZIELA ANGIELSKIEGO
- 1 KOSTKA BULIONU WARZYWNEGO*
- 2 FRANKFURTERKI, POKROJONE W PLASTRY
- ¼ ŁYŻECZKI PIEPRZU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ GROCH I ROZDRABNIAĆ 30 S/TURBO.
2. ODSYPAĆ ROZDROBNIONY GROCH DO INNEGO NACZYNIA.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ POKROJONĄ W ĆWIARTKI CEBULĘ, CZOSNEK, POR I ROZDRABNIAĆ 7 S/OBROTY 6.
4. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA.
5. DODAĆ POKROJONĄ W GRUBE PLASTRY MARCHEWKĘ I PIETRUSZKĘ, ROZDRABNIAĆ 7 S/OBROTY 10.
6. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA.
7. DODAĆ OLEJ I DUSIĆ 3,5 MIN./100°C/OBROTY 2.
8. DOLAĆ WODĘ ORAZ POZOSTAŁE SKŁADNIKI: GROCH, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, KOSTKĘ BULIONOWĄ, POKROJONE KIEŁBASKI. GOTOWAĆ 20MIN./100°C/OBROTY 1,
9. W TYM CZASIE POKROIĆ W KOSTKĘ ZIEMNIAKI.
10. DO GOTUJĄCEJ SIĘ ZUPY DOŁOŻYĆ ZIEMNIAKI, MAJERANEK, SÓL, PIEPRZ, GOTOWAĆ 17 MIN./100°C/OBROTY 1.
11. GORĄCĄ ZUPĘ ROZLAĆ DO MISECZEK.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.

PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

Zupa rybna z warzywami

30 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 300 G FILETÓW Z RYBY (ŁOSOŚ, DORSZ, HALIBUT)
- 1 ŁYŻKA SOKU Z LIMONKI
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 180 G PORA (POKROJONEGO W KRĄŻKI)
- 2 GAŁĄZKI SELERA NACIOWEGO POKROJONEGO
- 2 PLASTRY KOPRU WŁOSKIEGO
- 100 G CZERWONEJ PAPRYKI
- 3 ŁYŻKI MLEKA KOKOSOWEGO
- 2 ŁYŻECZKI PRZYPRAWY WARZYWNEJ
- ½ ŁYŻECZKI PIEPRZU CYTRYNOWEGO
- 800 ML WODY
- 1 LIŚĆ LAUROWY
- 2 KULKI ZIELA ANGIELSKIEGO
- 3 ŁYŻKI ŚMIETANY KWAŚNEJ 18%
- SZCZYPIOREK DO DEKORACJI
- 2 ŁYŻKI MASŁA KLAROWANEGO

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ CZOSNEK, PAPRYKĘ CZERWONĄ I MIKSOWAĆ 5 S/OBROTY 6.
2. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
3. NASTĘPNIE DODAĆ POKROJONE WARZYWA, MASŁO I DUSIĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
4. DODAĆ 2 ŁYŻECZKI PRZYPRAWY WARZYWNEJ, WODĘ, PIEPRZ CYTRYNOWY, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY I GOTOWAĆ 12 MIN./120°C/OBROTY 1.
5. DO NACZYNIA DODAĆ RYBĘ POKROJONĄ W KOSTKĘ, MLEKO KOKOSOWE I GOTOWAĆ 3 MIN./120°C/OBROTY 1.
6. DOPRAWIĆ DO SMAKU CYTRYNĄ, ŚMIETANĄ, SOLĄ I PIEPRZEM.
7. PODAWAĆ NA CIEPŁO DEKORUJĄC TALERZ SIEKANYM SZCZYPIORKIEM.

Zupa cebulowa

30 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 3 CEBULE
- 1 MARCHEW
- 2 ZIEMNIAKI
- 45 G OLEJU
- 15 G MĄKI
- 100 G SERKA TOPIONEGO
- 1 LITR WODY LUB 1 LITR WYWARU PO KIEŁBASKACH (NP. FRANKFURTERKI)
- 1 KOSTKA WARZYWNA*
- ¼ ŁYŻECZKI PIEPRZU
- ¼ ŁYŻECZKI GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WRZUCIĆ POKROJONĄ CEBULĘ I ROZDROBNIAĆ PRZEZ 7 S/OBROTY 6, ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA, DODAĆ POKROJONĄ W KOSTKĘ MARCHEWKĘ ORAZ ZIEMNIAKI I ROZDROBNIAĆ PRZEZ 8 S/OBROTY 7,
2. ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ, DODAĆ OLEJ I SMAŻYĆ PRZEZ 3,5 MIN./100°C/OBROTY 2.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO DODAĆ MĄKĘ, SEREK, KOSTKĘ WARZYWNĄ, GAŁKĘ MUSZKATOŁOWĄ I ZALAĆ WODĄ LUB WYWAREM Z KIEŁBASEK I ZMIKSOWAĆ PRZEZ 20 S/OBROTY 8.
4. NASTĘPNIE GOTOWAĆ PRZEZ 13 MIN./100°C/OBROTY 2.
5. CAŁOŚĆ MIKSOWAĆ PRZEZ 1 MIN./OBROTY 10.
6. GORĄCĄ ZUPĘ ROZLAĆ DO MISECZEK, MOŻNA PODAWAĆ Z GRZANKAMI.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY. PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

Zupa pomidorowa z ryżem

50 MIN | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 1 CEBULA
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 2 MAŁE MARCHEWKI
- 1 MAŁA PIETRUSZKA
- 30 G MASŁA
- 1 ŁYŻKA OLEJU
- 1,1 L WODY (GORĄCEJ)
- 1 KOSTKA WARZYWNA*
- 1 PŁASKA ŁYŻECZKA BAZYLII
- 1 PŁASKA ŁYŻECZKA OREGANO
- ¼ ŁYŻECZKI PIEPRZU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 80 G RYŻU
- 375 ML PULPY POMIDOROWEJ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ CEBULĘ I CZOSNEK, ROZDRABNIAĆ 7 S/OBROTY 6.
2. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
3. DODAĆ POKROJONĄ W GRUBE PLASTRY MARCHEWKĘ I PIETRUSZKĘ, ROZDRABNIAĆ 8 S/OBROTY 7.
4. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
5. DODAĆ MASŁO, OLEJ I DUSIĆ 3,5 MIN./100°C/ OBROTY 2.
6. WLAĆ GORĄCĄ WODĘ, DODAĆ KOSTKĘ WARZYWNĄ, OREGANO, BAZYLIĘ I GOTOWAĆ 10 MIN./100°C/OBROTY 2.
7. CAŁOŚĆ MIKSOWAĆ 1 MIN./OBROTY 10.
8. DODAĆ RYŻ I GOTOWAĆ 13 MIN./100°C/OBROTY 1.
9. DODAĆ PULPĘ POMIDOROWĄ, SÓL, PIEPRZ I GOTOWAĆ 10 MIN./100°C/OBROTY 1.
10. GORĄCĄ ZUPĘ ROZLAĆ DO MISECZEK, PODAWAĆ.

Zupa krem z cukinii i szpinaku

30 MIN. | 4 OSOBY

RADA:

ZAMIAST BULIONU MOŻNA UŻYĆ WODY.

ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY. PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR. 74.

Przepis autorski
Kinga Paruzel

WEJDŹ NA NASZ KANAŁ I UGOTUJ TO Z KINGĄ PARUZEL!

SKŁADNIKI:

- 1 CUKINIA (UMYĆ, POKROIĆ W PLASTRY)
- 1 OPAKOWANIE SZPINAKU BABY
- 1 L BULIONU WARZYWNEGO
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 100 G SERA FETA
- SÓL I PIEPRZ

AKCESORIA:

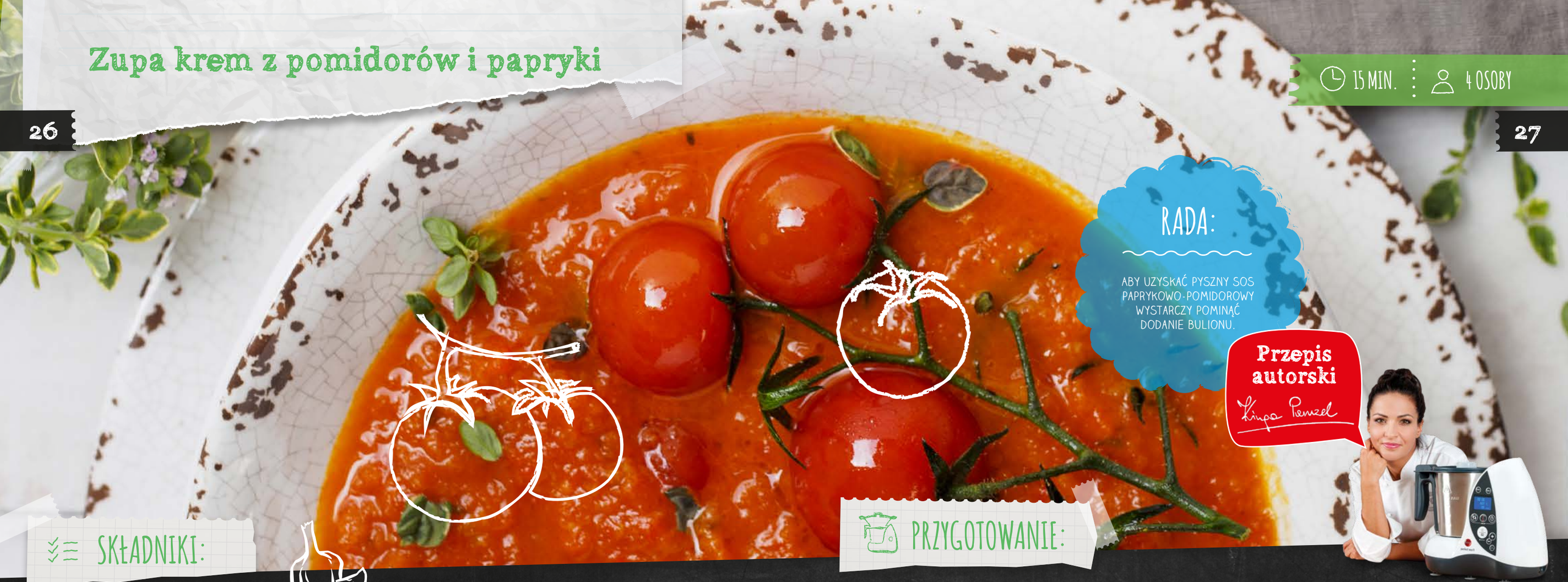
- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. POKROJONĄ W PLASTRY CUKINIĘ, SZPINAK I CZOSNEK UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I MIKSOWAĆ PRZEZ 10 S/TURBO. SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
2. DOLAĆ BULION I GOTOWAĆ 20 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ SER FETA ORAZ PRZYPRAWY I MIKSOWAĆ 5 S/OBROTY 12.
4. GOTOWAĆ ZUPĘ KOLEJNE 5 MIN./100°C/OBROTY 1.

Zupa krem z pomidorów i papryki

15 MIN. | 4 OSOBY



SKŁADNIKI:

- 2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK
- 1 PAPRYKA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 400 G PULPY/PRZECIERU POMIDOROWEGO
- 4 SUSZONE POMIDORY
- 1 ŁYŻECZKA MIODU
- SZCZYPTA GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ
- 250 ML BULIONU WARZYWNEGO*
- SÓL I PIEPRZ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

*BULION MOŻNA PRZYGOTOWAĆ NA BAZIE KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

RADA:

ABY UZYSKAĆ PYSZNY SOS PAPRYKOWO-POMIDOROWY WYSTARCZY POMINĄĆ DODANIE BULIONU.

Przepis autorski
Kinga Pienzel

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ OLIWĘ I PODGRZEWAĆ PRZEZ 30 S./120°C/OBROTY 1.
2. DODAĆ CZOSNEK I SUSZONE POMIDORY, MIKSOWAĆ PRZEZ 5 S/120°C/OBROTY 9. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI ZSUNĄĆ SKŁADNIKI NA DÓŁ NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
3. CAŁOŚĆ SMAŻYĆ PRZEZ OKOŁO 30 S/120°C/OBROTY 1.
4. DODAĆ POKROJONĄ PAPRYKĘ I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/120°C/OBROTY 5.
5. NASTĘPNIE PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE NACZYNIA WLAĆ PULPĘ POMIDOROWĄ ORAZ BULION, DOPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM, GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ ORAZ MIODEM. CAŁOŚĆ GOTOWAĆ OKOŁO 10 MIN./120°C/OBROTY 1.
6. NA SAM KONIEC MIKSOWAĆ PRZEZ 9 S/OBROTY 9, ABY ZUPA BYŁA KREMOWA I GŁADKA. PODAWAĆ NATYCHMIAST.

Zupa krem z brokułów

20 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 400 G RÓŻYCZEK BROKUŁOWYCH
- 600 ML WODY
- 1 KOSTKA ROSOŁOWA WARZYWNA*
- 90 ML ŚMIETANY
- 150 G NATURALNEGO SERKA KREMOWEGO
- 20 G MĄKI
- ½ NATKI PIETRUSZKI
- 1 SZCZYPTA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

PRZYGOTOWANIE:

1. RÓŻYCZKI BROKUŁOWE UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 5.
2. DODAĆ WODĘ, KOSTKĘ ROSOŁOWĄ I GOTOWAĆ 12 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ ŚMIETANĘ, SEREK KREMOWY, MĄKĘ, SÓL I PIETRUSZKĘ. MIESZAĆ PRZEZ 20 S/OBROTY 10.
4. GOTOWAĆ DALEJ PRZEZ 4 MIN/100°C/OBROTY 1, NATYCHMIAST PODAWAĆ.

„Zupa kochanków” marchwiowa z imbirem

40 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 20 G ŚWIEŻEGO KORZENIA IMBIRU (UMYĆ, OBRAĆ, POKROIĆ W CIENKIE PLASTERKI)
- 80 G CEBULI (OBRAĆ, POKROIĆ W ĆWIARTKI)
- 300 G MARCHEWKI (UMYĆ, OBRAĆ, POKROIĆ NA KAWAŁKI)
- 20 G OLEJU
- 500 ML WODY
- 1 KOSTKA ROSOŁOWA*
- 100 G SOKU POMARAŃCZOWEGO
- 100 G KWAŚNEJ ŚMIETANKI
- ½ ŁYŻECZKI SOLI
- 2 SZCZYPTY PIEPRZU
- 1 ŁYŻECZKA ŚWIEŻEGO SZCZYPIORKU (UMYĆ, DROBNO POKROIĆ)

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

RADA:

ZUPĘ MOŻNA WZBOGACIĆ UPRAŻONYMI NA ŁYŻCE OLEJU SEZAMOWEGO ZIARNAMI SŁONECZNIKA, PODSMAŻONYMI Z ODROBINĄ SOSU SOJOWEGO.

PRZYGOTOWANIE:

1. IMBIR I CEBULĘ WŁOŻYĆ DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 7 S/OBROTY 6. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA.
2. DODAĆ MARCHEWKĘ, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 7. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA.
3. DODAĆ OLEJ I PODSMAŻYĆ PRZEZ 4 MIN./100°C/OBROTY 2.
4. DODAĆ WODĘ I KOSTKĘ ROSOŁOWĄ, GOTOWAĆ PRZEZ 14 MIN./100°C/OBROTY 2.
5. WLAĆ SOK POMARAŃCZOWY, DODAĆ ŚMIETANĘ, DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM, KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE PRZEZ 1 MIN./100°C/OBROTY 2, A NASTĘPNIE CAŁOŚĆ MIKSOWAĆ 2 MIN./OBROTY 10.
6. SERWOWAĆ W PODGRZANYCH FILIŻANKACH, NA WIERZCHU POSYPAĆ SZCZYPIORKIEM.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

Zupa krem z prawdziwków

20 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 200 G ŚWIEŻYCH PRAWDZIWKÓW
- 700 ML WODY
- 200 G MLEKA
- 1 KOSTKA ROSOŁOWA*
- 1 ŁYŻKA MĄKI
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 50 G ŚWIEŻEGO MASŁA
- 4 GAŁĄZKI ŚWIEŻEJ PIETRUSZKI, SAME LISTKI (UMYĆ)
- 1 CEBULA (OBRAĆ, POKROIĆ NA ĆWIARTKI)
- 40 G ŻÓŁTEGO SERA TYPU GOUDA (POKROIĆ NA MNIEJSZE KAWAŁKI)

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. CEBULĘ WŁOŻYĆ DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 7 S/OBROTY 6. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA.
2. DOŁOŻYĆ GRZYBY, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 7 S/OBROTY 4.
3. DODAĆ WODĘ, MLEKO, KOSTKĘ ROSOŁOWĄ, MĄKĘ I SÓL, GOTOWAĆ PRZEZ 13 MIN./100°C/OBROTY 3.
4. DODAĆ MASŁO, PIETRUSZKĘ I SER ŻÓŁTY, GOTOWAĆ PRZEZ 4 MIN. 30 S/100°C/OBROTY 3.
5. GOTOWĄ ZUPĘ MIKSOWAĆ 30 S/OBROTY 7, NATYCHMIAST PODAWAĆ.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

RADA:

ŚWIEŻE GRZYBY MOŻNA ZASTĄPIĆ MROŻONYMI LUB SUSZONYMI, UPRZEDNIO NAMOCZONYMI W WODZIE.

ZAMIAST PRAWDZIWKÓW MOŻNA UŻYĆ INNEGO GATUNKU GRZYBÓW.

Dania
główne

NOWY PRZEPIS!

Kluski na parze z sosem truskawkowym

1 GODZ. 45MIN. | 10 PORCJI

RADA:

ZAMIAST TRUSKAWEK MOŻNA UŻYĆ INNYCH OWOCÓW, NP. JAGÓD. KLUSKI MOŻNA TEŻ PODAĆ POLANE STOPIONYM MASŁEM LUB SOSEM PIECZENIOWYM.

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 500 G MĄKI
- 2 JAJA
- 20 G CUKRU
- 30 G DROŻDŻY
- 230 G MLEKA
- 60 G MASŁA
- SZCZYPTA SOLI

SOS TRUSKAWKOWY:

- 1 ŁYŻECZKA CUKRU WANILIOWEGO
- 200 G JOGURTU NATURALNEGO
- 400 G KEFIRU
- 100 G CUKRU
- 500 G TRUSKAWEK (ŚWIEŻYCH LUB MROŻONYCH)

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. WSZYSTKIE SKŁADNIKI PRZEZNACZONE DO CIASTA PODZIELIĆ NA DWIE CZĘŚCI.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ MLEKO, DODAĆ DROŻDŻE, CUKIER, MASŁO I MIESZAĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ MĄKĘ, JAJO, SÓL I WYRABIAĆ CIASTO 2 MIN./PULSE.
4. PRZEŁOŻYĆ CIASTO DO MISKI I ZOSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA NA OKOŁO 30 MINUT.
5. NACZYNIE MIKSUJĄCE UMYĆ, PRZYGOTOWAĆ NASTĘPNĄ PORCJĘ CIASTA, PRZEŁOŻYĆ DO MISKI I ZOSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA NA OKOŁO 30 MINUT.
6. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE I WYTRZEĆ DO SUCHA.
7. PRZYGOTOWAĆ SOS. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ CUKIER I ZMIELIĆ 20 S/OBROTY 10.
8. DODAĆ TRUSKAWKI (ŚWIEŻE LUB ROZMROŻONE) I ZMIKSOWAĆ 15 S/OBROTY 10. TRUSKAWKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA.
9. DODAĆ POZOSTAŁE SKŁADNIKI SOSU I ZMIKSOWAĆ 30 S/OBROTY 7. GOTOWY SOS PRZELAĆ DO DZBANKA I UMYĆ NACZYNIE.
10. GDY CIASTO PODWOI SWOJĄ OBJĘTOŚĆ, NATŁUSZCZONĄ LUB OBSYPANĄ MĄKĄ DŁONIĄ UFORMOWAĆ KULKI I UŁOŻYĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE. PRZYKRYĆ POKRYWĄ I POZOSTAWIĆ JESZCZE DO WYROŚNIĘCIA NA 15 MINUT.
11. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ 500 ML WODY.
12. ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ BEZ ZATYCZKI (MIARKI) NA NACZYNIE MIKSUJĄCE, NA POKRYWĘ NAŁOŻYĆ TACKĘ OCIEKOWĄ, A NASTĘPNIE POJEMNIK Z KLUSKAMI I GOTOWAĆ 14 MIN./120°C/OBROTY 1.
13. ZDJĄĆ POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE, WYJĄĆ KLUSKI.
14. KLUSKI PODAWAĆ POLANE SOSEM TRUSKAWKOWYM.

NOWY PRZEPIS!

Gulasz ze śliwką

40 MIN. | 3-4 PORCJE

RADA:

PODAWAĆ OBFICIE POSYPANY PIETRUSZKĄ ZE ŚWIEŻĄ BAGIETKĄ LUB KASZĄ.

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- 400 G WOŁOWINY (ROSTBEF, ANTRYKOT)
- 200 G BOCZKU WĘDZONEGO
- 2 MARCHEWKI
- 1 CEBULA BIAŁA
- 1 CEBULA CZERWONA
- 3 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 PAPRYCZKA CHILI
- 3 SUSZONE ŚLIWKI
- 3 ŁYŻKI KONCENTRATU POMIDOROWEGO
- 3 ŁYŻKI MĄKI PSZENNEJ
- 2 ŁYŻKI OLEJU RZEPAKOWEGO
- 400 ML BULIONU WOŁOWEGO
- NATKA PIETRUSZKI
- SÓL I PIEPRZ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ POKROJONE W ĆWIARTKI CEBULE, CZOSNEK I CHILI, ROZDROBNIĆ 5 S/TURBO. SKŁADNIKI ZSUNĄĆ ZE ŚCIANEK NACZYNIA ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
2. DODAĆ BOCZEK, MARCHEW ORAZ OLEJ RZEPAKOWY I DUSIĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. MIĘSO POKROJONE W KOSTKĘ OBTOCZYĆ W MĄCE I UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM. SMAŻYĆ OKOŁO 5 MIN./120°C/OBROTY 1.
4. DODAĆ SUSZONE ŚLIWKI, KONCENTRAT POMIDOROWY I CAŁOŚĆ ZALAĆ BULIONEM. GOTOWAĆ PRZEZ 40 MIN./100°C/OBROTY 1. JEŻELI WOŁOWINA BĘDZIE TWARDA WYDŁUŻYĆ CZAS GOTOWANIA.
5. DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM.

NOWY PRZEPIS!

Knedle z truskawkami

30 MIN. | 4-5 PORCJI

MOŻLIWOŚĆ:

DO KNEDLI MOŻEMY UŻYĆ ŚLIWEK, MORELI, AGRESTU, JAGÓD LUB ZROBIĆ JE NA SŁONO POMIJAJĄC W PRZEPISIE CUKIER, A FASZERUJĄC MIĘSEM MIELONYM.

KNEDLE MOŻNA UGOTOWAĆ W GARNKU Z OSOLONĄ WODĄ - 3 MIN. OD MOMENTU WYPŁYNIĘCIA NA WIERZCH.

RADA:

PODAWAĆ Z JOGURTEM NATURALNYM POSYPANE CUKREM TRZCINOWYM.

Przepis autorski
Kinga Penzel

SKŁADNIKI:

- 500 G UGOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW
- 300 G MĄKI PSZENNEJ
- 3 ŁYŻKI CUKRU
- SZCZYPTA SOLI
- 1 ŁYŻECZKA OLEJU RZEPAKOWEGO
- 2 JAJKA
- 400 G TRUSKAWEK
- 2 ŁYŻKI CUKRU TRZCINOWEGO
- JOGURT NATURALNY

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. UGOTOWANE, ODCEDZONE MOCNO ZIEMNIAKI UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM. ZMIKSOWAĆ 10 S/TURBO.
2. DODAĆ DO NICH MĄKĘ, SÓL, CUKIER, OLEJ I JAJKO. WYRABIAĆ PRZEZ 1 MIN./OBROTY 5. OD CZASU DO CZASU ZAGARNĄĆ SZPATUŁKĄ Z BRZEGÓW. CIASTO MA BYĆ GŁADKIE I ELASTYCZNE. JEŻELI CIASTO JEST ZBYT LEPKIE NALEŻY DODAĆ WIĘCEJ MĄKI I DALEJ WYRABIAĆ.
3. TRUSKAWKI UMYĆ, ODCIĄĆ SZYPUŁKI.
4. Z PRZYGOTOWANEGO CIASTA ZROBIĆ WAŁEK O ŚREDNICY OKOŁO 4 CM I ODRYWAĆ PO KAWAŁKU. W ŚRODEK WKŁADAĆ TRUSKAWKĘ, ZLEPIĆ BOKI I FORMOWAĆ KULĘ. GOTOWE KNEDLE UKŁADAĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE.
5. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ 500 ML WODY. ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ BEZ ZATYCZKI (MIARKI) NA NACZYNIE MIKSUJĄCE, NA POKRYWĘ NAŁOŻYĆ TACKĘ OCIEKOWĄ, A NASTĘPNIE POJEMNIK Z KNEDLAMI. GOTOWAĆ OKOŁO 15 MIN./120°C/ OBROTY 1.

NOWY PRZEPIS!

Spaghetti bolognese

40 MIN. | 3-4 PORCJE

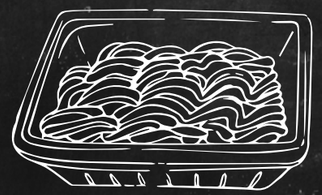
RADA:

TO DANIE ZE WZGLĘDU NA KONSYSTENCJĘ ORAZ DELIKATNY, MOCNO POMIDOROWY SMAK JEST SZCZEGÓLNIE LUBIANE PRZEZ DZIECI

Przepis autorski
Lupa Penzel

SKŁADNIKI:

- 500 G MIĘSA MIELONEGO WOŁOWEGO
- ¼ SZKLANKI CZERWONEGO WINA (WYTRAWNE LUB PÓŁWYTRAWNE)
- 1 DUŻA CZERWONA CEBULA
- 4-5 ZĄBKÓW CZOSNKU
- 1 PUSZKA POMIDORÓW KROJONYCH
- 1 OPAKOWANIE PRZECIERU POMIDOROWEGO 500 G
- 5 SUSZONYCH POMIDORÓW
- 3 ŁODYGI SELERA NACIOWEGO
- 1 ŁYŻECZKA SUSZONEGO OREGANO
- OLEJ - 3-4 ŁYŻKI
- SÓL
- PIEPRZ
- PARMEZAN I ŚWIEŻA BAZYLIA
- MAKARON SPAGHETTI



AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ CEBULĘ I CZOSNEK. ROZDROBNIĆ PRZEZ 5 S/OBROTY 7. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA.
2. DODAĆ OLIWĘ I SMAŻYĆ 2 MIN./100°C/OBROTY 2.
3. DODAĆ MIĘSO I DUSIĆ KOLEJNE 5 MIN./100°C/OBROTY 1.
4. DODAĆ WINO I SMAŻYĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
5. DODAĆ PRZECIER POMIDOROWY, KROJONE ORAZ SUSZONE POMIDORY. GOTOWAĆ 10 MIN./100°C/OBROTY 1.
6. MIĘSO DOPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I SUSZONYM OREGANO.
7. SELER NACIOWY POKROIĆ W TALARKI I DODAĆ DO MIĘSA. CAŁOŚĆ GOTOWAĆ JESZCZE 5 MIN./100°C/OBROTY 1.
8. MAKARON UGOTOWAĆ WEDŁUG INSTRUKCJI NA OPAKOWANIU.
9. MAKARON SPAGHETTI PODAWAĆ OBFICIE POLANY SOSEM BOLOŃSKIM ZE ŚWIEŻO STARTYM PARMEZANEM I BAZYLIĄ.

NOWY PRZEPIS!

Tarta z ricottą i szpinakiem

50 MIN. | 3-4 PORCJE

RADA:

JEŚLI DO PŁYNNEGO FARSZU DODAMY ODROBINĘ GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ ORAZ ROZDROBNIONY CZOSNEK, GOTOWA TARTA PO UPIECZENIU ZYSKA DODATKOWY AROMAT.

Przepis autorski Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 1¾ SZKLANKI PRZESIANEJ MĄKI PSZENNEJ PEŁNOZIARNISTEJ
- ½ SZKLANKI STARTEGO PARMEZANU
- ½ ŁYŻECZKI SOLI
- 125 G ZIMNEGO MASŁA
- 1 ŻÓŁTKO
- 2 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY
- 1 ŁYŻKA ZIMNEJ WODY
- DO POSMAROWANIA FORMY: 2 ŁYŻKI OTRĄB I 1 ŁYŻKA MASŁA

FARSZ:

- 1CEBULA
- ½ ŁYŻECZKI SOLI
- 1 SZKLANKA MLEKA,
- 4 JAJA
- 250 G MROŻONEGO SZPINAKU LUB 1 OPAKOWANIE SZPINAKU BABY
- 1 ŁYŻKA OLIWY Z OLIWEK
- 450 G SERA RICOTTA
- DO DEKORACJI SUSZONE POMIDORY
- PIEPRZ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO:

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ ZIMNE MASŁO, POSIEKAĆ 15 S/OBROTY 5. ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ MASŁO ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA.
2. PRZESIAĆ MĄKĘ WRAZ Z SOLĄ BEZPOŚREDNIO DO NACZYNIA Z MASŁEM. CAŁOŚĆ WYRABIAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 8. ZAGARNĄĆ Z BOKÓW CIASTO ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
3. DODAĆ STARTY PARMEZAN I CAŁOŚĆ WYMIESZAĆ 30 S/OBROTY 3.
4. DODAĆ JEDNO ŻÓŁTKO, WODĘ, SOK Z CYTRYNY I WYRABIAĆ CIASTO PRZEZ 1 MIN./OBROTY 3, AŻ CIASTO BĘDZIE JEDNOLITE.
5. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI WYJĄĆ CIASTO Z NACZYNIA, UFORMOWAĆ KULĘ, ZWINĄĆ W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ I WSTAWIĆ DO LODÓWKI NA 30 MINUT. NASTĘPNIE CIASTO ROZWAŁKOWAĆ NA GRUBOŚĆ OKOŁO 3 MM I PRZEŁOŻYĆ DO FOREMKI WYSMAROWANEJ MASŁEM I POSYPANEJ OTRĘBAMI. WYŁOŻYĆ NA CIASTO PAPIER DO PIECZENIA I OBCIĄŻYĆ GROCHEM, ABY NADMIERNIE NIE WYROSŁO.
6. PRZEŁOŻYĆ FORMĘ Z CIASTEM DO ROZGRZANEGO PIEKARNIKA. PIEC 20 MIN. W TEMPERATURZE 200°C Z FUNKCJĄ GRZANIA GÓRA - DÓŁ, PO CZYM ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ DO 180°C I PIEC JESZCZE 10 MIN. NA ZŁOTY KOLOR. WYJĄĆ OD RAZU Z PIEKARNIKA.
7. W TRAKCIE PIECZENIA PRZYGOTOWAĆ FARSZ.

FARSZ:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ CEBULĘ, ZMIKSOWAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 8. ZGARNĄĆ CEBULĘ SZPATUŁKĄ ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA.
2. DODAĆ OLIWĘ I SMAŻYĆ PRZEZ 2 MIN./100°C/OBROTY 2.
3. DODAĆ ROZMROŻONY SZPINAK, SÓL, PIEPRZ, SER RICOTTA, MLEKO I JAJKA - CAŁOŚĆ ZMIKSOWAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 5.
4. PŁYNNY FARSZ WYLAĆ NA PODPIECZONY SPÓD, NA POWIERZCHNI WYŁOŻYĆ SUSZONE POMIDORY. PIEC 45 MINUT W TEMPERATURZE 180°C AŻ WIERZCH SIĘ ZARUMIENI.

NOWY PRZEPIS!

Ziołowe naleśniki z farszem z pierogów ruskich

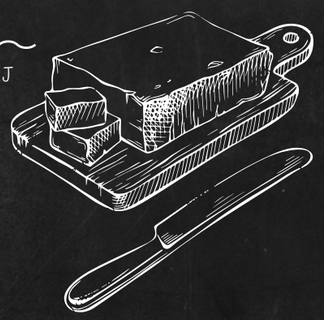
50 MIN. | 4 PORCJE

Przepis autorski Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

CIASTO NALEŚNIKOWE:

- 1 SZKLANKA MĄKI PSZENNEJ
- ½ SZKLANKI MLEKA
- 3 JAJKA
- 2 ŁYŻKI OLEJU
- 1 PĘCZEK KOPERKU
- SZCZYPTA SOLI



FARSZ:

- 4 UGOTOWANE ZIEMNIAKI
- 250 G BIAŁEGO SERA
- 4 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 CEBULA
- ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ
- SÓL MORSKA
- 1 ŁYŻKA OLEJU RZEPAKOWEGO
- ZIELONA CEBULKA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

NALEŚNIKI:

1. WSZYSTKIE SKŁADNIKI CIASTA NALEŚNIKOWEGO UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ZMIKSOWAĆ 20 S/OBROTY 9. CIASTO NALEŚNIKOWE ODŁOŻYĆ NA 30 MINUT.
2. NALEŚNIKI SMAŻYĆ NA ROZGRZANEJ PATELNI BEZ DODATKU TŁUSZCZU.
3. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.

FARSZ:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ POKROJONĄ W ĆWIARTKI CEBULĘ I CZOSNEK. ROZDROBNIĆ 5 S/OBROTY 9. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA.
2. DODAĆ OLEJ I SMAŻYĆ CAŁOŚĆ PRZEZ 2 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. NASTĘPNIE DODAĆ OSTUDZONE ZIEMNIAKI, SER ORAZ SÓL I ŚWIEŻO ZMIELONY PIEPRZ. WSZYSTKO ZMIKSOWAĆ OKOŁO 30 S/OBROTY 8, AŻ DO POWSTANIA JEDNOLITEJ MASY.

OSTATECZNE PRZYGOTOWANIE:

1. NALEŚNIKI SMAROWAĆ FARSZEM, SKŁADAĆ W PÓŁ I PONOWNIE W PÓŁ.
2. CAŁOŚĆ PODSMAŻYĆ NA ROZGRZANEJ PATELNI.
3. PRZED PODANIEM POSYPAĆ ZIELONĄ CEBULKĄ.

Kotlety z komosy ryżowej

50 MIN. | 5 PORCJI

RADA:

KOMOSĘ RYŻOWĄ MOŻNA ZASTĄPIĆ DOWOLNĄ UGOTOWANĄ KASZĄ.

ZAMIAST SUCHEJ KROMKI ŻYTNIEGO CHLEBA MOŻNA UŻYĆ BUŁKI TARTEJ LUB OTRĄB PSZENNYCH.

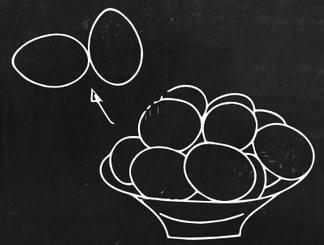
Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- ¾ SZKLANKI KOMOSY RYŻOWEJ
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- ¼ SZKLANKI STARTEGO PARMEZANU
- ŚWIEŻY KOPEREK
- 1 KROMKA SUCHEGO CHLEBA ŻYTNIEGO
- 2 JAJKA
- RAFINOWANY OLEJ RZEPAKOWY DO SMAŻENIA + JEDNA ŁYŻKA POTRZEBNA DO GOTOWANIA KOMOSY
- SZCZYPTA CHILI W PROSZKU
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU
- WODA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA



PRZYGOTOWANIE:

1. KOMOSĘ RYŻOWĄ PRZEMYĆ NA SICIE, A NASTĘPNIE UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I WLAĆ 1½ SZKLANKI GORĄCEJ WODY. DODAĆ SZCZYPTĘ SOLI I ŁYŻKĘ OLEJ RZEPAKOWEGO. GOTOWAĆ 15 MIN./120°C/OBROTY 1, AŻ WODA SIĘ WCHŁONIE.
2. UGOTOWANĄ KOMOSĘ POZOSTAWIĆ DO OSTUDZENIA W NACZYNIU MIKSUJĄCYM.
3. NASTĘPNIE DO KOMOSY DODAĆ WYCIŚNIĘTY PRZEZ PRASKĘ CZOSNEK, STARTY PARMEZAN, KOPEREK, CHLEB ŻYTNI, SZCZYPTĘ SOLI, PIEPRZU I CHILI ORAZ JAJKA. CAŁOŚĆ MIKSOWAĆ OKOŁO 10 -20 S/TURBO, AŻ WSZYSTKIE SKŁADNIKI BĘDĄ DOBRZE WYMIESZANE.
4. Z POWSTAŁEJ MASY FORMOWAĆ OKRĄGŁE KOTLETY, KTÓRE NALEŻY SMAŻYĆ NA PATELNI Z ROZGRZANYM OLEJEM RZEPAKOWYM PO 5 MINUT Z KAŻDEJ STRONY, AŻ NABIORĄ ZŁOTEGO KOLORU. PODAWAĆ Z JOGURTEM NATURALNYM I KOPERKIEM.

Wegański gulasz z pieczarek

50 MIN. | 4 PORCJE

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- ½ SZKLANKI CZARNEJ SOCZEWICY BELUGA
- 2 ŁYŻKI OLEJU RZEPAKOWEGO
- 1 CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 250 G BRĄZOWYCH PIECZAREK
- 200 G SZPINAKU
- 700 ML BULIONU WARZYWNEGO
- ½ ŁYŻECZKI PŁATKÓW CHILI
- 1 ŁYŻECZKA SOSU SOJOWEGO
- ½ SZKLANKI MLEKA MIGDAŁOWEGO
- 1 ŁYŻKA SKROBI KUKURYDZIANEJ
- SZCZYPTA GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ
- ŚWIEŻY KOPEREK
- SOK Z CYTRYNY
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. CZARNĄ SOCZEWICĘ UGOTOWAĆ ZGODNIE Z PRZEPISEM NA OPAKOWANIU.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ OLEJ I PODGRZEWAĆ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ CEBULĘ, CZOSNEK I ZMIKSOWAĆ 30 S/100°C/OBROTY 6.
4. DODAĆ PIECZARKI I PONOWNIE ZMIKSOWAĆ 30 S/100°C/OBROTY 6.
5. NASTĘPNIE DODAĆ SZPINAK, DOPRAWIĆ PŁATKAMI CHILI, GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ ORAZ SOSEM SOJOWYM I GOTOWAĆ 10 MIN./110°C/OBROTY 3.
6. WARZYWA ZALAĆ BULIONEM I KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE 10 MIN./110°C/OBROTY 3.
7. W OSOBNEJ MISECZCE WYMIESZAĆ MLEKO ZE SKROBIĄ KUKURYDZIANĄ. MIKSTURĘ WLAĆ PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE NACZYNIA. GOTOWAĆ 5 MIN./110°C/OBROTY 1, AŻ ZGĘSTNIEJE. JEŻELI CAŁOŚĆ JEST ZBYT RZADKA NALEŻY DODAĆ KOLEJNĄ ŁYŻECZKĘ SKROBI WYMIESZANĄ Z ODROBINĄ MLEKA. JEŻELI CAŁOŚĆ JEST ZA GĘSTA DODAĆ ODROBINĘ MLEKA LUB BULIONU.
8. GULASZ WYMIESZAĆ Z UGOTOWANĄ SOCZEWICĄ, DOPRAWIĆ SOKIEM Z CYTRYNY, SOLĄ, PIEPRZEM ORAZ ŚWIEŻYM KOPERKIEM.

Wołowina z pomidorami i groszkiem

35 MIN. | 4 PORCJE

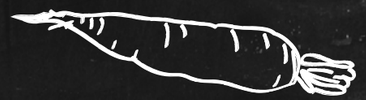
Przepis autorski
Lidia Pienzel

SKŁADNIKI:

- 500 G MIELONEJ WOŁOWINY
- 1 CEBULA (OBRAĆ, POKROIĆ W ĆWIARTKI)
- 2 MARCHEWKI (UMYĆ, OBRAĆ, POKROIĆ NA KAWAŁKI)
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 400 G PRZECIERU POMIDOROWEGO
- 1 ŁYŻKA MĄKI ZIEMNIACZANEJ
- 1 ŁYŻKA GORCZYCY
- 500 ML BULIONU WOŁOWEGO
- ½ ŁYŻECZKI OSTREJ PAPRYKI
- 1 SZKLANKA GROSZKU Z PUSZKI
- ŚWIEŻA PIETRUSZKA
- 2 ŁYŻKI OLEJU RZEPAKOWEGO

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA



PRZYGOTOWANIE:

1. NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ OLEJ I PODGRZEWAĆ PRZEZ 3 MIN./100°C/OBROTY 1.
2. DODAĆ MARCHEWKĘ, CEBULĘ, CZOSNEK I ZMIKSOWAĆ 30 S/100°C/OBROTY 6.
3. NASTĘPNIE DODAĆ MIĘSO I OBSMAŻYĆ 5 MIN./120°C/ OBROTY 1.
4. DODAĆ PRZECIER POMIDOROWY, OSTRĄ PAPRYKĘ, BULION WOŁOWY, GORCZYCĘ I GOTOWAĆ 15 MIN./120°C/OBROTY 1.
5. W SZKLANCE WYMIESZAĆ 1 ŁYŻKĘ MĄKI ZIEMNIACZANEJ Z 2 ŁYŻKAMI WODY I WLAĆ PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE NACZYNIA MIKSUJĄCEGO, GOTOWAĆ 5 MIN./100°C/OBROTY 1.
6. POD KONIEC DODAĆ GROSZEK I DOPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM ORAZ SPORĄ ILOŚCIĄ ŚWIEŻEJ PIETRUSZKI.

Zapiekana wołowina z polentą

1 GODZ. 10 MIN. | 5 OSÓB

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- 400 G MIELONEJ WOŁOWINY
- 1 CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 PAPRYCZKA CHILI
- 1 PUSZKA POMIDORÓW
- ½ PUSZKI KUKURYDZY
- 4 SUSZONE POMIDORY
- 2 ŁYŻKI KONCENTRATU POMIDOROWEGO
- ½ SZKLANKI ŚMIETANY 18%
- 1 SZKLANKA POLENTY
- 4 ŁYŻKI MASŁA
- 3 ŁYŻKI MLEKA
- 1 L BULIONU DROBIOWEGO
- PARMEZAN
- 2 ŁYŻKI OLEJU RZEPAKOWEGO
- PIETRUSZKA
- SÓL I PIEPRZ
- ½ ŁYŻECZKI OSTREJ PAPRYKI MIELONEJ
- GAŁKA MUSZKATOŁOWA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. PIEKARNIK NAGRZAĆ DO TEMPERATURY 180°C.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ OBRANĄ, POKROJONĄ NA ĆWIARTKI CEBULĘ, CZOSNEK, CHILI I ZMIKSOWAĆ 20 S/OBROTY 6.
3. PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE WLAĆ OLEJ I SMAŻYĆ OKOŁO 10 MIN./110°C/OBROTY 1, AŻ CEBULA SIĘ ZESZKLI.
4. DO SKŁADNIKÓW DODAĆ MIELONĄ WOŁOWINĘ I SMAŻYĆ 10 MIN./110°C/OBROTY 1.
5. DODAĆ POMIDORY Z PUSZKI, KUKURYDZĘ, POKROJONE SUSZONE POMIDORY, KONCENTRAT POMIDOROWY I ŚMIETANĘ. CAŁOŚĆ DOPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM ORAZ PAPRYKĄ OSTRĄ MIELONĄ I GOTOWAĆ 10 MIN./110°C/OBROTY 1.
6. GOTOWY FARSZ PRZEŁOŻYĆ DO MISKI. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
7. BULION ZAGOTOWAĆ W OSOBNYM GARNKU.
8. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ POLENTĘ. DODAĆ MASŁO ORAZ MLEKO I WYMIESZAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 6. CAŁOŚĆ ZALAĆ GORĄCYM BULIONEM I GOTOWAĆ PRZEZ 5 MIN./100°C/OBROTY 3. PO TYM CZASIE SPRAWDZIĆ CZY MASA ZGĘSTNIAŁA, JEŻELI NIE TO WYDŁUŻYĆ CZAS GOTOWANIA. NA KONIEC DOPRAWIĆ SOLĄ I GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ.
9. MIĘSO PRZEŁOŻYĆ DO ŻAROODPORNEGO NACZYNIA, NA GÓRĘ WYŁOŻYĆ POLENTĘ, POSYPAĆ PARMEZANEM I PIEC 20 MINUT W PIEKARNIKU. PRZED PODANIEM POSYPAĆ PIETRUSZKĄ.

Placki ziemniaczane

15 MIN. | 4 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 1 KG ZIEMNIAKÓW (OBRANYCH I POKROJONYCH NA KAWAŁKI)
- 150 G CEBULI PRZEKROJONEJ NA PÓŁ
- 2 PŁASKIE ŁYŻECZKI SOLI
- ½ ŁYŻECZKI PIEPRZU MIELONEGO
- 2 ŁYŻKI MĄKI PSZENNEJ
- 2 ŁYŻKI PŁATKÓW OWSIANYCH
- 2 ŁYŻKI PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH
- 1 JAJKO
- OLEJ DO SMAŻENIA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ: ZIEMNIAKI, CEBULĘ, SÓL, PIEPRZ, MĄKĘ, PŁATKI OWSIANE, PŁATKI KUKURYDZIANE I JAJKO.
2. ROZDROBNIĆ SKŁADNIKI 17 S/OBROTY 5.
3. ROZGRZAĆ OLEJ NA PATELNI I SMAŻYĆ PLACKI.

Pulpety z dorszem i ziemniakami

20 MIN. | 4 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 50 G CEBULI CZERWONEJ
- 150 G UGOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW
- 100 G BUŁKI TARTEJ
- 250 G FILETU Z DORSZA
- 1 ŁYŻKA SOKU Z CYTRYNY
- 1 PŁASKA ŁYŻECZKA SOLI
- SZCZYPTA PIEPRZU
- 1 JAJKO
- 4 GAŁĄZKI NATKI PIETRUSZKI (LIŚCIE)
- OLEJ DO SMAŻENIA

AKCESORIA:

- SZPATUŁKA
- NÓŻ

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ NATKĘ PIETRUSZKI, CEBULĘ I ROZDRABNIAĆ 5 S/OBROTY 7. SKŁADNIKI ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
2. NASTĘPNIE DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO DODAĆ ZIEMNIAKI (WCZEŚNIEJ UGOTOWANE), BUŁKĘ TARTĄ, DORSZA, SOK Z CYTRYNY, SÓL, PIEPRZ I JAJKO. MIKSOWAĆ 30 S/OBROTY 7.
3. Z POWSTAŁEJ MASY FORMOWAĆ ŁYŻECZKĄ PULPECIKI I OBTACZAĆ W BUŁCE TARTEJ.
4. NA GŁĘBOKIEJ PATELNI ROZGRZAĆ OLEJ, SMAŻYĆ W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU NA ZŁOTO-BRĄZOWY KOLOR. ODSĄCZYĆ NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM.
5. PODAWAĆ NA ZIMNO LUB CIEPŁO.

Roladki z ryby faszerowane gotowanymi warzywami z polentą

40 MIN. | 4 OSOBY

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- 2 MAKRELE (4 FILETY Z MAKRELI)
- 150 G MŁODEGO SZPINAKU
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 20 G MĄKI ZIARNISTEJ
- 200 G MARCHEWKI
- 200 G PORA
- 200 G ŚWIEŻEJ PAPRYKI
- 80 ML OLIWY Z OLIWEK
- SÓL I PIEPRZ
- 500 ML WODY

POLENTA:

- 80 G MĄCZKI KUKURYDZIANEJ
- 350 ML WODY
- 20 G MASŁA

AKCESORIA:

- NÓŻ,
- SZPATUŁKA
- MOTYLEK
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. MAKRELĘ PODZIELIĆ NA FILETY, TAK ABY OTRZYMAĆ 4 SZTUKI. USUNĄĆ WSZYSTKIE OŚCI I OPRÓSZYĆ SOLĄ I PIEPRZEM.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ 500 ML WODY.
3. SZPINAK WRAZ Z POKROJONĄ W PASKI MARCHEWKĄ UŁOŻYĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE. POJEMNIK POSTAWIĆ NA POKRYWIE NACZYNIA MIKSUJĄCEGO. GOTOWAĆ 10 MIN./120°C/OBROTY 1.
4. WYJĄĆ WARZYWA I UMYĆ POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE ORAZ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
5. PRZYGOTOWAĆ ROLADKI. UGOTOWANE WARZYWA WYŁOŻYĆ NA FILETY (TAK, BY KOŃCE MARCHEWKI WYSTAWAŁY POZA FILETY), DOPRAWIĆ CZOSNKIEM PRZECIŚNIĘTYM PRZEZ PRASKĘ. FILETY ZROLOWAĆ I SPIĄĆ WYKAŁACZKAMI LUB NADZIAĆ NA PATYCZKI DO SZASZŁYKÓW. ROLADKI UMIEŚCIĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE, PRZYKRYĆ POKRYWKĄ I ODSTAWIĆ.
6. PRZYGOTOWAĆ POLENTĘ. NA NOŻU W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ KOŃCÓWKĘ MOTYLEK.
7. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ 350 ML OSOLONEJ WODY, DODAĆ 20 G MASŁA I MĄCZKĘ KUKURYDZIANĄ.
8. NA POKRYWIE URZĄDZENIA MIKSUJĄCEGO UMIEŚCIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ ORAZ POJEMNIK Z ROLADKAMI. GOTOWAĆ WRAZ Z POLENTĄ PRZEZ 10 MIN./100°C/OBROTY 1.
9. W OSOBNYM NACZYNIU ROZGRZAĆ 2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK. DODAĆ POKROJONĄ W KOSTKĘ PAPRYKĘ I SMAŻYĆ AŻ ZMIĘKNIE. PORA POKROIĆ W KRĄŻKI, OBTOCZYĆ W MĄCE I SMAŻYĆ, AŻ STANIE SIĘ CHRUPIĄCY.
10. ROLADKI Z MAKRELI PODAWAĆ Z POLENTĄ, PODSMAŻONĄ PAPRYKĄ I PANIEROWANYM POREM.

Łosoś w cytrynach z warzywami gotowany na parze

50 MIN. | 2 OSOBY

Przepis autorski Kinga Paruzel

WEJDŹ NA NASZ KANAŁ I UGOTUJ TO Z KINGĄ PARUZEL!

SKŁADNIKI:

- 1 L WODY
- 1 ŁYŻKA MASŁA
- 1 ŁYŻKA KAPARÓW
- 1 NATKA PIETRUSZKI
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 2 FILETY Z ŁOSOSIA
- 1 CYTRYNA
- KOPEREK
- 1 PĘCZEK SZPARAGÓW
- 1 MARCHEWKA (POKROIĆ W TALARKI)
- 1 SZKLANKA BRĄZOWEGO RYŻU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- KOSZYK
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. MIĘKKIE MASŁO POŁĄCZYĆ Z KAPARAMI, PIETRUSZKĄ I CZOSNKIEM - WŁOŻYĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO I MIESZAĆ 15 S/OBROTY 4. PRZEŁOŻYĆ DO MISECZKI I UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
2. W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE UŁOŻYĆ FILETY I OPRÓSZYĆ JE SOLĄ I PIEPRZEM. NA KAŻDY KAWAŁEK RYBY POŁOŻYĆ PO GRUBYM PLASTERKU CYTRYNY I KOPEREK. NA TACKĘ WYŁOŻYĆ SZPARAGI I POKROJONĄ W TALARKI MARCHEWKĘ. CAŁOŚĆ PRZYKRYĆ I ODSTAWIĆ.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ LITR WODY I WŁOŻYĆ KOSZYCZEK Z RYŻEM.
4. ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ BEZ ZATYCZKI (MIARKI) NA NACZYNIE MIKSUJĄCE. NA POKRYWĘ NAŁOŻYĆ TACKĘ OCIEKOWĄ, A NASTĘPNIE ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE Z ŁOSOSIEM I WARZYWAMI. GOTOWAĆ WRAZ Z RYŻEM OKOŁO 20 MIN./120°C/OBROTY 4.
5. ZDJĄĆ ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE, WYJĄĆ RYBĘ I WARZYWA. KOSZYK Z RYŻEM WYJĄĆ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
6. ŁOSOSIA PODAWAĆ Z PRZYGOTOWANYM MASŁEM, UGOTOWANYMI WARZYWAMI I OPRÓSZONYM SOLĄ RYŻEM.

Kurczak w sosie curry

45 MIN. 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 250 G RYŻU
- 25 G OLEJU
- 25 G MĄKI
- 250 ML WODY
- 200 G ŚMIETANY
- 2 KOSTKI ROSOŁOWE WARZYWNE*
- 3 ŁYŻECZKI CURRY
- SÓL I PIEPRZ
- 2 ŁYŻECZKI CUKRU
- 500 G KURCZAKA POKROJONEGO W PASKI

AKCESORIA:

- NÓŻ,
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. UGOTOWAĆ RYŻ ZGODNIE Z PRZEPISEM NA OPAKOWANIU.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ OLEJ I PODGRZEWAĆ PRZEZ 1 MIN./100°C/OBROTY 1.
3. DODAWAĆ POWOLI MĄKĘ I PODGRZEWAĆ PRZEZ 1 MIN./100°C/OBROTY 1, AŻ POWSTAŁA ZASMAŻKA SIĘ ZARUMIENI.
4. DODAĆ WODĘ, ŚMIETANĘ, KOSTKI ROSOŁOWE, CURRY, CUKIER ORAZ SZCZYPTĘ SOLI I GOTOWAĆ 5 MIN./100°C/ OBROTY 2.
5. KURCZAKA POKROJONEGO W KOSTKĘ UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I GOTOWAĆ 14 MIN./100°C/ OBROTY 1.
6. PODAWAĆ NA TALERZU RAZEM Z RYŻEM.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

Filety z kurczaka z aromatycznym pesto – inaczej

45 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 250 G RYŻU
- 70 G PESTEK DYNI
- 40 G ORZESZKÓW ZIEMNYCH NIESOLONYCH
- 300 G POMIDORKÓW (ŚCIĄGNĄĆ SKÓRKĘ, POKROIĆ NA POŁÓWKI)
- 50 G SUSZONYCH POMIDORÓW
- 1 OSTRA PAPRYCZKA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 50 G CEBULI
- 1 ŁYŻKA OLEJU ROŚLINNEGO
- 250 ML WODY
- 2 KOSTKI ROSOŁOWE*
- 1 SZCZYPTA MIELONEGO KUMINU (KMIN RZYMSKI)
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 500 G FILETÓW Z PIERSI KURCZAKA
- 150 G ŚWIEŻYCH LIŚCI SZPINAKU (UMYĆ)
- 4 ŁODYŻKI ŚWIEŻEJ KOLENDRY, SAME LISTKI (UMYĆ)
- 3 ŁODYŻKI ŚWIEŻEJ PIETRUSZKI, SAME LISTKI (UMYĆ)

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. UGOTOWAĆ RYŻ ZGODNIE Z PRZEPISEM NA OPAKOWANIU.
2. UMIEŚCIĆ PESTKI DYNI, ORZESZKI, POMIDORKI, SUSZONE POMIDORY, CHILI, CZOSNEK, CEBULĘ, OLEJ ROŚLINNY, WODĘ, KOSTKI ROSOŁOWE, KUMIN ORAZ SÓL W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 1 MIN 30 SEK./OBROTY 8. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
3. DOPRAWIĆ FILETY Z KURCZAKA SOLĄ. Z POKRYWY NACZYNIA ZDJĄĆ MIARKĘ. NA NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ ORAZ POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE Z FILETAMI. GOTOWAĆ 23 MIN./100°C/OBROTY 2.
4. POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE ZDJĄĆ Z NACZYNIA MIKSUJĄCEGO I ODSTAWIĆ. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO DODAĆ LIŚCIE SZPINAKU, KOLENDRY I PIETRUSZKI. MIARKĘ UMIEŚCIĆ Z POWROTEM NA POKRYWIE ZAMYKAJĄC NACZYNIE I MIKSOWAĆ 45 S/OBROTY 9.
5. PONOWNIE Z POKRYWY NACZYNIA ZDJĄĆ MIARKĘ, UMIEŚCIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ I POJEMNIK Z FILETAMI Z KURCZAKA, KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE PRZEZ 7 MIN./100°C/OBROTY 3.
6. GOTOWE FILETY UMIEŚCIĆ NA PÓŁMISKU, WYŁOŻYĆ PESTO, UDEKOROWAĆ POMIDORKAMI. SERWOWAĆ Z UGOTOWANYM WCZEŚNIEJ RYŻEM.

*ZAMIAST KOSTEK ROSOŁOWYCH MOŻNA UŻYĆ KONCENTRATU WARZYWNEGO DOMOWEJ ROBOTY.
PRZEPIS ZNAJDUJE SIĘ NA STR.74

RADA:

JEŚLI DO PESTO DODAMY PŁYNNY BULION, POWSTANIE RZADSZA WERSJA SOSU.

Pulpety drobiowe w sosie cytrynowym z ryżem

35 MIN. | 2 OSOBY

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

PULPETY

- 500 G PIERSI Z KURCZAKA
- 1 CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 JAJKO
- PĘCZEK KOPERKU
- 3 SUSZONE POMIDORY Z OLEJU (ODSĄCZONE)
- 2-3 ŁYŻKI PŁATKÓW OWSIANYCH
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

DODATKI

- 200 G RYŻU BASMATI
- 900 ML WODY

SOS

- 250 ML MLEKA
- 1 ŁYŻKA OLEJU
- 1 ŁYŻKA MĄKI PSZENNEJ
- 1 CYTRYNA
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- KOSZYK
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. CYTRYNĘ WYSZOROWAĆ, SPARZYĆ, ZETRZEĆ SKÓRKĘ, A NASTĘPNIE WYCISNĄĆ.
2. PIERŚ Z KURCZAKA UMYĆ I OSUSZYĆ, A NASTĘPNIE UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I MIKSOWAĆ PRZEZ 5 S/OBROTY 7.
3. DODAĆ WSZYSTKIE POZOSTAŁE SKŁADNIKI I MIKSOWAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 9.
4. Z PRZYGOTOWANEGO MIĘSA UFORMOWAĆ KULECZKI I UŁOŻYĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE.
5. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
6. PRZYGOTOWAĆ SOS. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ OLEJ I PODGRZAĆ PRZEZ 1 MIN./100°C/OBROTY 1.
7. PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE NACZYNIA DODAĆ MĄKĘ I SMAŻYĆ OKOŁO 1 MIN./100°C/OBROTY 1.
8. PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE WLAĆ ZIMNE MLEKO I GOTOWAĆ AŻ SOS ZGĘSTNIEJE OKOŁO 1 MIN./100°C/OBROTY 1.
9. DOPRAWIĆ SOS SOLĄ, PIEPRZEM, SKÓRKĄ I SOKIEM Z CYTRYNY, A NASTĘPNIE PRZELAĆ DO SZKLANEJ MISECZKI I UMIEŚCIĆ W POJEMNIKU OBOK PULPETÓW I PRZYKRYĆ POKRYWKĄ.
10. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ 900 ML WODY, WŁOŻYĆ KOSZYCZEK Z RYŻEM.
11. ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ BEZ ZATYCZKI (MIARKI) NA NACZYNIE MIKSUJĄCE, NA POKRYWĘ NAŁOŻYĆ TACKĘ OCIEKOWĄ, A NASTĘPNIE POJEMNIK Z PULPETAMI I GOTOWAĆ WRAZ Z RYŻEM PRZEZ 20 - 25 MIN./120°C/OBROTY 4.
12. ZDJĄĆ POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE, WYJĄĆ PULPETY I SOS. KOSZYK Z RYŻEM WYCIĄGNĄĆ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
13. GOTOWE DANIE PODAWAĆ UDEKOROWANE GAŁĄZKAMI ŚWIEŻEGO KOPRU I PLASTERKIEM CYTRYNY.

Papryki faszerowane

1 GODZ. 30 MIN. | 6 OSÓB

RADA:

DUŻE PAPRYKI MOŻNA PRZEKROIĆ W POPRZEK TAK, ABY SIĘ ZMIEŚCIŁY W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE.

SKŁADNIKI:

FARSZ:

- 600 G MIESZANEGO MIĘSA MIELONEGO
- 200 G UGOTOWANEGO RYŻU
- 1 CZERSTWA BUŁKA (NAMOCZYĆ I WYCISNĄĆ)
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 2 CEBULE
- 2 ŁYŻECZKI SOLI
- 2 ŁYŻECZKI ŚREDNIO OSTREJ MUSZTARDY
- 1 ŁYŻECZKA SOSU WORCESTER
- 2 JAJKA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PAPRYKA I SOS:

- 6 PAPRYK (ŚREDNICH)
- 4 ŁYŻECZKI OLEJU
- 1 CEBULA
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 500 ML WODY
- 2 SZT. POMIDORÓW Z PUSZKI
- 25 G PRZECIERU POMIDOROWEGO
- 2 KOSTKI ROSOŁOWE WARZYWNE
- 1 ŁYŻECZKA CUKRU
- 3 ŁYŻECZKA MĄCZKI KARTOFLANEJ
- SÓL I PIEPRZ, OREGANO, TYMIANEK SUSZONY DO SMAKU

PRZYGOTOWANIE:

1. CZOSNEK I CEBULĘ UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 5 S/OBROTY 5.
2. DODAĆ MIĘSO MIELONE I WSZYSTKIE POZOSTAŁE SKŁADNIKI FARSZU, MIESZAĆ PRZEZ 4 MIN./OBROTY 2.
3. POŚCINAĆ WIERZCHY PAPRYK, WYKROIĆ GNIAZDA NASIENNE I UMYĆ.
4. PAPRYKI NAPEŁNIĆ FARSZEM, UMIEŚCIĆ W POJEMNIKU DO GOTOWANIA NA PARZE I PRZYKRYĆ POKRYWKĄ.
5. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
6. PRZYGOTOWAĆ SOS. CEBULĘ I CZOSNEK UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ 5 S/OBROTY 5. ZSUNĄĆ NA DÓŁ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
7. DODAĆ OLEJ I PODDUSIĆ PRZEZ 3 MIN./100°C/OBROTY 2.
8. DODAĆ POZOSTAŁE SKŁADNIKI SOSU POZA MĄCZKĄ KARTOFLANĄ. NA POKRYWIE NACZYNIA MIKSUJĄCEGO UMIEŚCIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ ORAZ POJEMNIK Z PAPRYKĄ. GOTOWAĆ 50 MIN./100°C/OBROTY 2.
9. POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE ORAZ TACKĘ OCIEKOWĄ ZDJĄĆ Z NACZYNIA MIKSUJĄCEGO I ODSTAWIĆ. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO DODAWAĆ POWOLI MĄCZKĘ KARTOFLANĄ I GOTOWAĆ PRZEZ 3 MIN./100°C/OBROTY 2.
10. NA KONIEC ZMIKSOWAĆ JESZCZE RAZ PRZEZ 20 S/OBROTY 5.
11. PAPRYKI PODAWAĆ Z PRZYGOTOWANYM SOSEM.

Przystawki
i dodatki

NOWY PRZEPIS!

Koncentrat warzywny

40 MIN. | 45 PORCJI

RADA:

1. DO PRZYGOTOWANIA 500 ML ZUPY WYSTARCZY 1-2 ŁYŻECZKI PASTY.
2. ZAMIAST WODY MOŻNA UŻYĆ WINA.
3. MOŻNA UŻYĆ INNYCH ZIÓŁ NP. LUBCZYKU.

SKŁADNIKI:

- 250 G PRĘGI WOŁOWEJ
- 250 G MIĘSA Z PODUDZI KURCZAKA - BEZ SKÓRY,
- 150 G MARCHWI
- 75 G SELERA
- 75 G KORZENIA PIETRUSZKI
- 75 G CEBULI
- 10 G CZOSNKU
- 2 GAŁĄZKA SZAŁWII - TYLKO LIŚCIE
- 2 GAŁĄZKI ROZMARYNU - TYLKO LIŚCIE
- 1 PĘCZEK PIETRUSZKI
- 3 LIŚCIE LAUROWE (SUSZONE)
- 4 ZIARNA ZIELA ANGIELSKIEGO
- 10 ZIAREN KOLENDRY
- 10 ZIAREN CZARNEGO PIEPRZU
- 110 ML WODY
- 180 G SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ OBRANE I POKROJONE NA KAWAŁKI WARZYWA.
2. DODAĆ LIŚCIE SZAŁWII, ROZMARYNU I NATKĘ PIETRUSZKI, WSZYSTKO ROZDRABNIAĆ PRZEZ 7 S/OBROTY 6. PRZEŁOŻYĆ DO INNEGO NACZYNIA.
3. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ POKROJONE NA KAWAŁKI MIĘSO I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 5 S/OBROTY 7.
4. DODAĆ ROZDROBNIONE WCZEŚNIEJ WARZYWA I RESZTĘ SKŁADNIKÓW, GOTOWAĆ 25 MIN./100°C/OBROTY 2. W POKRYWIE NIE UMIESZCZAĆ MIARKI.
5. PO UGOTOWANIU ZAŁOŻYĆ MIARKĘ I ZMIKSOWAĆ PRZEZ 1 MIN./OBROTY 10.
6. PRZEŁOŻYĆ DO POJEMNIKA. PO OSTUDZENIU PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE.

NOWY PRZEPIS!

Chleb żytni

1 GODZ. 40 MIN. | 30 KROMEK

SKŁADNIKI:

- 100 G ZIARNA ŻYTA,
- 40 G ŚWIEŻYCH DROŻDŻY
- 30 G MIODU
- 300 G MLEKA
- 400 G MĄKI PSZENNEJ RAZOWEJ
- 20 G OLIWY Z OLIWEK
- JEDNA ŁYŻECZKA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ ŻYTO I ZEMLEĆ 1 MIN./OBROTY 10, A NASTĘPNIE PRZEŁOŻYĆ DO MISECZKI.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ DROŻDŻE, MIÓD, MLEKO I WYMIESZAĆ 3 MIN./37°C/OBROTY 1.
3. DODAĆ ZMIELONE ZIARNA ŻYTA, MĄKĘ OLIWĘ I SÓL, WYROBIĆ 5 MIN./PULSE.
4. CIASTO PRZEŁOŻYĆ DO DUŻEJ MISKI, PRZYKRYĆ ŚCIERECZKĄ I ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA NA OKOŁO 30 MINUT W CIEPŁYM MIEJSCU.
5. WYROŚNIĘTE CIASTO PRZEŁOŻYĆ DO KEKSÓWKI WYSMAROWANEJ OLEJEM I ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA NA OKOŁO 20 MINUT.
6. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO 200°C.
7. WYROŚNIĘTE W KEKSÓWCE CIASTO WŁOŻYĆ DO ROZGRZANEGO PIEKARNIKA I PIEC OKOŁO 35 MINUT W TEMPERATURZE 200°C.

NOWY PRZEPIS!

Ciasto na pizzę

1 GODZ. 5 MIN. | 4 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 400 G MĄKI PSZENNEJ TYP 650
- 1 ŁYŻECZKA CUKRU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 20 G ŚWIEŻYCH DROŻDŻY
- 2 MIARKI PERFECT MIX WODY CIEPŁEJ
- PÓŁ MIARKI PERFECT MIX OLIWY Z OLIWEK

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ WODĘ, OLIWĘ, CUKIER, SÓL I DROŻDŻE, WYMIESZAĆ 15 S/OBROTY 2.
2. NASTĘPNIE DODAĆ MĄKĘ I WYROBIĆ 2 MIN./PULSE.
3. PRZEŁOŻYĆ CIASTO DO MISKI, UFORMOWAĆ KULĘ I POZOSTAWIĆ NA OKOŁO 1 GODZINĘ DO WYROŚNIĘCIA.
4. GDY CIASTO WYROŚNIE JEST GOTOWE DO DALSZEGO PRZYGOTOWANIA PIZZY.

NOWY PRZEPIS!

Rawnola czyli surowa granola

1 MIN. | 1 PORCJA

MOŻLIWOŚCI:

- ZAMIAST PŁATKÓW OWSIANYCH MOŻNA UŻYĆ DOWOLNYCH PŁATKÓW NP. ŻYTNICH, JAGLANYCH LUB WIÓREK KOKSOWYCH
- ZAMIAST DAKTYLI MOŻNA UŻYĆ SUSZONYCH ŚLIWEK LUB MORELI, FIG
- ZAMIAST NASION LNU MOŻNA DODAĆ NASIONA CHIA

RADA:

JEST TO ZDROWA WERSJA ŚNIADANIA, STANOWIĄCA MIESZANINĘ PŁATKÓW ZBOŻOWYCH, RODZYNEK, ORZECHÓW, SUSZONYCH OWOCÓW. NAJLEPIEJ SMAKUJE Z DODATKIEM MLEKA LUB Z JOGURTEM.

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

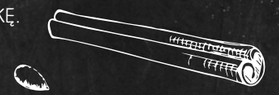
- 10 DUŻYCH DAKTYLI (NAJLEPIEJ ODMIANA MEDJOOL)
- ¾ SZKLANKI PŁATKÓW OWSIANYCH GÓRSKICH
- 50 G ORZECHÓW WŁOSKICH
- 1 ŁYŻKA CYNAMONU
- 1 ŁYŻKA KAKAO
- 2 ŁYŻKI NASION LNU
- 2 ŁYŻKI PESTEK SŁONECZNIKA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. JEŻELI DAKTYLE MAJĄ PESTKI NALEŻY JE USUNĄĆ.
2. WSZYSTKIE SKŁADNIKI UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ZMIKSOWAĆ NA POŻĄDANĄ GRUBOŚĆ UŻYWAJĄC PULSACYJNE PRZYCISKU TURBO. CAŁOŚĆ POWINNA TRWAĆ MNIEJ NIŻ MINUTĘ, A RAWNOLA PRZYPOMINAĆ KRUSZONKĘ.
3. PRZEŁOŻYĆ DO SŁOIKA I PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE DO 7 DNI.



Pasta z makreli

5 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 30 G CEBULI POKROJONEJ W ĆWIARTKI
- 50 G OGÓRKÓW KONSERWOWYCH OBRANYCH ZE SKÓRKI POKROJONYCH NA MNIEJSZE KAWAŁKI
- 200-400 G WĘDZONEJ MAKRELI BEZ SKÓRY I OŚCI
- 1 ŁYŻKA MAJONEZU
- 1 ŁYŻKA MUSZTARDY
- PIEPRZ MIELONY
- SÓL DO SMAKU
- 2 ŁYŻKI POSIEKANEGO SZCZYPIORKU

AKCESORIA:

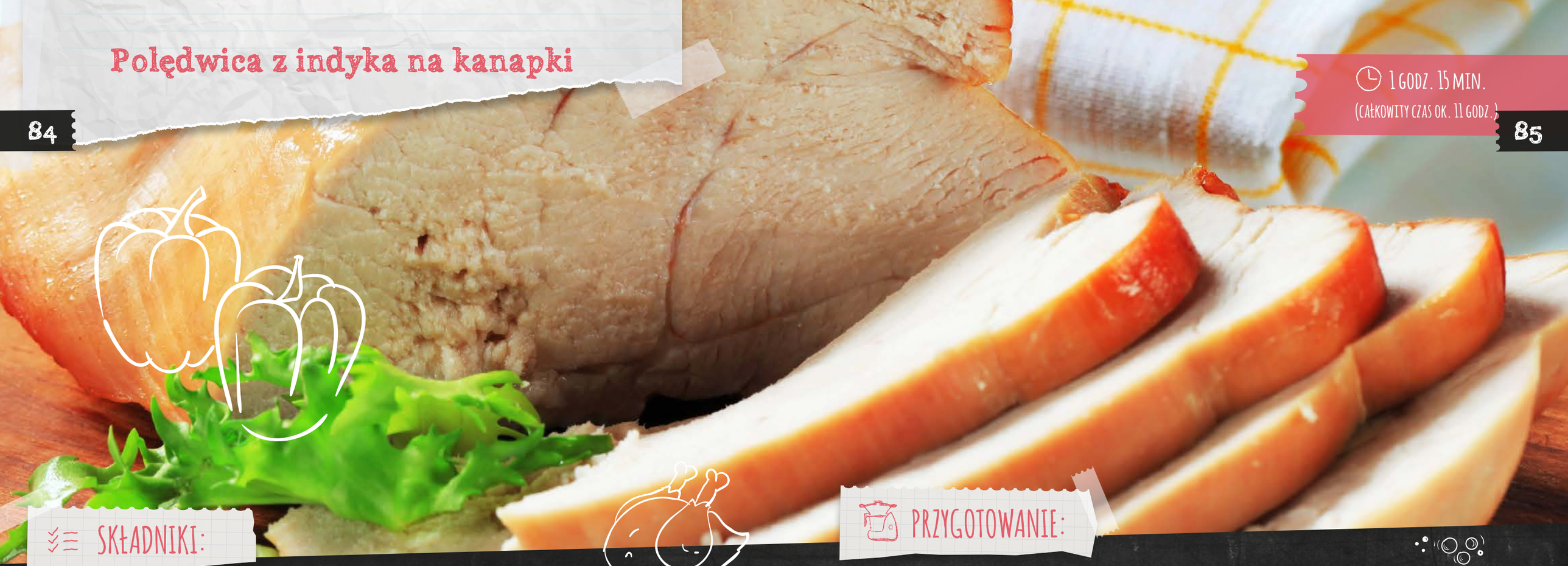
- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ CEBULĘ, OGÓRKI ROZDROBNIĆ 6 S/OBROTY 5, SKŁADNIKI ZGARNĄĆ NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
2. DODAĆ MAKRELĘ, MAJONEZ, MUSZTARDĘ, PIEPRZ I SÓL, ZMIKSOWAĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI 40 S/OBROTY 5.
3. WYŁOŻYĆ PASTĘ NA MISECZKĘ I DODAĆ POSIEKANY SZCZYPIOREK.
4. PASTA JEST GOTOWA DO SPOŻYCIA.

Polędwica z indyka na kanapki

1 GODZ. 15 MIN.
(CAŁKOWITY CZAS OK. 11 GODZ.)



SKŁADNIKI:

- 800-1000 G FILETU Z PIERSI INDYKA
- 3 ZĄBKI CZOSNKU
- 80 G OLIWY Z OLIWEK LUB OLEJ KOKOSOWY
- 2 ŁYŻECZKI SOLI HIMALAJSKIEJ
- 1 ŁYŻECZKA PAPRYKI SŁODKIEJ
- 1 ŁYŻECZKA PAPRYKI OSTREJ
- 1 ŁYŻECZKA MAJERANKU SUSZONEGO
- 1 ŁYŻECZKA PIEPRZU CZARNEGO MIELONEGO
- 1 ŁYŻECZKA MUSZTARDY FRANCUSKIEJ
- 1 L WODY

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ CZOSNEK, PAPRYKĘ SŁODKĄ, PAPRYKĘ OSTRĄ, MAJERANEK I SÓL, ROZDROBNIĆ 5 S/OBROTY 8.
2. CAŁOŚĆ ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ ZE ŚCIANEK NA DNO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO, DODAĆ OLIWĘ I MUSZTARDĘ, A NASTĘPNIE WYMIESZAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 3.
3. MARYNATĘ PRZELAĆ DO DUŻEJ MISKI, WŁOŻYĆ FILET I WYMIESZAĆ TAK, ABY CAŁY POKRYŁ SIĘ MARYNATĄ.
4. MISKĘ PRZYKRYĆ FOLIĄ SPOŻYWCZĄ I ODSTAWIĆ NA 10 GODZIN DO LODÓWKI. UMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.
5. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ WODĘ I NAŁOŻYĆ ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE.
6. ZAMARYNOWANE MIĘSO SZCZELNIE ZAWINĄĆ W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ I UMIEŚCIĆ W ZESTAWIE DO GOTOWANIA NA PARZE, GOTOWAĆ 60 MIN./120°C/OBROTY 2.
7. PO UGOTOWANIU MIĘSO WYJĄĆ I POZOSTAWIĆ W FOLII DO CAŁKOWITEGO OSTYGNIĘCIA.
8. FILET Z INDYKA KROIĆ NA ZIMNO I PODAWAĆ JAKO DODATEK DO PIECZYWA.

Tatar ze świeżego łososia

5 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

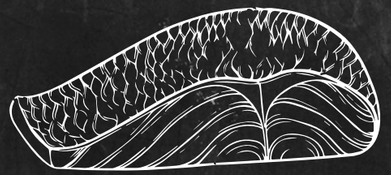
- 300 G FILETA Z ŁOSOSIA ŚWIEŻEGO BEZ SKÓRY DOBREJ JAKOŚCI (POKROJONEGO NA KOSTKI)
- 30 G SOKU Z CYTRYNY
- 2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK
- ½ ŁYŻKI OLIWY TRUFLOWEJ
- ½ ŁYŻECZKI SOLI
- SZCZYPTA PIEPRZU
- SZCZYPTA PIEPRZU CYTRYNOWEGO
- POR (DROBNO POSIEKANY)
- ZIARENKA SEZAMU DO DEKORACJI
- LIŚCIE SAŁATY

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ KAWAŁKI ŁOSOSIA, SOK Z CYTRYNY, OLIWĘ Z OLIWEK, OLIWĘ TRUFLOWĄ, SÓL, PIEPRZ, ROZDRABNIAĆ 7 S/OBROTY 6, ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ NA DNO NACZYNIA.
2. NASTĘPNIE DODAĆ POKROJONY POR, ZAMIESZAĆ 2 S/OBROTY 2.
3. NA TALERZACH UŁOŻYĆ LIŚCIE SAŁATY I NA NICH PODAWAĆ TATAR Z ŁOSOSIA.
4. CAŁOŚĆ UDEKOROWAĆ ZIARENKAMI SEZAMU (BIAŁEGO I CZARNEGO).



Domowy makaron

45 MINUT

SKŁADNIKI:

- 200 G MĄKI PSZENNEJ + DODATKOWA PORCJA DO PODSYPANIA
- 2 JAJKA
- 4 ŁYŻKI WODY O TEMPERATURZE POKOJOWEJ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ MĄKĘ, DODAĆ JAJKA I 4 ŁYŻKI WODY. WYRABIAĆ 3 MIN./PULSE.
2. CIASTO UFORMOWAĆ W KULE ZAWINĄĆ W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ I ODSTAWIĆ NA 15 MINUT.
3. BLAT POSYPAĆ MĄKĄ I ROZWAŁKOWAĆ NA NIM CIASTO, NASTĘPNIE POKROIĆ W PROSTOKĄTY I ZA POMOCĄ MASZYNKI LUB NOŻA KROIĆ W PASKI. ODSTAWIĆ DO WYSUSZENIA.

Pesto pomidorowe

5 MIN. | 4 PORCJE

RADA:

PESTO BĘDZIE DOSKONAŁYM DODATKIEM DO ŚWIEŻEGO PIECZYWA LUB GRZANEK W FORMIE PRZEKĄSKI, ZAŚ PODANE WRAZ Z UGOTOWANYM AL. DENTE MAKARONEM, STANOWIĆ BĘDZIE POŻYWNE DANIE OBIADOWE.

SKŁADNIKI:

- 350 G SUSZONYCH POMIDORÓW W OLEJU - ODSĄCZONYCH
- 4 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 PĘCZEK BAZYLII
- 100 G PARMEZANU
- 60 G ORZESZKÓW PINIOWYCH
- 50 ML OLIWY Z OLIWEK TŁOCZONEJ NA ZIMNO
- SÓL I PIEPRZ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. UMIEŚCIĆ PARMEZAN W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I MIKSOWAĆ PRZEZ 15 S/OBROTY 8, A NASTĘPNIE PRZESYPAĆ DO MISECZKI.
2. CZOSNEK OBRAĆ, UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 6, A NASTĘPNIE ZSUNĄĆ NA DÓŁ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
3. WYPŁUKAĆ BAZYLIĘ I POOBRYWAĆ LISTKI.
4. ODSĄCZONE POMIDORY, ORZESZKI PINII I BAZYLIĘ DODAĆ DO CZOSNKU ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 6, POTEM ZSUNĄĆ ZA POMOCĄ SZPATUŁKI NA DÓŁ I PONOWNIE ROZDRABNIAĆ PRZEZ 20 S/OBROTY 6.
5. DODAĆ OLIWĘ Z OLIWEK I ZMIELONY PARMEZAN, MIESZAĆ 30 S/OBROTY 5.

Krem serowy z koperkiem

5 MIN. | 4 OSOBY

SKŁADNIKI:

- 60 G ŻÓŁTEGO SERA TYPU GOUDA (POKROIĆ NA MNIEJSZE KAWAŁKI)
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 6 GAŁĄZEK ŚWIEŻEGO KOPERKU
- 250 G BIAŁEGO SERA
- 1 SZCZYPTA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. UMIEŚCIĆ SER GOUDA W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 15 S/OBROTY 8. PRZEŁOŻYĆ SER DO INNEGO NACZYNIA I ODSTAWIĆ.
2. CZOSNEK ORAZ KOPEREK UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 6 S/OBROTY 8. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA.
3. DODAĆ ROZDROBNIONY WCZEŚNIEJ ŻÓŁTY SER, BIAŁY SER, SÓL I PIEPRZ A NASTĘPNIE WSZYSTKO MIKSOWAĆ PRZEZ 25 S/OBROTY 5.
4. PODAWAĆ ZE ŚWIEŻYM PIECZYWEM LUB JAKO DODATEK DO ZIMNYCH MIĘS.

Krem z awokado

5 MIN. | 2 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 2 AWOKADO
- ½ LIMONKI
- 1 POMIDOR
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 ŁYŻKA KWAŚNEJ ŚMIETANY 10%
- 1 ŁYŻKA OLIWY Z OLIWEK
- SÓL, PIEPRZ

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. AWOKADO OBRAĆ, PRZEKROIĆ, USUNĄĆ PESTKĘ. Z ½ LIMONKI WYCISNĄĆ SOK. POMIDOR OBRAĆ I POKROIĆ W ĆWIARTKI.
2. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ MIĄŻSZ Z AWOKADO, SOK Z LIMONKI, CZOSNEK, KWAŚNĄ ŚMIETANĘ I OLIWĘ, DOPROWADZIĆ DO KONSYSTENCJI PIURE, MIKSUJĄC PRZEZ 5 S/OBROTY 7.
3. DODAĆ POMIDORA, MIKSOWAĆ 3 S/OBROTY 4.
4. NA KOŃCU DOPRAWIĆ DO SMAKU SOLĄ I PIEPRZEM.

RADA:

TEN KREM TO ZDROWY DODATEK DO PIECZYWA, KTÓRY Z POWODZENIEM ZASTĄPI MASŁO.

Bawarska obazda

5 MIN. | 5 OSÓB

RADA:

WYŚMIENICIE SMAKUJE ZE ŚWIEŻYMI RZODKIEWKAMI.

CIEKAWOSTKA:

BAWARSKA OBAZDA TO TRADYCYJNE UZUPEŁNIENIE ŚNIADAŃ NASZYCH ZACHODNICH SĄSIADÓW, KTÓRZY CHĘTNIE SERWUJĄ JĄ, JAKO DODATEK DO PRECLI I BIAŁEGO PIECZYWA.

SKŁADNIKI:

- 1 CZERWONA CEBULA
- 200 G SERA CAMEMBERT
- 150 G SERKA KREMOWEGO
- 50 G MASŁA
- 1 ŁYŻECZKA SŁODKIEJ MUSZTARDY
- ½ ŁYŻECZKA SOLI
- 1 ŁYŻECZKA PIEPRZU
- 1 ŁYŻECZKA PAPRYKI W PROSZKU
- ODROBINA KMINKU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. CEBULĘ POKROIĆ NA CZTERY CZĘŚCI UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 15 S/OBROTY 5. PRZEŁOŻYĆ DO INNEGO NACZYNIA I ODSTAWIĆ.
2. NASTĘPNIE WSZYSTKIE POZOSTAŁE SKŁADNIKI UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I MIESZAĆ PRZEZ 2 MIN./OBROTY 6.
3. DODAĆ POSIEKANĄ WCZEŚNIEJ CEBULĘ. WYMIESZAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 2. ZA POMOCĄ SZPATUŁKI PRZEŁOŻYĆ GOTOWĄ PASTĘ DO SALATERKI. PRZED PODANIEM SCHŁODZIĆ.

Desery
i ciasta

NOWY PRZEPIS!

Brownie z konfiturą

55 MIN. | 20 PORCJI

Przepis autorski
Kinga Pienzel

SKŁADNIKI:

- 1¼ SZKLANKI KONFITURY JAGODOWEJ
- 1½ SZKLANKA GORZKIEJ CZEKOLADY
- ¾ SZKLANKI CUKRU TRZCINOWEGO
- ¼ SZKLANKI MLEKA
- ½ SZKLANKI OLEJU RZEPAKOWEGO
- 2 ŁYŻECZKI EKSTRAKTU WANILIOWEGO
- 1½ SZKLANKI MĄKI ORKISZOWEJ
- ¼ SZKLANKI KAKAO
- ¼ ŁYŻECZKI SODY OCZYSZCZONEJ
- ¼ ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- SZCZYPTA SOLI
- 1 SZKLANKA JAGÓD/BORÓWEK

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. PIEKARNIK NASTAWIĆ NA TEMPERATURĘ 180°C.
2. FORMĘ O WYMIARACH 20X30 CM WYŁOŻYĆ PAPIEREM DO PIECZENIA.
3. ROZTOPIĆ 1 TABLICZKĘ CZEKOLADY W KĄPIELI WODNEJ LUB W KUCHENCE MIKROFALOWEJ USTAWIAJĄC JĄ NA 1 MINUTĘ. PRZESTUDZIĆ.
4. NA NOŻU W NACZYNIU MIKSUJĄCYM ZAMONTOWAĆ MOTYLEK.
5. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ MLEKO, WŁOŻYĆ KONFITURĘ, CUKIER, OLEJ RZEPAKOWY I EKSTRAKT Z WANILII. MIKSOWAĆ CAŁOŚĆ OKOŁO 2 MIN./OBROTY 2.
6. DO OSOBNEJ MISKI PRZESIAĆ MĄKĘ, DODAĆ KAKAO, SÓL, PROSZEK I SODĘ. MIESZANKĘ DODAĆ DO MASY I PONOWNIE CAŁOŚĆ ZMIKSOWAĆ PRZEZ 1 MIN./OBROTY 5.
7. DODAĆ ROZTOPIONĄ CZEKOLADĘ I CAŁOŚĆ WYMIESZAĆ, AŻ SKŁADNIKI SIĘ POŁĄCZĄ, OKOŁO 30 S/OBROTY 4.
8. MASĘ PRZELAĆ DO PRZYGOTOWANEJ FORMY, POSYPAĆ JAGODAMI I POZOSTAŁĄ CZEKOLADĄ POŁAMANĄ W DROBNIEJSZE KOSTKI.
9. PIEC 45 MINUT. WYJĄĆ I OSTUDZIĆ.

NOWY PRZEPIS!

Mini pizze owsiane z owocami

10 MIN. | 8 PORCJI

PRZEPIS PRZYGOTOWANY SPECJALNIE NA WYDARZENIE LIVE „GOTUJEMY NA ŻYWO Z KINGĄ PARUZEL"

Przepis autorski Kinga Paruzel

SKŁADNIKI:

SPODY:

- 1 ½ SZKLANKI PŁATKÓW OWSIANYCH GÓRSKICH
- ⅓ FILIŻANKI MĄKI MIGDAŁOWEJ
- 3 ŁYŻKI MIODU
- 3 DOJRZAŁE BANANY

KREM CZEKOLADOWY:

- 1 AWOKADO (DOJRZAŁE)
- 3 ŁYŻKI MIODU
- 2 ŁYŻKI KAKAO
- 1 BANAN

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. PIEKARNIK ROZGRZAĆ DO TEMPERATURY 180°C. BLACHĘ WYŁOŻYĆ PAPIEREM DO PIECZENIA.
2. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WRZUCIĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA SPODU I ZMIKSOWAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 7.
3. NA PRZYGOTOWANĄ BLASZKĘ WYKŁADAĆ CIASTO FORMUJĄC KOŁA O ŚREDNICY OKOŁO 15 CM. PIEC 15-20 MINUT.
4. NACZYNIE MIKSUJĄCE UMYĆ, A NASTĘPNIE WRZUCIĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA KREMU I ZMIKSOWAĆ PRZEZ 30 S/TURBO.
5. NA WYSTUDZONE SPODY WYŁOŻYĆ KREM CZEKOLADOWY I UDEKOROWAĆ OWOCAMI.

NOWY PRZEPIS!

Gofry z owocami

20 MIN. | 8 PORCJI

PRZEPIS PRZYGOTOWANY SPECJALNIE NA WYDARZENIE LIVE „GOTUJEMY NA ŻYWO Z KINGĄ PARUZEL"

Przepis autorski Kinga Paruzel

SKŁADNIKI:

- 1 SZKLANKA MĄKI GRYCZANEJ
- ¼ SZKLANKI MĄKI ZIEMNIACZANEJ
- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- SZCZYPTA SOLI MORSKIEJ
- ½ ŁYŻECZKI CYNAMONU
- 1 SZKLANKA MLEKA MIGDAŁOWEGO
- 3 ŁYŻKI SYROPU KLONOWEGO
- 1 ŁYŻECZKA SOKU Z CYTRYNY
- 1 ŁYŻKA OLEJU RZEPAKOWEGO

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. MLEKO WYMIESZAĆ Z SOKIEM Z CYTRYNY, SYROPEM KLONOWYM, ROZPUSZCZONYM OLEJEM I ODSTAWIĆ NA 5 MINUT.
2. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ MĄKI, PROSZEK DO PIECZENIA, SÓL, CYNAMON ORAZ MLEKO Z DODATKAMI I ZMIKSOWAĆ 30 S/OBROTY 4.
3. NA ROZGRZANĄ MOCNO GOFROWNICĘ WYLEWAĆ OKOŁO PÓŁ SZKLANKI CIASTA NA 1 GOFRA.
4. GOFRY PIEC OKOŁO 3-4 MINUTY AŻ ZROBIĄ SIĘ ZŁOTE.

Ciasto z owocami

1 GODZ. 15 MIN. | 20 PORCJI

SKŁADNIKI:

- 250 G MASŁA POKROJONEGO NA KAWAŁKI PLUS DODATKOWA ILOŚĆ DO POSMAROWANIA FOREMKI
- 200 G CUKRU TRZCINOWEGO
- 1 LASKA WANILII ŚWIEŻEJ
- 250 G MĄKI PSZENNEJ
- 4 JAJA
- 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
- 1 ŁYŻKA KWAŚNEJ ŚMIETANY 18%
- DOWOLNE OWOCE (MOGĄ BYĆ MROŻONE)
- CUKIER PUDER
- BUŁKA TARTA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO TEMPERATURY 180°C.
2. FORMĘ WYSMAROWAĆ TŁUSZCZEM I ODSTAWIĆ.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ MASŁO, PODGRZAĆ 6 MIN./50°C/OBROTY 1.
4. PODGRZANE MASŁO PRZELAĆ DO MISECZKI.
5. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ CUKIER, DODAĆ JAJA I WYRABIAĆ 3 MIN./OBROTY 5.
6. DODAĆ MĄKĘ, LASKĘ WANILII, PROSZEK DO PIECZENIA I ŚMIETANĘ, CAŁOŚĆ WYROBIĆ 2 MIN./PULSE, PO UPŁYWIE 1 MINUTY PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WLAĆ ROZTOPIONE MASŁO.
7. CIASTO PRZELAĆ DO FOREMKI, UŁOŻYĆ DOWOLNE OWOCE, PIEC OKOŁO 40-50 MINUT 180°C.
8. UPIECZONE CIASTO ODSTAWIĆ DO WYSTYGNIĘCIA, POSYPAĆ CUKREM PUDREM.

Czekoladowe ciasto z fasoli

45 MIN. | 10 PORCJI

RADA:

FASOLA MUSI BYĆ BARDZO DOKŁADNIE ZMIKSOWANA, ABY CIASTO MIAŁO JEDNOLITĄ KONSYSTENCJĘ.

SKŁADNIKI:

- 1 PUSZKA CZERWONEJ FASOLI
- 2 JAJKA
- 3 ŁYŻKI OLEJU KOKOSOWEGO LUB MASŁA KLAROWANEGO
- 3 ŁYŻKI KAKAO
- 3 ŁYŻKI MIODU
- 1 ŁYŻECZKA SODY OCZYSZCZONEJ
- 4 KROPLE EKSTRAKTU Z WANILII
- GARŚĆ ORZECHÓW WŁOSKICH POSIEKANYCH
- CUKIER PUDER

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO TEMPERATURY 180°C.
2. FASOLĘ ODSĄCZYĆ, OPŁUKAĆ POD BIEŻĄCĄ WODĄ I WSYPAĆ DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO.
3. DODAĆ JAJKA, KAKAO I SODĘ OCZYSZCZONĄ. CAŁOŚĆ ZMIKSOWAĆ NA GŁADKĄ MASĘ PRZEZ 2 MIN./OBROTY 6.
4. W GARNUSZKU PODGRZAĆ MASŁO LUB OLEJ, DODAĆ MIÓD, ROZPUŚCIĆ NA MAŁYM OGNIU I DODAĆ DO MASY W NACZYNIU. CAŁOŚĆ ZMIKSOWAĆ 1 MIN./OBROTY 5.
5. NASTĘPNIE DODAĆ POSIEKANE ORZECHY, 4 KROPLE EKSTRAKTU WANILIOWEGO I WYMIESZAĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM ZA POMOCĄ SZPATUŁKI.
6. MASĘ WLAĆ DO KEKSÓWKI WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA I WŁOŻYĆ DO ROZGRZANEGO DO 180°C PIEKARNIKA. PIEC PRZEZ 25-30 MINUT.
7. CIASTO WYCIĄGNĄĆ DO OSTYGNIĘCIA.
8. NASTĘPNIE PRZEŁOŻYĆ NA TALERZ I OBSYPAĆ CUKREM PUDREM LUB POLAĆ ROZTOPIONĄ POLEWĄ CZEKOLADOWĄ.

Babeczki z nadzieniem

40 MIN. | 10 PORCJI

RADA:

DŻEM JABŁKOWY MOŻNA ZASTĄPIĆ DŻEMEM Z INNYCH OWOCÓW.

SKŁADNIKI:

- 3 JAJKA
- ½ SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ
- 1 ŁYŻKA MĄKI ZIEMNIACZANEJ
- 80 G CUKRU PUDRU TRZCINOWEGO
- DŻEM JABŁKOWY Z CYNAMONEM
- SZCZYPTA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- MOTYLEK

PRZYGOTOWANIE:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO TEMPERATURY 180°C (GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA).
2. NA NÓŻ NACZYNIA MIKSUJĄCEGO NAŁOŻYĆ MOTYLEK, DODAĆ SAME BIAŁKA ORAZ SZCZYPTĘ SOLI. UBIJAĆ 3 MIN./OBROTY 5.
3. MIESZAĆ 1 MIN./OBROTY 1 DODAJĄC PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE PO 1 ŁYŻCE CUKRU PUDRU.
4. MIESZAĆ 30 S/OBROTY 1 DODAJĄC PRZEZ OTWÓR W POKRYWIE PO 1 ŻÓŁTKU.
5. ZDJĄĆ MOTYLEK.
6. NAD OTWARTYM NACZYNIEM PRZESIAĆ MĄKĘ, ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ I MIESZAĆ 20 S/OBROTY 1.
7. MASĘ ZGARNĄĆ SZPATUŁKĄ.
8. NAKŁADAĆ DO PAPILOTEK KOLEJNO: 1 ŁYŻKĘ CIASTA, 1 ŁYŻECZKĘ DŻEMU I ZNÓW 1 ŁYŻKĘ CIASTA.
9. WŁOŻYĆ PAPILOTKI Z CIASTEM DO ROZGRZANEGO PIEKARNIKA NA 20 MIN./180°C (ŚRODKOWA PÓŁKA - - BEZ TERMOOBIEGU).

Kulki kakaowe

1 GODZ.

RADA:

KULKI KAKAOWE DOSKONALE PODKREŚLĄ ATMOSFERĘ ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA.

SKŁADNIKI:

- 125 G MASŁA
- 125 G MARGARYNY
- 250 G MĄKI ZIEMNIACZANEJ
- 200 G MĄKI PSZENNEJ
- 100 G CUKRU PUDRU
- 2 ŁYŻKI GORZKIEGO KAKAO
- 200 G ORZECHÓW LASKOWYCH

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO 180°C.
2. CUKIER UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 40 S/OBROTY 10.
3. DODAĆ MASŁO I MARGARYNĘ, MĄKĘ PSZENNĄ, ZIEMNIACZANĄ ORAZ KAKAO. CAŁOŚĆ WYRABIAĆ PRZEZ 35 S/OBROTY 6.
4. GOTOWĄ MASĘ PRZEŁOŻYĆ DO MISKI I UMIEŚCIĆ W LODÓWCE NA OKOŁO PÓŁ GODZINY.
5. ORZECHY WYKLEIĆ WOKÓŁ CIASTEM I FORMOWAĆ KULECZKI O ŚREDNICY PAZNOKCIA.
6. UFORMOWANE KULKI PRZEŁOŻYĆ NA BLASZKĘ I PIEC 5-10 MINUT NASTĘPNIE WYCIĄGNĄĆ Z PIECA I POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIĘCIA.
7. POSYPAĆ CUKREM PUDREM LUB ZMIELONYMI ORZECHAMI.

Ciasteczka orzechowe

40 MIN.

115

SKŁADNIKI:

CIASTO:

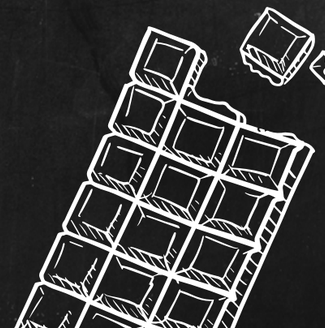
- 250 G MĄKI PSZENNEJ
- 210 G MASŁA
- 100 G ORZECHÓW WŁOSKICH
- 70 G CUKRU PUDRU

POLEWA:

- 80 G GORZKIEJ CZEKOLADY POŁAMANEJ NA MNIEJSZE KAWAŁKI
- 30 G ŚWIEŻEGO MASŁA
- 2 ŁYŻKI MLEKA

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA



PRZYGOTOWANIE:

CIASTO:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO 180°C.
2. CUKIER I ORZECHY UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDROBNIĆ PRZEZ 40 S/OBROTY 10.
3. DODAĆ MASŁO I MĄKĘ, UBIJAĆ PRZEZ 35 S/OBROTY 6.
4. GOTOWĄ MASĘ PRZEŁOŻYĆ DO MISKI I ODSTAWIĆ DO LODÓWKI NA 10 MINUT.
5. GOTOWE CIASTO ROZWAŁKOWAĆ NA GRUBOŚĆ OKOŁO 3 MILIMETRÓW I WYCISKAĆ Z CIASTA FOREMKĄ DOWOLNE KSZTAŁTY.
6. CIASTECZKA UŁOŻYĆ NA BLASZCE I PIEC OD 5 DO 10 MINUT.
7. CIASTECZKA WYJĄĆ Z PIEKARNIKA I POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIĘCIA.
8. WYMYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.

POLEWA:

1. MASŁO UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I PODGRZAĆ 1 MIN./50°C/OBROTY 2
2. DO ROZPUSZCZONEGO MASŁA DODAĆ GORZKĄ CZEKOLADĘ ORAZ 3 ŁYŻKI MLEKA, ROZDROBNIĆ 12 S/OBROTY 8. NASTĘPNIE ROZTAPIAĆ PRZEZ 1 MIN. 30 S/50°C/OBROTY 3.
3. GOTOWĄ POLEWĄ POSMAROWAĆ CIASTECZKA I UDEKOROWAĆ WEDŁUG WŁASNEGO UZNANIA.

Grzane wino na mroźne dni

25 MIN.

SKŁADNIKI:

- 90 G CUKRU TRZCINOWEGO
- 180 G WODY
- 1 KIELISZEK WÓDKI CZYSTEJ
- SOK Z JEDNEJ POMARAŃCZY
- 10 G SOKU Z CYTRYNY
- ½ ŁYŻECZKI CYNAMONU MIELONEGO
- 5 GOŹDZIKÓW
- 1 ŁYŻKA MIODU
- 1 L CZERWONEGO WINA
- 1 LASKA CYNAMONU
- 1 POMARAŃCZA W CAŁOŚCI
- 3 KROPLE TABASCO

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

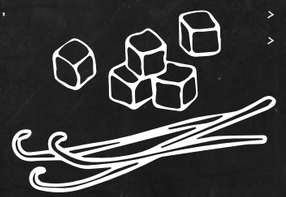
1. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WSYPAĆ CUKIER, CYNAMON I GOŹDZIKI, ROZDRABNIAĆ 3 MIN./OBROTY 7.
2. NASTĘPNIE DODAĆ RESZTĘ SKŁADNIKÓW I PODGRZEWAĆ 15 MIN./70°C/OBROTY 1.
3. GRZANIEC PRZECEDZIĆ PRZEZ SITKO, DODAĆ 3 KROPLE TABASCO I PODAWAĆ NA GORĄCO.
4. PRZED PODANIEM UDEKOROWAĆ PLASTREM POMARAŃCZY I LASKĄ CYNAMONU.

Ajerkoniak

15 MIN.

SKŁADNIKI:

- 7 ŻÓŁTEK
- 150 G CUKRU
- 2 OPAKOWANIA CUKRU WANILIOWEGO
- 250 G MLEKA SKONDENSOWANEGO, NIESCHŁODZONEGO
- 250 ML WÓDKI



AKCESORIA:

- MOTYLEK
- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. ZAŁOŻYĆ MOTYLEK NA NÓŻ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, WŁOŻYĆ ŻÓŁTKA, CUKIER, CUKIER WANILIOWY I PODGRZEWAĆ PRZEZ 6 MIN./80°C/OBROTY 4.
2. NASTĘPNIE WLAĆ WÓDKĘ, MLEKO SKONDENSOWANE I PODGRZEWAĆ 6 MIN./80°C/OBROTY 4.
3. CIEPŁY LIKIER WLAĆ DO BUTELKI I OSTUDZIĆ. PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE I PODAWAĆ, JAKO DODATEK DO CIAST, KAWY I DESERÓW.

Ciasto marchewkowe z serową polewą

60 MIN. | 20 PORCJI

RADA:

DO CIASTA MOŻNA DODAĆ BAKALIE (NP. RODZYNKI, ORZECHY). WZBOGACONA WERSJA, UPIECZONA W PODŁUŻNYCH FOREMKACH STANOWIĆ BĘDZIE AROMATYCZNY DODATEK DO ŚWIĄTECZNEGO STOŁU.

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 280 G CUKRU
- STARTA SKÓRKA Z 1 WYSZOROWANEJ I SPARZONEJ POMARAŃCZY
- 400 G MARCHWI (OBRAĆ, POKROIĆ NA MNIEJSZE KAWAŁKI)
- 4 JAJKA
- 240 G OLEJU ROŚLINNEGO
- 250 G MĄKI
- 2 ŁYŻECZKI SODY
- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- 1 I ½ ŁYŻECZKI CYNAMONU
- ½ ŁYŻECZKI ZMIELONEJ GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ
- SZCZYPTA SOLI

POLEWA

- 50 G CUKRU
- 80 G BIAŁEJ CZEKOLADY (POŁAMAĆ NA MNIEJSZE KAWAŁKI)
- 50 G ŚWIEŻEGO MASŁA
- 300 G SERKA MASCARPONE
- 30 G SOKU POMARAŃCZOWEGO

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO:

1. ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO 180°C.
2. CUKIER ORAZ SKÓRKĘ POMARAŃCZOWĄ UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 30 S/OBROTY 10. PRZEŁOŻYĆ POMARAŃCZOWY CUKIER DO INNEGO NACZYNIA I ODSTAWIĆ.
3. UMIEŚCIĆ MARCHEW W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 6. PRZEŁOŻYĆ MARCHEW DO INNEGO NACZYNIA I ODSTAWIĆ. NACZYNIE MIKSUJĄCE UMYĆ.
4. JAJKA, POMARAŃCZOWY CUKIER I OLEJ ROŚLINNY UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM, UBIJAĆ PRZEZ 35 S/OBROTY 6.
5. DODAĆ ROZDROBNIONĄ WCZEŚNIEJ MARCHEW, WYMIESZAĆ PRZEZ 20 S/OBROTY 4.
6. DODAĆ MĄKĘ, SODĘ, PROSZEK DO PIECZENIA, CYNAMON, GAŁKĘ MUSZKATOŁOWĄ ORAZ SÓL, ZMIKSOWAĆ 20 S/OBROTY 6.
7. GOTOWĄ MASĘ PRZEŁOŻYĆ DO WYSMAROWANEJ TŁUSZCZEM I OPRÓSZONEJ MĄKĄ FORMY (30 X 24 X 6 CM), PIEC W PODGRZANYM DO 180°C PIEKARNIKU PRZEZ 30-35 MIN. POD KONIEC PIECZENIA NAKŁUĆ CIASTO PATYCZKIEM I SPRAWDZIĆ CZY NIE PRZYLEGA DO PATYCZKA. JEŚLI NIE - JEST JUŻ GOTOWE.
8. WYJĄĆ Z PIEKARNIKA, POZOSTAWIĆ W FORMIE DO OSTUDZENIA PRZEZ OKOŁO 20 MINUT NASTĘPNIE WYJĄĆ Z FORMY I WYŁOŻYĆ NA DESKĘ.
9. WYMYĆ I OSUSZYĆ NACZYNIE MIKSUJĄCE.

POLEWA:

1. UMIEŚCIĆ CUKIER W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDROBNIĆ: 20 S/OBROTY 10. PRZEŁOŻYĆ CUKIER PUDER DO INNEGO NACZYNIA I ODSTAWIĆ.
2. BIAŁĄ CZEKOLADĘ UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 12 S/OBROTY 8.
3. DODAĆ MASŁO, ROZTAPIAĆ PRZEZ 1 MIN. 30 S/50°C/OBROTY 3.
4. DO ROZTOPIONEJ MASY DODAĆ SEREK MASCARPONE, SOK POMARAŃCZOWY I CUKIER PUDER, MIESZAĆ PRZEZ 40 S/OBROTY 3.
5. POWSTAŁĄ SEROWĄ POLEWĄ POLAĆ OSTUDZONE CIASTO, ODSTAWIĆ DO LODÓWKI NA 15 MINUT, AŻ POLEWA STĘŻEJE.

Ucierane ciasto czekoladowe z serem i wiśniami

1 GODZ. 30MIN. | 24 PORCJE

SKŁADNIKI:

UCIERANE CIASTO CZEKOLADOWE

- 200 G GORZKIEJ CZEKOLADY
- 200 G MASŁA
- 6 JAJEK
- 300 G CUKRU
- 200 G KWAŚNEJ ŚMIETANY
- 250 G MĄKI
- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

POLEWA CZEKOLADOWA

- 200 G KUWERTURY Z GORZKIEJ CZEKOLADY

MASA SEROWA

- 100 G MASŁA
- 160 G BRĄZOWEGO CUKRU
- 5 JAJEK
- 2 OPAKOWANIA CUKRU WANILIOWEGO
- 1 SZCZYPTA SOLI
- 1 OPAKOWANIE BUDYNIU WANILIOWEGO
- 1 KG MIELONEGO BIAŁEGO SERA
- 1 SZKLANKA WIŚNI DRYLOWANYCH

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO:

1. NAGRZAĆ PIEKARNIK DO TEMPERATURY 180°C.
2. SZKLANKĘ WIŚNI POZOSTAWIĆ DO OCIEKNIĘCIA.
3. SCHŁODZONĄ GORZKĄ CZEKOLADĘ POŁAMAĆ W OPAKOWANIU, UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM I ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 8.
4. DODAĆ MASŁO, ROZTAPIAĆ PRZEZ 3 MIN./50°C/OBROTY 3.
5. DODAĆ CAŁE JAJKA, CUKIER, ŚMIETANĘ, MĄKĘ I PROSZEK DO PIECZENIA. UCIERAĆ NAJPIERW PRZEZ 30 S/OBROTY 3, A NASTĘPNIE PRZEZ 50 S/OBROTY 6.
6. CIASTO WYŁOŻYĆ DO WYSMAROWANEJ TŁUSZCZEM I OPRÓSZONEJ MĄKĄ FORMY (29 X 35X 6 CM) I ODSTAWIĆ.
7. NACZYNIE MIKSUJĄCE UMYĆ.

MASA SEROWA

1. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ MASŁO, BRĄZOWY CUKIER I CUKIER WANILIOWY, MIESZAĆ PRZEZ 2 MIN./OBROTY 2.
2. DODAĆ CAŁE JAJKA, SZCZYPTĘ SOLI I BUDYŃ WANILIOWY W PROSZKU, MIESZAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 5.
3. DODAĆ SER, MIESZAĆ PRZEZ 1 MIN./OBROTY 6.
4. MASĘ SEROWĄ WYŁOŻYĆ NA UCIERANE CIASTO CZEKOLADOWE.
5. NA GÓRĘ UŁOŻYĆ WIŚNIE LEKKO PRZYCISKAJĄC. FORMĘ WŁOŻYĆ DO NAGRZANEGO DO 180°C PIEKARNIKA I PIEC OKOŁO 60 MINUT - SPRAWDZIĆ WIZUALNIE I PATYCZKIEM, CZY CIASTO JEST UPIECZONE.
6. POZOSTAWIĆ CIASTO DO WYSTUDZENIA.
7. NACZYNIE MIKSUJĄCE UMYĆ.

POLEWA CZEKOLADOWA

1. KUWERTURĘ Z GORZKIEJ CZEKOLADY POŁAMAĆ W OPAKOWANIU I UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM. ROZDRABNIAĆ PRZEZ 10 S/OBROTY 8.
2. NASTĘPNIE ROZTAPIAĆ PRZEZ 3 MIN./50°C/OBROTY 3.
3. RÓWNOMIERNIE WYŁOŻYĆ POLEWĘ CZEKOLADOWĄ NA PRZESTUDZONE CIASTO I CAŁOŚĆ WŁOŻYĆ DO LODÓWKI, NA CO NAJMNIEJ 3 GODZINY.

Soczyste ciasto cytrynowe z blachy

45 MIN. | 20 PORCJI

SKŁADNIKI:

- 300 G CUKRU
- 350 G MĄKI
- 350 G MASŁA
- 6 JAJEK
- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- 1 OPAKOWANIE CUKRU WANILIOWEGO
- 1 CYTRYNA
- 250 G CUKRU PUDRU
- SOK Z CYTRYNY

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. PIEKARNIK ROZGRZAĆ DO TEMPERATURY 180°C
2. CYTRYNĘ WYSZOROWAĆ, SPARZYĆ, ZETRZEĆ SKÓRKĘ, A NASTĘPNIE WYCISNĄĆ.
3. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ CAŁE JAJKA I CUKIER, MIKSOWAĆ PRZEZ 4 MIN./OBROTY 4.
4. DODAĆ MĄKĘ, CUKIER WANILIOWY, PROSZEK DO PIECZENIA, SKÓRKĘ Z CYTRYNY I MASŁO. MIKSOWAĆ 50 S/OBROTY 5. NASTĘPNIE NACZYNIE MIKSUJĄCE ŚCIĄGNĄĆ Z PODSTAWY, ZDJĄĆ POKRYWĘ I SZPATUŁKĄ ZAMIESZAĆ MASĘ. W RAZIE POTRZEBY MIESZAĆ DALEJ PRZEZ 20 S/OBROTY 5 DO UZYSKANIA JEDNORODNEJ MASY.
5. CIASTO PRZEŁOŻYĆ DO FORMY (24 X 35 X 6 CM) I WSUNĄĆ DO ROZGRZANEGO PIEKARNIKA. PIEC NA ŚRODKOWEJ PÓŁCE OKOŁO 30 MINUT - SPRAWDZIĆ WIZUALNIE I PATYCZKIEM, CZY CIASTO JEST UPIECZONE.
6. W MIĘDZYCZASIE ZMIESZAĆ SOK Z CYTRYNY Z CUKREM PUDREM. SOK Z CYTRYNY NALEŻY DODAWAĆ STOPNIOWO I POWOLI MIESZAĆ GO Z CUKREM PUDREM. GLAZURA NIE POWINNA BYĆ ZBYT PŁYNNA.
7. GOTOWE, JESZCZE CIEPŁE CIASTO NAKŁUĆ WIDELCEM I ROZPROWADZIĆ NA NIM GLAZURĘ. GLAZURA BĘDZIE MOGŁA DZIĘKI TEMU WSIĄKNĄĆ W CIASTO, KTÓRE STANIE SIĘ PRZYJEMNIE SOCZYSTE.

Kremowe lody snikersowe

1 MIN.
(CAŁKOWITY CZAS OK. 10 GODZ.)

6 PORCJI

SKŁADNIKI:

- 250 G SNIKERSA
- 450 G LODÓW WANILIOWYCH
- 1 ŁYŻECZKA CUKRU WANILIOWEGO
- 30 G ŚMIETANY 30%

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. BATONIKI SNIKERS POKROIĆ NA ĆWIARTKI, A NASTĘPNIE UMIEŚCIĆ NA NOC W ZAMRAŻARCE.
2. ZAMROŻONE SNIKERSY ROZDRABNIAĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM PRZEZ 20 S/OBROTY 10.
3. DODAĆ LODY, CUKIER WANILIOWY I ŚMIETANĘ I UCIERAĆ NA KREM PRZEZ 25 S/OBROTY 5.
4. LODY PODAWAĆ NATYCHMIAST LUB PRZECHOWYWAĆ W ZAMRAŻARCE.

Zdrowe lody truskawkowe

5 MIN.
(MROŻENIE OK. 10 GODZ.)

2 PORCJE

Przepis autorski
Lidia Pienzel

SKŁADNIKI:

- 2 BANANY
- 2 SZKLANKI MROŻONYCH TRUSKAWEK
- 1 PUSZKA MLEKA KOKOSOWEGO
- 1 ŁYŻKA MIODU

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA

PRZYGOTOWANIE:

1. BANANY OBRAĆ ZE SKÓRKI, POKROIĆ W PLASTERKI GRUBOŚCI 1 CM I UMIEŚCIĆ NA NOC W ZAMRAŻARCE.
2. MLEKO KOKOSOWE UMIEŚCIĆ NA NOC W LODÓWCE.
3. DO NACZYNIA MIKSUJĄCEGO WŁOŻYĆ ZMROŻONE BANANY, TRUSKAWKI, MIÓD ORAZ ŚMIETANKĘ KOKOSOWĄ, KTÓRA POWSTAŁA W NOCY Z ODDZIELENIA WODY KOKOSOWEJ I KREMU (WŁOŻYĆ TĄ BIAŁĄ, TWARDĄ MASĘ).
4. CAŁOŚĆ MIKSOWAĆ PRZEZ 10 S/TURBO, ZA POMOCĄ SZPATUŁKI SKŁADNIKI ZSUNĄĆ NA DÓŁ NACZYNIA MIKSUJĄCEGO I PONOWNIE WCISNĄĆ PRZYCISK TURBO. MIKSOWAĆ DO UZYSKANIA GŁADKIEJ, JEDNOLITEJ MASY.
5. LODY PODAWAĆ OD RAZU LUB PRZECHOWYWAĆ W ZAMRAŻARCE.

Ryż na mleku kokosowym z mango i borówkami

20 MIN. | 4 OSOBY

Przepis autorski Kinga Penzel

SKŁADNIKI:

- 1 SZKLANKA RYŻU
- 1 PUSZKA MLEKA KOKOSOWEGO
- 100 ML WODY
- 3 ŁYŻKI MIODU
- 1 MANGO
- 100 G BORÓWEK
- SKÓRKA STARTA Z 1 CYTRYNY
- SZCZYPTA SOLI

AKCESORIA:

- NÓŻ
- SZPATUŁKA
- MOTYLEK

PRZYGOTOWANIE:

1. CYTRYNĘ WYSZOROWAĆ, SPARZYĆ, ZETRZEĆ SKÓRKĘ.
2. NA NOŻU W NACZYNIU MIKSUJĄCYM ZAMONTOWAĆ KOŃCÓWKĘ MOTYLEK.
3. RYŻ OPŁUKAĆ NA SICIE POD BIEŻĄCĄ WODĄ, A NASTĘPNIE UMIEŚCIĆ W NACZYNIU MIKSUJĄCYM WRAZ Z MIODEM, MLEKIEM KOKOSOWYM, WODĄ, SOLĄ I STARTĄ SKÓRKĄ Z CYTRYNY. GOTOWAĆ 15 MIN./100°C/OBROTY 1.
4. RYŻ PODAWAĆ ZE ŚWIEŻYM MANGO I BORÓWKAMI.

Koktajl z mango

3 MIN. | 2 OSOBY

DO WYCISKANIA ZDROWYCH SOKÓW POLECAMY WYCISKARKI WOLNOOBROTOWE

ELDOM PERFECT JUICER.

NP. MODEL PJ1200AC

Przepis autorski Kinga Pemzel

SKŁADNIKI:

- 1 MANGO
- 1 POMARAŃCZA
- 200 G JOGURTU NATURALNEGO

AKCESORIA:

- NÓŻ

PRZYGOTOWANIE:

1. MANGO OBRAĆ I POKROIĆ W KOSTKĘ.
2. WYCISNĄĆ SOK Z POMARAŃCZY.
3. W NACZYNIU MIKSUJĄCYM UMIEŚCIĆ POKROJONE MANGO, SOK Z POMARAŃCZY I JOGURT, MIKSOWAĆ PRZEZ 15 S./OBROTY 9.
4. NAJLEPIEJ SMAKUJE ZARAZ PO PRZYRZĄDZENIU.

PROJEKT GRAFICZNY: AGNIESZKA NAZARCZUK

ELDOM SP. Z O.O.
PAWŁA CHROMIKA 5A, 40-238 KATOWICE
WWW.ELDOM.EU

Znajdź nas na

W KSIĄŻCE WYKORZYSTANO ZDJĘCIA AUTORSTWA KINGI PARUZEL ORAZ WŁASNE.
WSZYSTKIE PRZEPISY ZOSTAŁY OPRACOWANE SPECJALNIE DLA URZĄDZENIA MFC2000.