

A E N O

Рецепти для **GastroLab** CR1S

Ці рецепти доступні окремо
та не вбудовані в GastroLab.



aeno.com



Абрикосовий джем	7	Вівсянка з яблуком, медом і корицею	43
Абрикосовий пиріг	8	Вівсянка на кокосовому молоці з персиком	44
Апельсинові кекси	9	Вівсяні кекси з папаєю	45
Багет з оливками	10	Вівсяні кекси з полуницею і шоколадом...	46
Базове тісто для солодкого пирога	11	Вівсяні пластівці з фруктами	47
Базове тісто для солоного пирога	12	Гарбузове печиво	48
Банановий хліб	13	Гарбузовий пиріг	49
Банановий хліб з черешнею	14	Гарбузові млинці	50
Бананові оладки	15	Гарячий шоколад з амаретто	51
Безглютенові веганські млинці без яєць...	16	Глінтвейн	52
Безе	17	Лінівi голубці	53
Бефстроганов з курячих потрухів	18	Гороховий суп	54
Бефстроганов	19	Горіхове печиво	55
Брауні з малиною	20	Горіхове тістечко	56
Булгур з лососем і овочами	21	Гостра тушкована яловичина з чилі	57
Бургер зі свининою	22	Гострий соус до м'яса	58
Бігос з індичкою	23	Грецькі кофтаси, фаршировані фетою	59
Біла риба на пару	24	Гречана запіканка	60
Бісквіт з горішками	25	Гречана каша з грибами	61
Ванільний айс-кава	26	Гречана каша з печерицями	62
Vanilla Pudding	27	Гречка з горіхами та авокадо мусом з аво...	63
Ванільні тістечка із заварним кремом і ма...	28	Гречка з чорносливом	64
Варення з черешні	29	Грибний борщ	65
Варення з чорниці	30	Грибний паштет	66
Вафлі з полуницею і маскарпоне	31	Грибні нагетси	67
Веганська панна-котта	32	Грушевий пиріг на сковороді	68
Веганська паста з квасолі та тофу	33	Груші в тісті	69
Веганська паста з тофу	34	Груші на пару	70
Веганський лимонний кекс з лимоном	35	Гуакамоле	71
Веганський майонез з аквафабою...	36	Десерт «Орео»	72
Веганський майонез із соєвим молоком	37	Десерт з йогурту і манго	73
Веганський пиріг з айви	38	Десерт Павлова	74
Веганський салат з кус-кусом	39	Домашнє арахісове масло	75
Вегетаріанське лечо	40	Домашнє вершкове масло	76
Вишневе морозиво	41	Дорадо на пару з оливками	77
Вишневий коктейль	42	Житньо-пшеничний хліб	78

Житній хліб з насінням соняшнику	79	Котлети з креветок	115
Журек на заквасці з мисливськими ковб...	80	Котлети з кролика і рису	116
Запечена свиняча корейка	81	Котлети з лосося	117
Запечені багети з грибною начинкою	82	Котлети з курки	118
Згущене молоко	83	Котлети з хека з овочами	119
Здобні пиріжки з абрикосами	84	Котлети з індички на пару	120
Йогуртовий торт з полуницею і йогуртом	85	Креветки в соусі з білого вина	121
Кабачкові оладки	86	Креветки тушковані з овочами	122
Кабачкові рулетики у вершковому соусі	87	Крем для пудингу	123
Кава з рослинним молоком	88	Крем із цвітної капусти	124
Канеллоні з броколі	89	Крем із цукіні з сиром пармезан	125
Капустяна начинка	90	Крем зі сметани	126
Капучино пудинг	91	Крем-суп з батата	127
Карась у сметані	92	Крем-суп з болгарського перцю	128
Карбонара з моцарелою	93	Крем-суп з брюссельської капусти з фрик...	129
Карпатський чанахі	94	Крем-суп з буряка з родзинками і хріном	130
Каррі з картоплею і тофу	95	Крем-суп з лисичок	131
Картопляний пиріг	96	Крем-суп з цвітної капусти з беконом	132
Картопляний салат	97	Крем-суп із зеленої квасолі з м'ятою	133
Картопляний суп	98	Крем-суп з томатів	134
Картопляні вареники з грибами	99	Крихта з селери	135
Картопляні крокети з цибулевою начинкою	100	Крокети з грибами	136
Картопляні крокети з цибулею і сметаною	101	Крокети з м'ясом	137
Качка з апельсиновим соусом	102	Кролик, тушкований у грибному соусі	138
Качка з яблуками су-вид	103	Кролик тушкований з картоплею в сметан...	139
Кекс з ромовими цукатами	104	Крупа булгур з квасолею в чилі соусі	140
Кисіль із полуниці	105	Курка в кисло-солодкому соусі	141
Кисіль зі слив	106	Курка в соусі каррі	142
Класичне песто з базиліку і кедрових горі...	107	Курочка з рисом у кокосовому кремі	143
Кнелі з сьомги	108	Куряча грудка з рисом і пармезаном	144
Коктейль для здоров'я і молодості	109	Куряче філе в грибному соусі	145
Коктейль з манго та апельсина	110	Куряче філе з рисом і кабачками	146
Коктейль кохання	111	Куряче філе по-середземноморськи	147
Компот із сухофруктів	112	Курячі гомілки, фаршировані курагою, чор...	148
Консервований болгарський перець	113	Курячі нагетси	149
Котлети з броколі	114	Лечо з гарбузом і чорізо	150

Лимонад з просекко	151	Овочеве рагу з куркою в томатному соусі...	187
Лимонна курка	152	Овочеве рагу з індичкою	188
Лимонний курд	153	Овочеве рагу	189
Лосось зі спаржею на пару	154	Овочевий крем-суп	190
Лимончелло	155	Огірочки мариновані	191
М'ятний лікер	156	Окрошка	192
М'ясний паштет	157	Оранж кави	193
М'ясні фрикадельки з індички	158	Оселедець з грецьким йогуртом	194
Майонез	159	Осетер на пару з лимоном і травами	195
Макове печиво	160	Панна котта з мандариновим соусом і роз...	196
Малиновий коктейль	161	Паста з креветками	197
Малиновий коктейль з джином	162	Паста з лососем і шпинатом	198
Маринована качина грудка з овочами в гірч...	163	Паста з песто і м'ятою	199
Меренга	164	Паста з полуницею	200
Меренговий рулет з малиною	165	Паста з тріскою у вершковому соусі	201
Мигдальні мафіни	166	Паста з тунцем	202
Мигдальне борошно	167	Паста тальятелле з печерицями	203
Мигдальне песто з м'ятою	168	Паста у вершковому соусі	204
Мисливське рагу	169	Паштет у банці	205
Млинці з куркою	170	Паштет з тунця	206
Млинці з сиром	171	Персикове морозиво	207
Морквяне пюре	172	Персиковий джем	208
Морквяні кекси	173	Персиковий пиріг	209
Морквяний пиріг	174	Персикові равіолі	210
Морквяний смузі	175	Песто з петрушки	211
Морозиво з желейних цукерок	176	Печеня з куркою та овочами у сметанному...	212
Мохіто з горілкою	177	Печеня з куркою	213
Мус з авокадо	178	Печеня з телятиною	214
Мус із груші	179	Печеня зі свининою та реберцями	215
Мус з білого шоколаду з полуничним соусом	180	Печені сливи з вівсяною крихтою	216
Мінестроне	181	Печиво з нуту	217
Напій «Італійський поцілунок»	182	Печиво	218
Негроні	183	Пиріг з грушею і блакитним сиром	219
Ньоккі з батата	184	Пиріг з фініками	220
Ньоккі зі шпинатом і пармезаном	185	Пиріжки з чорницею	221
Ніжне пюре з кореня селери	186	Поживний смузі	222

Полунична граніта з горілкою	223	Салат з кус-кусом, цвітною капустою та сп...	259
Полуничне варення	224	Салат з кіноа з апельсином і козячим сиром	260
Полуничне морозиво	225	Салат з макаронів з овочами та тунцем	261
Полунично-банановий смузі з вівсянкою	226	Салат з оселедця з буряком	262
Пончики з кефіру	227	Салат з оселедця з томатом	263
Пюре з батата	228	Салат з пекінською капустою та апельсином	264
Пюре з броколі на пару	229	Салат з шинкою і маринованими огірками	265
Пюре з гарбуза на пару	230	Салат з яйцем і спаржею	266
Пюре з цвітної капусти	231	Свиняча вирізка су-вид	267
Пісний борщ	232	Свиняча ковбаса	268
Пісочне печиво з шоколадом	233	Свиняча нога, тушкована в пивному соусі	269
Піта	234	Сирна запіканка	270
Піца з омлету	235	Сирна намазка з авокадо і лососем	271
Піца з саямі та оливками	236	Сирна намазка з часником	272
Різотто зі спаржею, соусом горгонзола і ол...	237	Сирне морозиво	273
Рагу з кролика з беконом і овочами	238	Сирний соус	274
Риба у винному маринаді	239	Сирники	275
Риба в томатному соусі	240	Сирні кекси з прованськими травами	276
Рибні котлети з хека	241	Сирні млинці з цукіні	277
Різотто з білими грибами	242	Смузі манго-персик	278
Різотто з динею і ковбасою чорізо	243	Судак у желе	279
Різотто зі спаржею, соусом дорблю і зел...	244	Суп з вешенки	280
Різотто зі шпинатом	245	Суп з капустою	281
Рис каррі з бататом	246	Суп з хрону	282
Рисова каша на молоці з грушею	247	Суп із цвітної капусти	283
Рисовий салат з лососем	248	Суп з білих грибів і цибулі-порею	284
Рулет з хумусом	249	Сільський хліб	285
Рулет зі свинячої вирізки з в'яленими тома...	250	Тарт з лососем, цвітною капустою і шпи...	286
Рулетики з індички з сиром	251	Тарт з овочами та фетою	287
Салат з бататом і бобами едамаме	252	Тарт з цибулею і шинкою	288
Салат з бататом	253	Тарт із цукіні та тунцем	289
Салат з буряка і скумбрії	254	Тартар з оселедця	290
Салат з буряка	255	Тартар з тунця	291
Салат з восьминога	256	Томатне різотто з креветками	292
Салат з горошком і шинкою	257	Томатне різотто з тріскою	293
Салат з креветками	258	Томатне різотто	294

Томатний крем-суп	295	Холодний чізкейк з грецького йогурту	331
Томатний суп з локшиною	296	Цвітна капуста на пару	332
Томатний суп	297	Цибулева фокачча	333
Торт з вишнею	298	Цибулевий крем-суп з грибами та цибулею	334
Тропічний коктейль	299	Цибулевий суп-пюре	335
Тріска на пару	300	Цукровий пісок	336
Тунець на пару з рисом і овочами	301	Часниковий соус	337
Тушковані боби едамаме	302	Чебуреки-міні з цибулею	338
Тушкована квасоля з томатами	303	Чілі кон карне	339
Тушкована курка зі спаржею	304	Шинка зі свинини	340
Тушкована свинина з морквою	305	Шоколадний крем	341
Тушкована свиняча вирізка з баклажанами	306	Шоколадний пудинг	342
Тушкована індичка з в'яленими томатами...	307	Шоколадний торт з бататом	343
Тірамісу з чорним ромом	308	Шоколадні кекси з бататом	344
Тісто для локшини	309	Шоколадні кекси з горіхами	345
Тісто для пельменів	310	Шоколадні кекси	346
Угорський гуляш	311	Яблука у вині су-вид	347
Українська шпундра	312	Яблучний компот з корицею	348
Юшка	313	Яблучні кекси	349
Фарширований перець	314	Яйця, фаршировані тунцем	350
Фаршировані печериці	315	Яечний лікер	351
Фаршировані яйця з в'яленими томатами	316	Яечний паштет з макреллю	352
Фаршировані яйця з копченою скумбрією	317	Яечний паштет з шинкою	353
Фаршировані яйця з креветками	318	Яечні кекси з цукіні	354
Фаршировані яйця з редискою	319	Яечні кекси	355
Французький цибулевий суп з цибулі	320	Яечні котлетки з броколі	356
Французькі булочки	321	Яечні млинці без борошна	357
Фрикадельки з курки з овочами	322	Індичка в апельсинах	358
Фріттата з в'яленими томатами і бринзою	323	Індичка су-вид	359
Фріттата з саямі та сиром фета	324	Італійський салат з макаронами	360
Фітнес-млинці з протеїном	325		
Фітнес пташине молоко	326		
Фітнес-сирники	327		
Фітнес цукерки	328		
Фішинг чіпси в пивному клярі	329		
Холодний чай	330		

Абрикосовий джем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	25 хв	250 мл	ніж	лопатка

Підготовка:

- Помістіть ніж у ємність для змішування. Додайте абрикос, цукор і желатин (попередньо замочіть желатин у воді відповідно до інструкції на упаковці) - час 10 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, лопаткою вишкрібаємо все зі стінок чаші на дно - час 20 хвилин, температура 90°C, швидкість 2.
- Розлити в прокип'ячені банки, закупорити і залишити банки догори дном. Після охолодження зберігайте джем у темному і прохолодному місці.

Інгредієнти:

- 250 г свіжих абрикосів без кісточок, нарізаних на половинки
- 70 г цукру
- 30 грамів желатину



Абрикосовий пиріг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	12 хв	45 хв	4	ніж

Підготовка:

- абрикоси миємо, розрізаємо навпіл, видаляємо кісточки.
- Встановити ніж у чашу, всипати 300 г цукру, подрібнити - час 1 хвилина, швидкість 8. Відкриваємо кришку, додаємо 2 жовтки і 2 цілих яйця, 100 г йогурту і 70 г масла. Змішайте все разом - час 2 хвилини, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, додаємо 400 г пшеничного борошна. Продовжуйте збивати - час 3 хвилини, швидкість 5. Тим часом додайте 1,5 чайні ложки розпушувача через отвір у кришці.
- Підготуйте форму для випікання - злегка змастіть її вершковим маслом або застеліть папером для випічки. Готову суміш перекладіть у форму, допомагаючи собі лопаткою. Викладіть абрикоси на тісто, злегка притискаючи їх.
- Ставимо пиріг в духовку. Випікаємо 45 хвилин при 200°C. Гарячий пиріг посипаємо цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 10 абрикосів
- 300 г цукру
- 400 г пшеничного борошна
- 1,5 чайної ложки розпушувача
- 100 г натурального йогурту
- 2 яєчних жовтки
- 2 цілих яйця
- 70 г рослинної олії
- 2 чайні ложки цукрової пудри



Апельсинові кекси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	25 хв	6	насадку-метелик

Підготовка:

- Миємо апельсини, ошпарюємо окропом. Натерти цедру 1 апельсина на дрібній тертці, з половинки 1 апельсина вичавити сік.
- У чашу для змішування покласти насадку-метелик, влити 200 г молока і 50 г масла, вбити 3 яйця, додати 120 г цукру, сік апельсина і кілька крапель ванільного ароматизатора для тістечок. Закрити кришкою, перемішати - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку, всипаємо в суміш 250 г пшеничного борошна і 1,5 чайної ложки розпушувача. Додаємо цедру апельсинів. Закриваємо чашу кришкою, перемішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо тісто у форму для запікання, попередньо змащену вершковим маслом.
- Наповніть силіконові або паперові формочки для кексів тістом майже повністю. Поставити в духовку, розігріту до 180° С, випікати приблизно 20 хвилин. Перевірте паличкою, щоб тісто було сухим в середині. Якщо паличка все ще «покрита» тістом, коли ви виймаєте її з пирога, збільште час випікання.
- Після випікання дати кексам трохи охолонути, вийняти з формочок, посипати горіхами або кокосовою стружкою або притрусити цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 120 г цукру
- 200 г молока
- 1,5 чайної ложки розпушувача
- 50 г рослинної олії
- 2 ст.л. фрешу апельсина
- 3 яйця
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 1 апельсин
- Кілька крапель ванільного ароматизатора
- Цукровий порошок для прикраси кексів



Багет з оливками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	55 хв + 10 год	15-20 хв	2	ніж

Підготовка:

1. встановіть ніж в ємність. Викладіть 70 г оливок і 30 г каперсів, злитих з маринаду, в чашу для змішування. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 7.
2. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо оливки в інший посуд. Не мийте чашу.
3. Покласти ніж в чашу для змішування, влити 340 г води, додати 15 г подрібнених свіжих дріжджів. Закрити кришку чаші, перемішати - температура 37 ° С, час 2 хвилини, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку чаші, додаємо у воду з дріжджами 500 г борошна, 2 чайні ложки дрібної солі і 2 чайні ложки сушеного базиліку і 2 чайні ложки сушеної цибулі. Закриваємо чашу кришкою, замішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
5. Відкриваємо кришку, додаємо в тісто попередньо нарізані оливки і каперси. Закрити кришку, вимісити ще раз - функція замішування тіста - час 3 хвилини, швидкість 2.
6. За допомогою лопатки перекладаємо тісто в інший посуд, щільно накрити кришкою, щоб тісто не пересихало. Поставити в холодильник приблизно на 10 - 12 годин.
7. Дістати чашу з тістом з холодильника і залишити при кімнатній температурі приблизно на 30 хвилин. Тим часом застеліть плоский деко папером для випічки.
8. Перевертаємо тісто на добре присипану борошном дошку або стільницю, не вимішуємо. Ножем розділити тісто на 2 частини, надати кожній частині тіста довгасту форму і двічі перекрутити. Викласти на підготовлений деко і залишити підніматися на 30 хвилин. Тим часом розігріваємо духовку до 220°С.
9. Поставити багети в розігріту до 220 ° С духовку, випікати на вентиляторі приблизно 15-20 хвилин, поки скоринка не підрум'яниться.

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна
- 340 мл води
- 70 г оливок
- 30 г каперсів
- 15 г свіжих дріжджів
- 10 г дрібної солі
- 2 чайні ложки сушеного базиліку
- 2 чайні ложки сушеної цибулі



Базове тісто для солодкого пирога

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	25 хв	8	ніж

Підготовка:

- Підготуйте інгредієнти: просійте борошно і цукрову пудру, наріжте вершкове масло невеликими шматочками.
- Покладіть ніж у чашу для змішування. Всыпте борошно і цукрову пудру, додайте масло, яєчні жовтки, воду і сіль. Закрийте кришку чаші - 25 секунд, швидкість 3
- За допомогою лопатки викладіть тісто на кондитерську дошку, вимішуйте руками.
- Розкатуємо тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладаємо на деко.
- Охолодити тісто в холодильнику принаймні 1 годину.
- Перед випіканням наколоти тісто виделкою в декількох місцях.
- Випікаємо пиріг при 180 °С приблизно 20-25 хвилин.

Інгредієнти:

- 300 г пшеничного борошна
- 200 г вершкового масла кімнатної температури
- 2 яєчних жовтки
- 30 г цукрової пудри
- 30 мл холодної води
- Щіпка солі



Базове тісто для солоного пирога

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	25 хв	8	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у ємність для змішування. Всипте борошно, додайте олію, воду і сіль. Закрийте кришку - час 15 секунд, швидкість 4.
- Розкачайте тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладіть на деко.
- Охолоджуємо тісто в холодильнику принаймні 1 годину.
- Перед випіканням наколоти тісто виделкою в декількох місцях.
- Випікаємо пиріг при 180° С приблизно 20-25 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 200 г вершкового масла кімнатної температури
- 2 столові ложки холодної води
- 0,5 чайної ложки солі



Банановий хліб

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	45 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу встановити ніж, додати 240 г стиглих бананів, вбити 2 цілих яйця, додати 50 г цукру.
- Закривши кришкою, подрібнити банани до стану «кашки». Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, всипте 320 г борошна, 10 г розпушувача і влийте 100 г рослинної олії. Закриваємо кришкою, перемішуємо тісто. Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зняти кришку, вилити тісто у форму для кексу, вистелену папером для випічки.
- Банан, що залишився, розрізати вздовж навпіл, викласти обидві половинки зверху на кекс.
- Розігріти духовку до 180°C, випікати банановий хліб близько 45 хвилин.

Інгредієнти:

- 240 г стиглих бананів + 1 додатковий банан
- 2 яйця
- 50 г цукру
- 320 г борошна
- 100 г рослинної олії
- 10 г розпушувача



Банановий хліб з черешнею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	75 хв	6	ніж

Підготовка:

- Черешні помити, розрізати навпіл і видалити кісточки. Розігріти духовку до 170°C. Вистелити деко папером для випічки.
- Покласти ніж у чашу для змішування. Додати 70 г нарізаного шматочками вершкового масла - температура 60°C, час 1 хвилина, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, покласти в неї 350 г бананів - час подрібнення 10 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо 240 г пшеничного борошна, 130 г цукру, 1 яйце, 1 чайну ложку розпушувача, дрібку солі. Закрийте кришку. Змішуємо - час 1 хвилина, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо тісто у форму, посипаємо черешнями без кісточок.
- Поставити пиріг у духовку, розігріту до 170°C зверху/знизу. Випікати 55-60 хвилин. Приблизно через 50 хвилин перевірте паличкою, чи пропікся хліб. Якщо паличка суха, це означає, що хліб готовий.

Інгредієнти:

- 350 г бананів
- 100 г черешні
- 240 г пшеничного борошна
- 70 г вершкового масла
- 130 г цукру
- щіпка солі
- 1 яйце
- 1 чайна ложка розпушувача



Бананові оладки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	3 хв	10 хв	2	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу.
- Покладіть в чашу 180 г сиру, 1 яйце, 1 банан, 50 г борошна. Влийте 50 г кокосового молока. Змішування - час 20 с, швидкість 10.
- Нагріти 1 чайну ложку топленого вершкового масла на сковороді. За допомогою ложки сформуйте оладки. 1 повна столова ложка суміші - 1 оладка.
- Смажити на середньому вогні до рум'яної скоринки, потім перевернути і смажити з іншого боку до золотистого кольору.

Інгредієнти:

- 180 г сиру
- 1 яйце
- 1 очищений банан
- 50 г борошна
- 50 г кокосового молока
- 1 чайна ложка топленого вершкового масла для смаження



Безглютенові веганські млинці без яєць і молока

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у блендер. Вливаємо молоко, додаємо всі інші інгредієнти тіста. Закрийте чашу кришкою. Замісити тісто - час 20 секунд, швидкість 6.

2. Виливаємо тісто порціями на розігріту сковороду, обсмажуємо млинці з обох боків. Перед тим, як виливати кожну порцію тіста, змастіть сковорідку олією.

Інгредієнти:

- 600 мл мигдального молока
- 100 г гречаного борошна
- 100 г мигдалевого борошна
- 50 г крохмалю
- 0,5 чайної ложки солі
- Олія для смаження



Безе

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	15 хв	4 год	4	насадка-метелик

Підготовка:

1. Розігріти духовку до 180°C. Застелити деко папером для випічки.
2. Покладіть метелика в чисту і суху чашу для змішування, влийте яєчні білки, додайте дрібку солі. Закрийте кришку. Збивати - 4 хв/швидкість 4.
3. Знову збивати - 4 хв/швидкість 4. Працюючи через отвір у кришці, поступово додайте 350 г цукрової пудри, 1 ст.л. крохмалю і 1 ст.л. лимонного соку.
4. Відкриваємо кришку чаші, виймаємо метелика. Перекладіть піну в кондитерський мішок і витисніть безе на підготовлену форму.
5. Випікайте 5 хвилин при 150°C, потім зменшіть температуру до 100°C і випікайте 2 години. Вимкніть духовку, відверніть дверцята духовки і залиште безе охолоджуватися на 1,5 години, до повного охолодження.

Інгредієнти:

- 7 білків
- 350 г цукрової пудри
- 1 ст.л. лимонного соку
- 1 ст.л. крохмалю



Бефстроганов з курячих потрухів

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	75 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. 250 курячих сердечок почистити і нарізати навпіл, 250 г курячих шлунків почистити і нарізати на 3-4 частини. М'ясо промити і просушити. Овочі помити, почистити від шкірки. Нарізати моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.
2. вставити ніж в чашу. Додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
3. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
4. відкрити кришку. До овочів додати курячі сердечка і шлунки. Додати сіль, чорний мелений перець і 700 мл води. Закрити кришку - температура 100°C, час 45 хв, швидкість 1.
5. відкрити кришку, додати 200 г гречки, 150 мл сметани. Закрити кришку - температура 100°C, час 25 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, спробувати страву на сіль, при необхідності приправити Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 250 г курячих сердечок
- 250 г курячих шлунків
- 150 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 200 г гречки
- 150 г сметани
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Бефстроганов

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	80 хв	4	ніж

Підготовка:

- підготувати продукти. Телятину 450 г нарізати смужками 2-3 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Нарізати моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.
- вставити ніж в чашу. Налити 30 мл олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
- відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
- відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100°C, час 45 хв, швидкість 1.
- відкрити кришку, додати 150 г гречки, 150 мл вершків 20%. Закрити кришку - температура 100 °C, час 25 хв, швидкість 1.
- відкрити кришку, спробувати страву на сіль, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 450 г телятини
- 150 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 150 г гречки
- 150 г вершків 20%
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Брауні з малиною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	35-40 хв	8	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: розламайте шоколад на дрібні шматочки. Борошно і цукрову пудру просіяти через сито (окремо).
- У чашу для змішування покласти ніж, покласти 180 г кокосового масла. Закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок і розтоплюємо вершкове масло - температура 80 ° С, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, висипати в гаряче масло 200 г поламаного шоколаду і 140 г цукрової пудри. Закрити кришку чаші, перемішати - час 1 хвилина, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку чаші, даємо страві охолонути приблизно 15-20 хвилин.
- Додати до шоколаду 120 г борошна, 1 чайну ложку розпушувача, 10 г ванільного цукру і вбити 3 яйця. Закрити кришку чаші, перемішати - час 15 секунд, швидкість 5.
- Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки зачерпнути тісто у форму, застелену папером для випічки. Викладіть малину зверху на брауні.
- Ставимо брауні в розігріту до 180 ° С духовку, випікаємо приблизно 35-40 хвилин.

Інгредієнти:

- 200 г чорного шоколаду
- 180 г кокосового масла
- 140 г цукрової пудри
- 120 г пшеничного борошна для випічки
- 1 чайна ложка розпушувача
- 3 яйця L
- 10 г ванільного цукру
- 300 г малини



Булгур з лососем і овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари			
легкий	10 хв	30 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск	кошик

Підготовка:

- 400 г лосося помити, розрізати на 4 частини, посолити, поперчити. Покладіть смужки паперу для випічки у форму для приготування на пару так, щоб пара могла вільно циркулювати. Розкладіть шматочки риби на паперові смужки. Накриваємо блюдо кришкою.
- Висипаємо 200 г булгуру в кошик, промиваємо крупу холодною водою.
- Налийте 1,2 літра води в ємність для змішування, додайте 1 ч. л. солі. Закрийте кришку - температура 100°С, час 8 хвилин.
- Відкриваємо кришку, ставимо в воду кошик з кашею, зверху на чашу ставимо ємність з рибою. Приготування на пару - час 10 хвилин.
- Виймаємо контейнер з лососем, мірним стаканом виймаємо кошик з кашею. Злийте воду, промийте і висушіть чашу.
- Чистимо 100 г моркви, 100 г перцю очищаємо від насіння. Моркву, перець і 100 г цибулі нарізати дрібними шматочками, покласти в чашу з ножем, додати 2 зубчики часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо - час 7 секунд, швидкість 5.
- Відкрити кришку, вийняти ніж, замінити мішалку. Лопаткою зішкребти овочі з боків, додати 30 г олії. Закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Тушкуємо овочі - температура 95°С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, додати до овочів 1 чайну ложку гірчиці, 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 0,5 чайної ложки солодкої паприки. Закрити кришку, перемішати - температура 95°С, час 3 хвилини, швидкість 2.
- Зняти з охолодженої риби шкіру, виделкою розділити рибу на невеликі шматочки, якщо є кістки - видалити.
- Відкрити кришку чаші, додати до овочів зварену кашу і рибу. Закрити кришку, перемішати страву - час 1 хвилина, швидкість 1

Інгредієнти:

- 400 г філе лосося
- 200 г крупи булгур
- 1,2 літра води
- 1 столова ложка солі для приготування каші
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 100 г болгарського перцю
- 2 зубчики часнику
- 30 г рослинної олії
- 1 пучок петрушки
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки солодкої паприки



Бургер зі свининою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
advanced	30 хв	30 хв	4	ніж

Підготовка:

1. У ємність встановити ніж, влити 70 г молока, 70 г води, покласти 10 г дріжджів, 10 г цукру. Змішати - температура 37 градусів, час 1,5 хвилини, швидкість 1.
2. Додайте 250 г борошна, 10 г оливкової олії - час 3 хв, швидкість 1
3. Вийняти тісто з чаші і розділити його на 4 частини. Сформувати 4 кульки і викласти на деко, застелене папером для випічки. Поставити в тепле місце на 1 годину.
4. По 10 г петрушки і перцю чилі покласти в тарілку, подрібнити ножем - час 8 с, швидкість 8.
5. Вишкребти інгредієнти на дно посуду. Покласти 500 г свинини, 5 г солі, перець за смаком, 20 г панірувальних сухарів - час 10 с, швидкість 6.
6. Перекласти суміш в інший посуд і поставити в холодильник. Як тільки тісто підніметься, поставити деко в духовку і встановити температуру духовки 180 градусів, 25 хвилин.
7. Тим часом готуємо начинку: миємо салат, нарізаємо цибулю тонкими скибочками і нарізаємо огірок.
8. Вийняти булочки з духовки і залишити охолоджуватися.
9. Тим часом ділимо м'ясну суміш на 4 частини і формуємо котлети товщиною приблизно 1 см. Обсмажити на сковороді на оливковій олії.
10. Розрізати булочки навпіл, викласти салат, котлету і начинку, полити соусом.

Інгредієнти:

- 250 г борошна
- 80 г молока
- 70 г води
- 10 г цукру
- 10 г свіжих дріжджів
- 10 г оливкової олії
- 5 г солі
- кунжут для прикраси
- 500 г свинини
- 10 г петрушки
- 5 г солі
- перець за смаком
- перець чилі за смаком
- 20 г панірувальних сухарів
- 4 великі листки вашого улюбленого салату
- 1 велика червона цибулина
- 1 середній огірок
- ваш улюблений соус (майонез, барбекю)



Бігос з індичкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	60 хв	6	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте інгредієнти: Злийте з капусти зайвий сік, спробуйте на смак - якщо вона дуже кисла, промийте холодною водою і сильно відіжміть. Капусту кілька разів розріжте ножем на менші шматочки. Цибулю почистити, нарізати невеликими шматочками. М'ясо нарізати шматочками приблизно 1-1,5 см, бекон нарізати невеликими кубиками (приблизно 0,5 см).
2. Помістіть ніж в чашу, покладіть близько 140 г очищеної цибулі, закрийте кришку чаші, подрібніть цибулю - час 5 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, лопаткою вибираємо цибулю з боків каструлі. Вийняти ніж, вставити мішалку. Влити в цибулю 30 мл олії (2 столові ложки), закрити кришкою. Обсмажити цибулю - температура 120 °С, час 6 хвилин, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до цибулі 100 г нарізаного кубиками бекону. Закрийте кришку. Обсмажте бекон і цибулю - температура 120 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Відкрийте кришку чаші. До цибулі та бекону додаємо 250 г нарізаного кубиками м'яса. Закриваємо кришку каструлі. Обсмажуємо м'ясо - температура 120 °С, час 7 хвилин, швидкість 1.
6. Відкрийте кришку чаші. До цибулі та м'яса додайте 700 г відцідженої, нарізаної квашеної капусти, 2 лаврових листки, 4 зерна духмяного перцю, чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки меленого перцю, по 1 чайній ложці гранульованого часнику і меленої копченої паприки, влийте 600 мл води. Закриваємо кришку чаші. Готувати - температура 100 °С, час 45 хвилин, швидкість 1.
7. Через отвір у кришці додати 100 г кураги, закрити кришку, перемішати - 12 секунд, швидкість 3.
8. Продовжуйте готувати разом - температура 100 °С, час 15 хвилин, швидкість 2.
9. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо бігос в інший посуд. Подавати страву гарячою.

Інгредієнти:

- 700 г квашеної капусти
- 250 г філе індички
- 100 г бекону
- 150 г цибулі
- 30 г соняшnikової олії
- 100 г кураги
- 2 лаврових листки
- 4 запашних перці
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 1 чайна ложка гранульованого часнику
- 1 чайна ложка меленої копченої солодкої паприки
- 800 мл води



Біла риба на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	6	насадка для змішування диск парова корзина

Підготовка:

1. Підготувати рибу: приблизно 370 г рибного філе помити, обсушити паперовим рушником або тканиною, видалити кістки. Нарізати рибу невеликими шматочками (приблизно 4-5 см), посолити, поперчити, викласти у форму для приготування на пару.
2. Налийте в чашу 1 200 мл води, поставте ємність з рибою на чашу, накрийте кришкою рибу на пару - температура 105 ° С, час 25 хвилин.
3. Вийміть ємність, відкладіть рибу вбік, щоб вона охолола, вимийте і висушіть чашу.
4. Підготуйте овочі: 400 г моркви, 150 г цибулі, 100 г селери, наріжте невеликими шматочками.
5. Вставте шток і насадку диск для шинкування. Закрийте кришкою.
6. Моркву, селеру і цибулю натерти на тертці, натискаючи на неї штовхачем - час 15 секунд, швидкість 6.
7. Відкриваємо кришку, виймаємо диск, лопаткою перекладаємо овочі в інший посуд.
8. Помістити в чашу мішалку. Викласти цибулю.
9. Додати до цибулі 50 г вершкового масла. Закрити кришку каstrулі, обсмажити цибулю - температура 120 ° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
10. Відкрити кришку чаші, додати до цибулі натерту моркву, селеру, 2 лаврових листки, 4 горошини запашного перцю, 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Вливаємо до овочів 100 мл води.
11. Закрийте кришку каstrулі, тушкуйте овочі - температура 110 ° С, час 15 хвилин, швидкість 1
12. Відкриваємо кришку, додаємо до овочів шматочки риби, приготованої на пару. Закрийте кришку чаші, перемішайте - час 20 секунд, швидкість 1.

За бажанням готову страву присипати свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- Приблизно 370 г філе риби без кісток (бажано тріски, хека, сибаса або судака)
- 1200 мл води для риби
- 400 г моркви
- 100 г селери
- 150 г цибулі
- 50 г вершкового масла
- 2 лаврових листки
- 4 шт. запашного перцю
- 1 чайна ложка солі для овочів + 0,5 чайної ложки солі для риби
- 0,5 чайної ложки перцю для овочів + щіпка перцю для риби
- 100 мл води для овочів
- кілька скибочок лимона і зелень петрушки для прикраси



Бісквіт з горішками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	65 хв	10	насадка-метелик

Підготовка:

- Помістіть метелика в чашу міксера. Відокремте білки 5 яєць від жовтків. Вилийте в тарілку яєчні білки, додайте дрібку солі. Закрийте кришкою, збивайте яєчні білки до утворення піни. Час 5 хвилин, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Додайте 120 г цукру і знову збийте. Закрийте кришку. Час 4 хвилини, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Влийте жовтки, перемішайте. Закрийте кришку. Час 2 хвилини, швидкість 3.
- Зніміть кришку, зіскребіть все зі стінок лопаткою, знову перемішайте. Закрийте кришку. Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зніміть кришку, додайте 100 г борошна, просіяного через сито, перемішайте, щоб інгредієнти з'єдналися. Закрийте кришку. Час 30 секунд, швидкість 2.
- Відкрийте кришку, додайте подрібнені підсмажені горіхи 50 г (фундук, кеш'ю, мигдаль). Закрийте кришку. Час 30 секунд, швидкість 2.
- Зніміть кришку. Акуратно перемішайте тісто лопаткою, вилийте в круглу форму 20 см. Випікайте в розігрітій до 170 °С духовці близько 50 хвилин.

Інгредієнти:

- 5 яєць
- 120 г цукру
- 100 г пшеничного борошна
- 50 г суміші підсмажених горіхів (фундук, кеш'ю, мигдаль)
- щіпка солі



Ванільний айс-кава

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 5 хв	Кількість порцій 2	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- Заваріть розчинну каву в 200 мл води. Охолодіть, поставте в холодильник
- У чашу для міксера кладемо ніж, кладемо вершки 33% - збиваємо вершки 4 хвилини, швидкість 4.
- У чашу до збитих вершків додаємо кубики льоду, ванільний екстракт, вливаємо заварену холодну каву. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Бленд - час 30 секунд, швидкість 12.
- Подавати у високих склянках із соломинкою, відразу після приготування, посипавши, наприклад, тертим шоколадом.

Інгредієнти:

- 3 чайні ложки розчинної кави
- 200 мл води
- 200 г вершків 33%
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- 8 кубиків льоду



Vanilla Pudding

Рівень складності легкий	Час підготовки 10 хв	Час приготування 10 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари насадка-метелик

Підготовка:

- Помістіть метелика для змішування в чашу міксера. Влийте молоко, додайте жовтки, цукор, ванільний цукор, борошно, крохмаль і вершкове масло. Закрийте кришку - температура 85 ° С, час 10 хвилин, швидкість 2.
- Відкрийте кришку чаші, ложкою викладіть пудинг у креманки. Подавайте пудинг гарячим або холодним, наприклад, зі свіжими фруктами, фруктовим соком, посипавши тертим шоколадом і листочком свіжої м'яти.

Інгредієнти:

- 500 мл кокосового молока
- 1 столова ложка вершкового масла
- 2 яєчних жовтки
- 2 ст.л. пшеничного борошна
- 1 чайна ложка крохмалю
- 1 ст.л. ванільного цукру
- 1 столова ложка цукру (за смаком)



Ванільні тістечка із заварним кремом і малиною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	60 хв	4	ніж

Підготовка:

1. У чашу для змішування покласти ніж, всипати борошно, масло, нарізане невеликими шматочками, цукрову пудру, ванільний цукор, а також яєчні жовтки. Закрийте кришку чаші і перемішайте тісто - час 2 хв, швидкість 2.
2. Відкриваємо кришку, перекладаємо тісто на зручну поверхню і вимішуємо руками, формуючи кулю. Поставити в холодильник на 10-15 хвилин
3. Розкачайте тісто приблизно до 0,5 см, виріжте кружечки і покладіть у форми для кексів, змащені вершковим маслом. Викладіть форми на деко, застелене пергаментом або силіконовим килимком. Поставте формочки в розігріту до 180 °С духовку і випікайте приблизно 10-15 хвилин до золотистого кольору.
4. Готуємо заварний крем: в чисту чашу кладемо насадку метелика, вливаємо молоко, додаємо цукор, яйце, жовтки, борошно і ванільний цукор. Закрийте кришку чаші. Змішайте інгредієнти і нагрійте: час 8 хв, температура 80°C, швидкість 2. В кінці нагрівання суміш повинна загуснути.
5. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо крем в іншу ємність і даємо охолонути.
6. для зручності перекладаємо крем в кондитерський мішок. Заливаємо випечені кекси ще теплим кремом, прикрашаємо свіжою малиною.

Інгредієнти:

- (На кекси)
- 400 г пшеничного борошна
- 200 г вершкового масла кімнатної температури
- 100 г цукрової пудри
- 1 яйце
- 3 яєчних жовтки
- 2 чайні ложки ванільного цукру

Інгредієнти:

- (На крем)
- 600 мл молока
- 150 г цукру
- 10 г ванільного цукру
- 4 яєчних жовтки
- 50 г пшеничного борошна
- 30 г (2 ст.л.) кукурудзяного крохмалю
- кілька крапель ванільного екстракту
- Для прикраси: свіжа малина 200 г



Варення з черешні

Рівень складності легкий	Час підготовки 15 хв	Час приготування 15 хв	Кількість порцій 1 л	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування покласти ніж, потім 1 кг черешні без кісточок. Закрийте чашу кришкою - час 15 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки зсуваємо черешні з боків чаші на дно - температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо цукор. Продовжуємо приготування - температура 100°C, час 2-3 хвилини, швидкість 1.
- Відкрити кришку, перемішати джем лопаткою, щоб зникла піна, потім розлити по банках. Переверніть банки догори дном і накрийте тканиною для герметизації.

Інгредієнти:

- 1 кг черешні без кісточок
- 200 г цукру



Варення з чорниці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	50 хв	3	ніж

Підготовка:

- Встановіть у чашу ніж. Всыпте 1 кг фруктів, 330 г цукру. Закрийте кришку - час 15 секунд, швидкість 1.
- Відкрийте кришку чаші, зішкребіть фрукти з боків чаші лопаткою. Закрийте кришку - температура 105°C, час 15 хвилин, швидкість 1.
- Розливаємо джем по банках.
- Закрийте банки кришками і переверніть догори дном мінімум на 30 хвилин - бажано залишити на ніч. Зберігати в темному, прохолодному місці.

Інгредієнти:

- 1 кг чорниці
- 330 г цукру



Вафлі з полуницею і маскарпоне

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	30 хв	8	насадка-метелик	ніж

Підготовка:

- Розбиваємо яйця, відокремлюємо білки від жовтків.
- Покладіть метелика в чисту і суху чашу для змішування, влийте яєчні білки, додайте ¼ чайної ложки солі. Закрийте кришку - 4 хвилини, швидкість 4. Відкриваємо кришку чаші, виймаємо метелика і перекладаємо піну в інший посуд.
- У чашу для змішування покласти ніж, додати 450 г води, 90 г масла, 300 г борошна, 50 г цукру, 10 г розпушувача, 5 яєчних жовтків. Закрити кришку чаші, перемішати - 1 хвилина, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, виливаємо тісто в чашу з піною і перемішуємо лопаткою.
- На розігріту вафельницю викладати приблизно 3 столові ложки тіста на порцію. Випікати до золотистої скоринки.
- У чисту чашу вставляємо метелика і додаємо 200 г сиру маскарпоне, 100 г вершків 33% і столову ложку цукрової пудри. Закрити кришкою - час 4 хвилини, швидкість 4.
- Готовий крем перекласти в кондитерський мішок і викласти на охолоджені вафлі. Зверху на крем викласти нарізану на четвертинки свіжу полуницю і прикрасити натертим шоколадом.

Інгредієнти:

- 5 яєць
- ¼ чайної ложки солі
- 450 г газованої води
- 300 г борошна
- 10 г розпушувача
- 50 г цукру
- 90 г рослинної олії
- 200 г сиру маскарпоне
- 100 г вершків 33%
- 150 г полуниці
- 1 столова ложка цукрової пудри
- 50 г тертого шоколаду



Веганська панна-котта

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	60 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

- Встановіть насадку для змішування в ємність для змішування. Влийте 400 г рослинного молока, додайте 20 г кокосової стружки, додайте 20 г меду і влийте половину чайної ложки агар-агару. Накриваємо кришкою, підігріваємо. Температура 90°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, всипте 5 г крохмалю. Поставте кришку на місце, підігрійте суміш. Температура 90°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку. Розлийте панна-котту в 3-4 склянки. Поставте їх у холодильник приблизно на 15 хвилин.
- Вставте ніж в ємність для змішування. Додайте 200 г вишні без кісточок. Час 20 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Додайте 10 г меду і всипте 1 чайну ложку крохмалю. Закриваємо кришкою. Температура 90°C, час 3 хвилини, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 400 г кокосового молока
- 20 г кокосової стружки
- 30 г меду
- 0,5 чайної ложки агар-агару
- 10 г крохмалю
- 200 г вишні



Веганська паста з квасолі та тофу

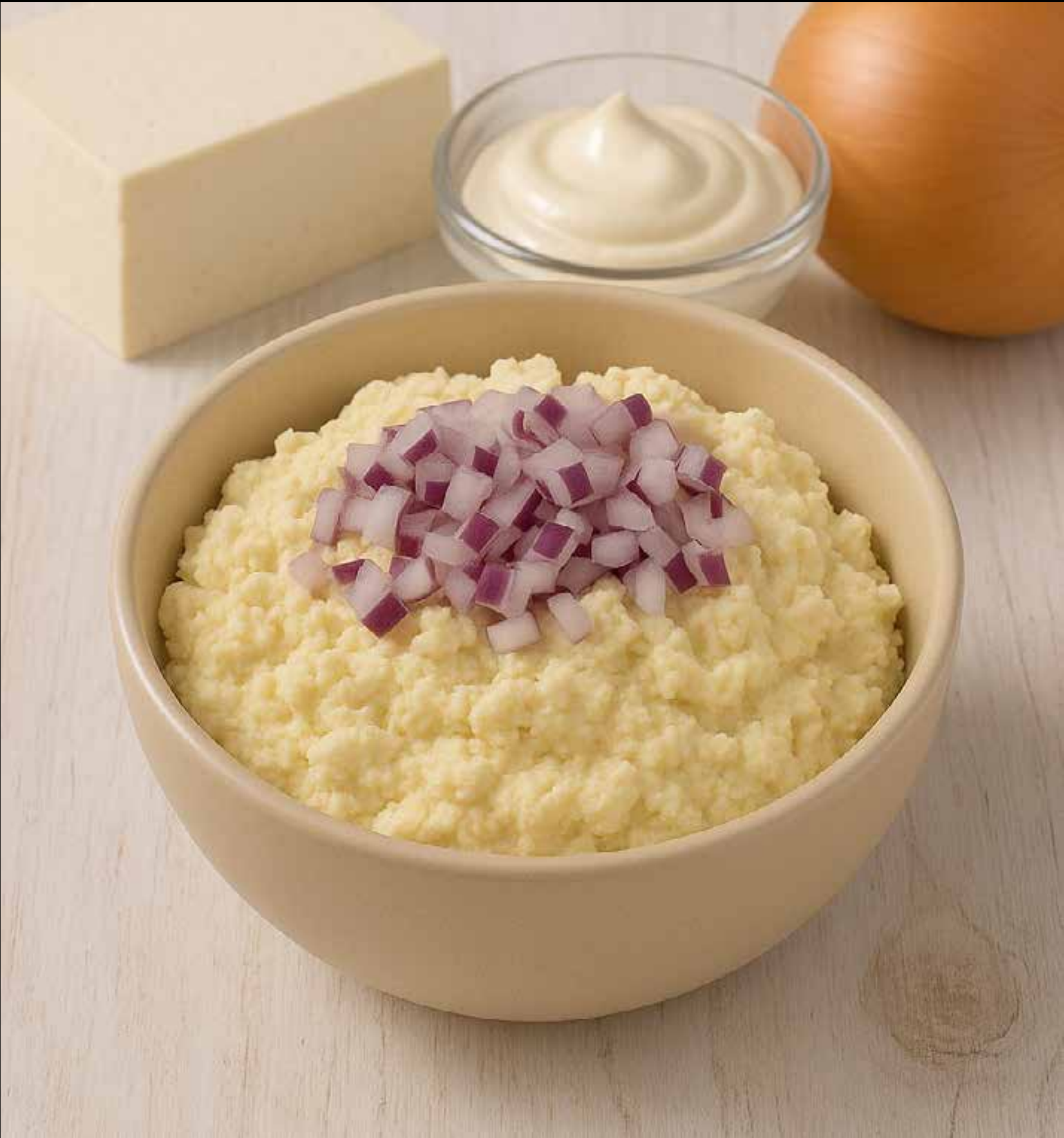
Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у чашу міксера, додайте в неї всі інгредієнти для пасти: 400 г консервованої квасолі, 100 г нарізаного сиру тофу, 40 г часнику, 60 г соняшникової олії, 10 г солі, 5 г копченої солодкої меленої паприки
- Закривши кришкою, перемішайте все до однорідної маси. Час 2 хвилини, швидкість 4.
- Зніміть кришку, використовуючи силіконову лопатку, зіскребіть все з боків страви. При необхідності знову перемішуємо пасту протягом 1 хвилини.

Інгредієнти:

- 400 г консервованої квасолі
- 100 г тофу
- 40 г часнику
- 60 г соняшникової олії
- 5 г солі
- 10 г копченої меленої солодкої паприки



Веганська паста з тофу

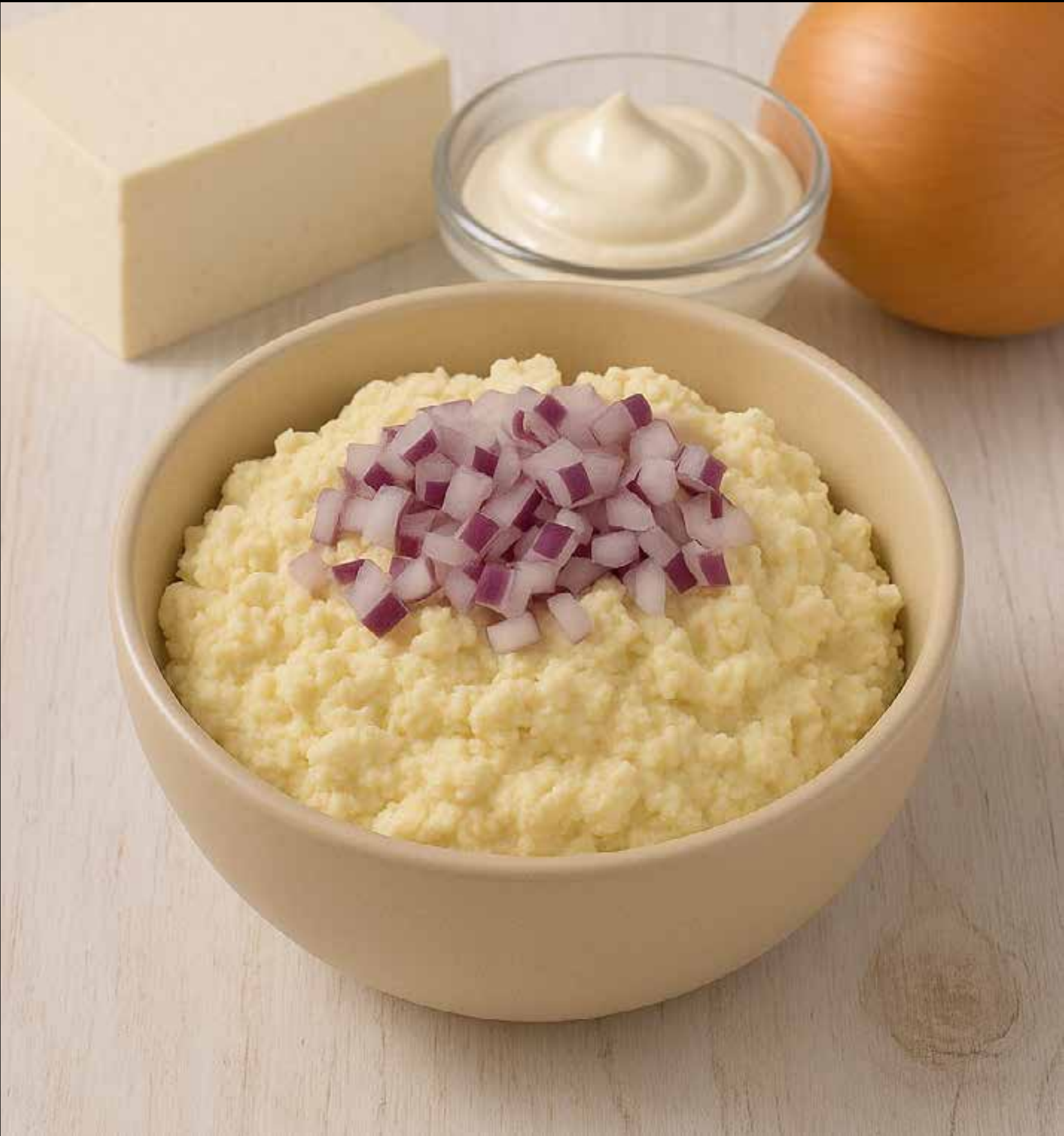
Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	1	ніж

Підготовка:

1. Подрібнити цибулю.
2. У чашу для змішування покладіть ніж, викладіть 180 г натурального тофу, 100 г веганського майонезу, 2 чайні ложки гірчиці, всипте 1 чайну ложку чорної солі, 0,5 чайної ложки меленого перцю. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 15 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо пасту в інший посуд, посипаємо подрібненою цибулею.

Інгредієнти:

- 180 г тофу
- 100 г веганського майонезу
- 2 чайні ложки гірчиці
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 1 пучок цибулі для посипання



Веганський лимонний кекс з лимоном

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	60 хв	50 хв	8	ніж	кошик

Підготовка:

1. 250 г гарбуза почистити, нарізати невеликими шматочками, покласти в кошик.

2. Налийте в чашу 1,5 літра води, закрийте кришкою, закип'ятіть воду - температура 100 градусів, час 7 хв.

3. Відкриваємо кришку, кладемо в кошик гарбуз. Закрити кришку, готувати - температура 100° С, час 25 хвилин, швидкість 1.

4. Відкрийте кришку, вийміть кошик. Охолодіть гарбуз, злийте воду.

5. Покладіть ніж і приготований гарбуз в чашу, закрийте кришкою, збийте блендером - час 20 секунд, швидкість 3.

6. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, лопаткою перекладаємо гарбуз в інший посуд.

7. Ретельно змастити форму для мафінів олією, присипати борошном.

8. У чашу покласти ніж, влити 100 мл рослинного молока, всипати 400 г пшеничного борошна, 14 г сухих дріжджів, 120 г цукру, дрібку солі. Закрити кришкою, перемішати - час 20 секунд, швидкість 3.

9. Відкриваємо кришку, додаємо в тісто близько 250 г пюре з гарбуза і 80 г подрібненої лимонної цедри. Закрийте кришку, відкрийте ковпачок. Змішайте, поступово вливаючи 100 г олії через отвір у кришці - час 25 секунд, швидкість 4.

10. Замісити тісто - програма замішування, час 3 хвилини, швидкість 2.

11. Відкриваємо кришку, ложкою викладаємо суміш у підготовлену форму для кексів. Залишити підніматися в теплому місці приблизно на 1 годину.

12. Поставити пиріг у розігріту до 180° С духовку і випікати приблизно 25 - 30 хвилин, поки скоринка не стане золотисто-коричневою. Паличкою перевірте, чи сухий пиріг всередині, якщо ні, зменшіть температуру до 160° С і випікайте ще 15 хвилин.

13. Злегка охолоджений кекс виймаємо з форми, охолоджуємо, посипаємо просіяним цукровим пудрою.
- ## Інгредієнти:
- 400 г пшеничного борошна

250 г гарбуза

14 г сухих дріжджів

100 мл мигдального молока

120 г цукру

100 г рослинної олії

80 г цедри лимона

Щіпка солі
- A close-up photograph of a slice of golden-brown lemon cake served on a white ceramic plate. The slice is garnished with three thin slices of fresh lemon. A silver fork rests on the plate. In the background, a whole rectangular cake sits on a round wooden cutting board. The scene is set on a rustic wooden surface, with several cinnamon sticks and more lemon slices scattered around, creating a warm and inviting atmosphere.

Веганський майонез з аквафабою (нутовим соусом)

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	8	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Влийте 100 мл соусу з банки нуту (аквафаби), додайте 2 столові ложки яблучного оцту, 1 ч. ложку гірчиці, 0,5 ч. цукру, дрібку солі, дрібку меленого перцю. Закриваємо кришкою чашу, змішуємо інгредієнти соусу - час 2 хвилини, швидкість 10.
- Відкрити отвір кришки, перемішати соус, вливаючи олію вузькою цівкою через отвір кришки - час 1,5 хвилини, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо майонез в герметичну ємність.

Інгредієнти:

- 100 мл консервованого соусу з нуту (аквафаба)
- 2 ст.л. яблучного оцту
- 1 велика чайна ложка гірчиці
- 0,5 ч. л. цукру
- 500 мл соняшникової олії
- Щіпка солі
- Щіпка меленого чорного перцю



Веганський майонез із соєвим молоком

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	8	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Влийте 100 мл натурального соєвого молока, додайте 1 столову ложку яблучного оцту, 1 чайну ложку гірчиці, 0,5 ч.л цукру, 0,5 чайної ложки солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрийте чашу кришкою.
- Змішуємо інгредієнти майонезу. Через 10 секунд після запуску влийте олію вузькою цівкою через отвір у кришці - час 1 хвилина 10 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо майонез в герметичну ємність.

Інгредієнти:

- 100 мл натурального соєвого молока
- 1 ст.л. яблучного оцту
- 1 велика чайна ложка гірчиці
- 0,5 ч. ложки цукру
- 400 мл соняшникової олії
- 0,5 чайної ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Веганський пиріг з айви

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	60 хв	9	насадка-метелик	ніж

Підготовка:

- Помістіть метелика в чашу міксера. Влийте 240 г соєвого молока і 120 г рослинної олії. Додайте 300 г пшеничного борошна, 100 г цукру, 10 г розпушувача і дрібку солі.
- Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Замішуємо тісто. Час 45 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Квадратний деко зі стороною 20 см вистелити папером для випічки, вилити тісто, розрівняти верх.
- Айву почистити і розрізати на слайди.
- Слайди айви щільно укласти поруч на тісто і присипати тростинним цукром
- Розігріти духовку до 180°C, випікати пиріг близько 60 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г айви
- 20 г тростинного цукру
- 240 г соєвого молока
- 120 г рослинної олії
- 300 г пшеничного борошна
- 100 г цукру
- 10 г розпушувача
- щіпка солі



Веганський салат з кус-кусом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
середній	40 хв		2	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

- 1.Влийте воду в чашу 600 г, всипте половину чайної ложки солі. Встановіть паровий кошик, засипте в нього кус-кус. Готувати 10 хвилин, 100 градусів за Цельсієм, швидкість 1.
2. Вимийте чашу, замініть ніж. У чашу покладіть базилік і огірок, нарізаний шматочками - час 10 секунд, швидкість 4. Потім перекласти в чашу.
3. Покласти в чашу цибулю - 8 секунд швидкість 5. Перекласти в чашу з огірком і базиліком.
4. Помідори розрізати на четвертинки і ложкою додати до решти інгредієнтів.
5. Змішати овочі з 20 мл оливкової олії, лимонним соком і сіллю за смаком.
6. Додати кус-кус і 200 г нарізаного на шматочки сиру фета. Добре перемішати. Поставити в холодильник на 30 хвилин. Подавати салат, прикрасивши листочками базиліку.

Інгредієнти:

- 200 г кус-кусу
- 200 г сиру фета
- 250 г зеленого огірка
- 100 г червоної цибулі
- 180 г помідорів черрі
- 600 г води
- 3/4 чайної ложки солі
- 50 мл оливкової олії
- 15 г листя базиліку



Вегетаріанське лечо

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	30 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 50 г цибулі та 20 г часнику. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Дрібно наріжте овочі. Час 5 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть все з боків тарілки.
3. Вливаємо 50 мл оливкової олії. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Обсмажуємо все. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
4. Зніміть кришку. Додайте 450 г нарізаної кубиками картоплі. Встановіть кришку на місце. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Зніміть кришку, всипте 50 г томатної пасти, всипте 10 г солі, 5 г орегано, 10 г меленої солодкої паприки.
6. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Закип'ятіть все разом. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
7. Зніміть кришку. Вливаємо 250 г води, додаємо 160 г червоного перцю, нарізаного і 450 г кабачків, нарізаних.
8. Встановіть кришку на місце. Зваріть все разом. Температура 100°C, час 17 хвилин, швидкість 1.
9. Зніміть кришку, розлийте лечо по тарілках.

Інгредієнти:

- 50 г цибулі
- 450 г картоплі
- 250 г води
- 160 г червоного перцю
- 20 г часнику
- 450 г кабачків
- 50 г томатної пасти
- 50 мл оливкової олії
- 10 г солі
- 5 г орегано
- 10 г меленого солодкого перцю



Вишневе морозиво

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 5 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Покладіть вишні без кісточок і цукрову пудру, закрийте чашу кришкою. Блендеруємо - час 15 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перемішуємо суміш. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Блендеруємо - час 15 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою зачерпуємо суміш зі стінок. Влийте вершки, закрийте чашу кришкою, збийте морозиво блендером - час 40 секунд, швидкість 5.
- Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки перекладіть морозиво в стаканчики, покладіть в морозильну камеру.

Інгредієнти:

- 450 г замороженої вишні
- 100 г цукрової пудри
- 175 мл 30% вершків



Вишневий коктейль

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	1 хв	2-3	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: банан почистіть, наріжте невеликими шматочками.
- У чашу для змішування покладіть ніж, покладіть фрукти, влийте ананасовий сік і воду. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Бленд - час 30 секунд, швидкість 12.
- Відкриваємо кришку чаші, розливаємо напій у високі склянки. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 200 г замороженої вишні без кісточок
- 1 стиглий банан
- 1 склянка ананасового соку



Вівсянка з яблуком, медом і корицею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	-	2	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

- Покладіть нарізані шматочки яблук в чашу міксера, подрібніть за допомогою ножа, встановлюючи час 10 с, швидкість 6. Відкрийте кришку чаші, вийміть ніж і встановіть на місце мішалку.
- Лопаткою зачерпуємо яблуко на дно тарілки. Потім додаємо вівсяні пластівці, молоко, мед, корицю і ставимо нагріватися на 15 хвилин при температурі 90 градусів, швидкість 1.
- Відразу після приготування розливаємо вівсянку по тарілках і додаємо мигдальні пластівці.

Інгредієнти:

- 150 г яблука
- 80 г вівсяних пластівців швидкого приготування
- 350 г молока
- 30 г меду
- 2 щіпки кориці
- 20 г мигдальних пластівців



Вівсянка на кокосовому молоці з персиком

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	-	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

- Підготуйте фрукти: помийте персики, розріжте на скибочки, видаліть кісточки.
- Покладіть ніж в чашу для змішування, всипте волоські горіхи, закрийте чашу кришкою. Блендеріруємо - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо горіхи в інший посуд, прибираємо ніж.
- встановлюємо метелика, додаємо персики, додаємо вершкове масло, мед, лимонний сік. Закрийте кришкою чаші. Тушкуємо фрукти - температура 110 °C, час 5 хв, швидкість 1. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки перекладіть фрукти в іншу ємність.
- Влити кокосове молоко в каструлю, закрити кришкою - температура 105 °C, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Висипати пластівці через отвір у кришці, готувати - температура 105 °C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- подати вівсянку в тарілки, зверху викласти підготовлені фрукти, посипати горіхами.

Інгредієнти:

- 200 г вівсяних пластівців швидкого приготування
- 800 мл кокосового молока
- 2 великі персики
- 40 г волоських горіхів
- 10 г вершкового масла
- 1 ст.л. меду
- Сік 0,5 лимона



Вівсяні кекси з папаєю

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	30 хв	8 шт	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Зважуємо 90 г папаї та 125 г молока. Встановіть кришку на місце. Змішайте все це. Час 30 секунд, швидкість 4.
2. Зніміть кришку. Всипати 110 г вівсяних пластівців, 10 г розпушувача, 15 г ванільного цукру і 60 г мигдалевого борошна. Додати 1 яйце, 80 г вершкового масла і 30 г меду.
3. Встановіть кришку на місце. Змішайте все разом. Час 1 хвилина, швидкість 4.
4. Зніміть кришку. Візьміть формочки для кексів або мафінів. Налийте тісто в кожну формочку на 3/4 її висоти.
5. Розігріти духовку до 180°C, випікати кекси близько 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 110 г вівсяних пластівців
- 90 г папаї
- 60 г мигдалевого борошна
- 1 яйце
- 125 г молока
- 15 г ванільного цукру
- 10 г розпушувача
- 80 г вершкового масла
- 50 г меду



Вівсяні кекси з полуницею і шоколадом з вівсянкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	10 шт	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Зважте 90 г банана і 125 мл молока. Встановіть кришку - Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Всыпте 110 г вівсяних пластівців, 10 г розпушувача, 15 г ванільного цукру і 60 г мигдалевого борошна. Додайте 1 яйце, 80 г вершкового масла і 30 г меду.
- Встановіть кришку. Змішайте все разом. Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Вилийте тісто у формочки для кексів на 3/4 їх висоти. Зверху на кожную булочку покладіть кубик шоколаду, по 2 ягоди полуниці.
- Розігріти духовку до 180°C, випікати кекси близько 20 хвилин.

Інгредієнти:

- 110 г вівсяних пластівців
- 90 г банана
- 60 г мигдалевого борошна
- 1 яйце
- 125 мл молока
- 15 г ванільного цукру
- 10 г розпушувача
- 80 г вершкового масла
- 30 г меду
- 10 кубиків молочного шоколаду
- 20 ягід полуниці



Вівсяні пластівці з фруктами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	40 хв	6	ніж

Підготовка:

- Розігріваємо духовку до 180° С.
- Миємо і чистимо яблука, розрізаємо на четвертинки і виймаємо насіннєві гнізда. Яблука нарізати шматочками приблизно 2-3 см, викласти на дно змащеної маслом форми для випікання.
- Миємо малину, рівномірно розкладаємо поверх яблук. Посипаємо яблука і малину цукром.
- Покласти ніж в ємність для змішування.
- Всипати 100 г вершкового масла, 100 г вівсяних пластівців, 100 г пшеничного борошна, 100 г цукру і 50 г мигдалю. Закрити кришку - час 30 секунд, швидкість 4.
- відкриваємо кришку чаші. Розподілити крихту по фруктах так, щоб вона покрила всю поверхню фруктів.
- Поставити форму з фруктами і крихтою в розігріту до 180° С духовку, випікати приблизно 35 -40 хвилин, поки крихта не стане золотисто-коричневого кольору.

Інгредієнти:

- 100 г вівсяних пластівців швидкого приготування
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 50 г мигдалю
- 450 г яблук
- 400 г малини



Гарбузове печиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

1. готуємо овочі: 150 г м'якоті гарбуза нарізати шматочками приблизно по 2 см, грушу почистити, розрізати на 4 частини, видалити серцевину, нарізати меншими шматочками. Великий банан почистити, нарізати шматочками приблизно по 2 см.
2. Покладіть ніж в чашу для змішування, викладіть 40 г очищених волоських горіхів. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 8 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, додаємо 150 г гарбуза, нарізаного шматочками, і нарізану грушу. Закриваємо кришкою, подрібнюємо - час 10 секунд, швидкість 8.
4. Відкриваємо кришку, лопаткою відводимо овочі від країв посуду, додаємо 230 г вівсяних пластівців, 1 нарізаний банан, 1 ч.л. меду, сік половини лимона, додаємо 50 г сухофруктів. Закрийте кришку, ущільніть ковпачок, перемішайте суміш - час 20 секунд, швидкість 3.
5. Відкрийте кришку, зберіть суміш з боків чаші, закрийте кришку і продовжуйте перемішувати - час 30 секунд, швидкість 3.
6. Відкриваємо кришку, перекладаємо суміш в чашу, ставимо в холодильник приблизно на 1 годину.
7. Формуємо з суміші кульки невеликого розміру, злегка вимішуємо і розрівняти руками. Викласти печиво на деко, застелене папером для випічки. Випікати при 180 °С приблизно 20-25 хвилин до легкого зарум'янювання.
8. Дістати з духовки, дати охолонути.

Інгредієнти:

- 230 г вівсяних пластівців
- 150 г гарбуза без шкірки
- 1 великий стиглий банан
- 1 груша
- 20 г меду
- 50 г цукатів
- 40 г очищених волоських горіхів
- сік 0,5 лимона
- щіпка дрібної солі



Гарбузовий пиріг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	45-50 хв	15	насадка-метелик	ніж

Підготовка:

1. Підготувати 24-сантиметрову форму для торта, вистелену папером для випічки, відкласти в сторону. Розігріти духовку до 180°C.
2. Помістіть ніж в ємність для змішування. Покладіть 400 г очищеного від шкірки гарбуза. Закрийте кришку - час подрібнення 10 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте кришку чаші, зішкребіть гарбуз з боків чаші лопаткою і повторіть процес. Закрийте кришку - час 10 секунд, швидкість 6.
4. Відкриваємо кришку чаші і перекладаємо гарбуз в інший посуд.
5. Покладіть 200 г нарізаного вершкового масла в чашу для змішування. Закрийте чашу - температура 60°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
6. Відкрийте кришку чаші. Перекладаємо масло в іншу ємність. Вимийте чашу.
7. Встановіть метелика в чашу. Додайте 5 яєць, 250 г цукру. Закрийте чашу кришкою - час 3 хвилини, швидкість 4.
8. Відкрийте кришку чаші. Вийміть метелика, вставте ніж. Додайте 250 г пшеничного борошна, 100 г кукурудзяного крохмалю, 10 г розпушувача. Закрийте чашу - час 20 секунд, швидкість 4.
9. Відкрийте кришку чаші, зберіть тісто з боків чаші лопаткою. Додайте розтоплене вершкове масло і нарізаний гарбуз. Закрийте чашу - час 30 секунд, швидкість 4.
10. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки викладіть тісто у форму для торта і розрівняйте. Поставте пиріг у розігріту до 180°C духовку, випікайте приблизно 45-50 хвилин.

Інгредієнти:

- 400 г гарбуза
- 250 г пшеничного борошна
- 100 г кукурудзяного крохмалю
- 10 г розпушувача
- 200 г вершкового масла
- 5 яєць
- 250 г цукру



Гарбузові млинці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 100 г м'якого запеченого гарбуза без шкірки та розбийте 1 ціле яйце.
- Закриваємо кришкою, подрібнюємо до стану «кашки». Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, всипте 40 г пшеничного борошна, 60 г вівсяних пластівців, дрібку солі.
- Закриваємо кришкою, знову перемішуємо тісто. Час 20 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, дістаньте ніж.
- На розігрітій сковороді обсмажуємо млинці до рум'яної скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 1 яйце
- 100 г запеченого гарбуза
- 40 г пшеничного борошна
- 60 г вівсяних пластівців
- щіпка солі



Гарячий шоколад з амаретто

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	 5 хв	 6 хв	 2	 насадка-метелик

Підготовка:

- У чашу для змішування покласти метелика. Влити молоко, вершки, шоколад, цукор. Закрити кришку. Готувати - температура 90° C, час 6 хвилин, швидкість 2.
- Через отвір у кришці влити амаретто, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3.
- Подаємо в чашках або склянках відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 300 мл молока
- 100 мл 30% вершків
- 100 г чорного шоколаду або молочного (за смаком)
- 100 мл лікеру амаретто
- 1 столова ложка цукру



Глінтвейн

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	20 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

1. Апельсин (1 шт.) ретельно вимити, зняти цедру.
2. Помістіть міксер в чашу для змішування. Додайте цедру апельсина, сік апельсина, корицю, гвоздику, кардамон, мед і червоне або біле вино - температура 80 ° С, час 15 хвилин, швидкість 1.
3. Розкласти скибочки апельсина, яблука та імбиру в чашки, влити гаряче вино. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 750 мл червоного (білого) вина
- 1 апельсин
- 2 столові ложки меду
- 1 см шматочок свіжого імбиру
- 1 яблуко
- 1 паличка кориці
- 10-15 гвоздик
- 10 г кардамону



Ліниві голубці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	45 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. У тарілку покладіть 100 г цибулі та 250 г білокачанної капусти, нарізаної невеликими шматочками. Встановіть кришку. Порубайте все на шматочки. Час 10 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку. Далі кладемо 250 г свинячого фаршу, 250 г яловичого фаршу, 150 г вареного рису, вбиваємо 2 яйця, вливаємо 100 г води, додаємо 15 г солі і дрібку чорного меленого перцю. Закриваємо кришкою, перемішуємо все разом. Час 1 хвилина, швидкість 2.
3. Зняти кришку, сформувати з м'яса фрикадельки.
4. Перекласти фрикадельки у форму для запікання.
5. Вставте ніж в ємність для змішування. Викладаємо в тарілку 70 г цибулі і 10 г часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо все разом. Час 10 секунд, швидкість 5.
6. Зніміть кришку. Лопаткою зішкрібаємо все з боків чаші. Вливаємо 40 г рослинної олії. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
7. Зніміть кришку, всипте 450 г томатів у власному соку, 200 г води, додайте 10 г солі, 10 г цукру і дрібку меленого перцю. Закриваємо кришкою. Температура 100°C, час 8 хвилин, швидкість 1.
8. Зніміть кришку. Приготованим соусом залийте ліниві голубці, викладені у форму для запікання, накрийте кришкою. Розігріваємо духовку до 180°C. Ставимо форму в розігріту духовку, випікаємо голубці 30 хвилин.

Інгредієнти:

(Для голубців з фаршем)

250 г свинячого фаршу,
250 г яловичого фаршу

250 г білокачанної капусти

150 г вареного рису

2 яйця

100 г цибулі

70 г води

15 г солі

Щіпка меленого чорного
перцю

Інгредієнти:

(Для томатного соусу)

450 г томатів у власному
соку

200 г води

70 г цибулі

10 г часнику

40 г рослинної олії

10 г солі

10 г цукру

Щіпка меленого чорного
перцю



Гороховий суп

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	60 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у посудину для змішування. У суху і чисту чашу висипаємо 150 г гороху. Закрийте кришку - час 40 секунд, швидкість 12.
2. Відкриваємо кришку, перекладаємо вміст чаші в іншу ємність.
2. У чисту чашу залийте 10 г оливкової олії - температура 100, час 1 хв, оберти 1
3. Відкрийте кришку, додайте нарізаний бекон шматочками розміром 1 на 2 см - температура 100, час 5 хв, оберти 1
4. Дістаньте бекон в окрему ємність і не мийте чашу.
5. У чашу покладіть 75 г цибулі, 75 г моркви, 75 г петрушки, 75 г селери і 2 зубчики часнику. Закрийте кришкою. Подрібнення: час 15 секунд, швидкість 5.
6. Відкрийте кришку чаші, вийміть ніж, прикріпіть мішалку, а потім за допомогою лопатки зачерпніть овочі на дно чаші. У чашу наливаємо 1400 г бульйону, кладемо горох, перець горошком, 2 лаврових листки, 4 зернятка запашного перцю.
7. Закрийте кришку. Готувати: температура 90 °С, час 40 хвилин, швидкість 1.
8. Відкрийте кришку чаші, додайте 300 г нарізаної картоплі, 2 чайні ложки майорану, 2 чайні ложки копченої солодкої паприки, перець і сіль за смаком. Закрийте кришку. Готувати: температура 100 °С, час 20 хвилин, швидкість 1.

Готовий суп присипати смаженим беконом. Подавати гарячим.

Інгредієнти:

- 150 г сухого горошку
- 75 г цибулі
- 75 г моркви
- 75 г кореня петрушки
- 75 г кореня селери
- 150 г бекону
- 10 г оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- 1400 г овочевого бульйону
- 2 лаврових листки
- 4 запашних перці
- 300 г картоплі
- 2 чайні ложки майорану
- 2 чайні ложки копченої солодкої паприки
- перець за смаком
- сіль за смаком



Горіхове печиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	15 хв	30 шт	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу для змішування, всипте волоські горіхи, додайте цукрову пудру, розпушувач, яєчні білки, пшеничне борошно та крохмаль. Закрийте кришку чаші, перемішайте суміш - час 20 секунд, швидкість 4.
2. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки зішкребіть суміш з боків горщика, знову перемішайте - час 20 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність.
4. Застеліть деко папером для випічки. З суміші сформуєте маленькі кульки, викладіть на деко з невеликим інтервалом, злегка приплюсніть їх мокрими руками або, наприклад, ложкою. Поставити печиво в розігріту до 180°С духовку з увімкненим вентилятором і випікати приблизно 15 хвилин до легкого зарум'янювання. Вийняти з духовки, дати трохи охолонути, зняти з деко.

Інгредієнти:

- 200 г волоських горіхів
- 180 г цукрової пудри
- 30 г пшеничного борошна
- 10 г крохмалю
- 2 яєчних білка
- 1 чайна ложка розпушувача



Горіхове тістечко

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	30 хв	4	насадка-метелик	насадка для змішування

Підготовка:

- Встановіть насадку-мішалку в ємність для змішування. Додайте 140 г вершкового масла. Встановіть кришку на місце, розтопіть масло. Температура 90°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, всипте 220 г тростинного цукру - Час 30 секунд, швидкість 1.
- Зніміть кришку, вийміть мішалку, встановіть метелик. Додайте 3 яйця - Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Всипати 125 г мигдалевого борошна, 50 г темного какао і дрібку солі. Закриваємо кришкою - Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Всипати в суміш 80 дрібно нарізаного молочного шоколаду і 50 грам подрібнених горіхів мигдалю. Закрити кришкою, перемішати. Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Вилийте тісто в квадратну форму розміром 20 см, застелену папером для випічки.
- Розігріти духовку до 170°C, випікати кекс близько 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 140 г вершкового масла
- 220 г тростинного цукру
- 3 яйця
- 125 г мигдалевого борошна
- 50 г темного какао
- 80 г молочного шоколаду
- 50 г мигдалю



Гостра тушкована яловичина з чилі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	115 хв	3-4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Нарізаємо 500 г яловичини великими кубиками. 200 г сирого бекону також нарізати невеликими кубиками.
2. Вставте ніж в ємність для змішування. Додайте 150 г цибулі і 50 г часнику, 50 г перцю чилі. Закриваємо кришкою, подрібнюємо овочі. Час 10 секунд, швидкість 5.
3. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть все з боків тарілки.
4. Вливаємо 50 г рослинної олії. Встановіть кришку на місце. Обсмажте все це. Температура 100°C, час 5 хвилини, швидкість 1.
5. Зніміть кришку, додайте нарізаний бекон. Закриваємо кришкою, знову все обсмажуємо. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
6. Зніміть кришку. Додаємо в тарілку половину нарізаної яловичини. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Підрум'янити м'ясо. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
7. Зніміть кришку. Додайте в тарілку другу половину нарізаної яловичини. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Підрум'янити м'ясо. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
8. Зняти кришку, всипати 30 г пшеничного борошна, 10 г солодкого меленого перцю, пів чайної ложки чорного меленого перцю і 7 г солі. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Обсмажити все. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
9. Зняти кришку, влити 500 мл яловичого бульйону. Встановити кришку на місце із закритим ковпачком. Зварити рагу. Температура 100°C, час 60 хвилин, швидкість 1.
10. Зняти кришку, додати 250 г нарізаного кубиками червоного перцю. Закривши кришкою, продовжуємо тушкувати м'ясо до готовності. Температура 100°, час 30 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 500 г яловичини
- 200 г бекону
- 150 г цибулі
- 50 г часнику
- 250 г червоного перцю
- 50 г перцю чилі
- 500 мл яловичого бульйону
- 30 г пшеничного борошна
- 10 г солодкого меленого перцю
- пів чайної ложки чорного меленого перцю
- 50 г рослинної олії
- 7 г солі



Гострий соус до м'яса

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	-	4	ніж

Підготовка:

1. Почистити 100 г цибулі і 2 зубчики часнику, нарізати цибулю невеликими шматочками. Перець чилі очистити від зерен і нарізати невеликими шматочками.
2. Покладіть ніж в чашу міксера, нарізану цибулю, 2 зубчики часнику і перець чилі, закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки прибираємо залишки продуктів з боків чаші. Додати 30 г оливкової олії, закрити кришкою.
Тушуємо овочі - температура 100 °С, час 4 хвилини, швидкість 1.
4. Відкрити кришку, висипати до овочів вміст 1 банки консервованих томатів, 1 ч. л. солі, 0,5 ч. л. перцю, 0,5 ч. л. сушеного чилі, 0,5 ч. л. меленої копченої паприки (або солодкої паприки), дрібку цукру.
Закриваємо кришку, готуємо соус - температура 100 °С, час 25 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо соус в інший посуд. Охолодити, подавати холодним як супровід до м'яса на грилі або обідніх м'ясних страв.

Інгредієнти:

- 100 г цибулі (1 велика)
- 4 зубчики часнику
- 1 банка консервованих томатів у власному соку (400 г)
- 30 г оливкової олії
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки копченої паприки (або солодкої паприки)
- 0,5 чайної ложки сушеного чилі



Грецькі кофтаси, фаршировані фетою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	30 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: Свинину ретельно очистіть від плівок, наріжте шматочками 1-2 см, почистіть часник. Наріжте фету прямокутними шматочками приблизно 1 на 1 см.
- Покладіть ніж у блендер, вставте часник, закрийте кришку блендера, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, лопаткою збираємо часник з боків страви. Покласти свинину в чашу, збити блендером - час 20 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку, всипаємо спеції, закриваємо кришку і перемішуємо суміш - час 20 секунд, швидкість 4, реверс.
- Відкриваємо кришку чаші, мокрими руками формуємо котлетки. Сформувати з суміші 8 овальних котлет. У кожную котлету зробіть довгасту, глибоку «дірку» і покладіть в неї сир фета. Ретельно ущільнюємо сир з м'ясом. Кожну котлетку обсмажуємо на сковороді на олії. Перекласти на деко і поставити в духовку (180 °C) приблизно на 15 хвилин.

Інгредієнти:

- 400 г нежирної свинячої лопатки
- 130 г сиру фета
- 1 великий зубчик часнику
- 1 чайна ложка солі без верху
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 чайна ложка прованських трав
- Олія для смаження



Гречана запіканка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	20 хв	70 хв	4	ніж	насадка для змішування	кошик

Підготовка:

1. Помістіть кошик у чашу. Відварюємо 400 г гречаної крупи, заливаємо 1300 мл води і додаємо 5 г солі. Закриваємо кришкою, варимо кашу. Варіант на пару, час приготування 17 хвилин.
2. Зніміть кришку, за допомогою витягніть кошик з кашею. Злийте воду з каструлі.
3. Вставте ніж в ємність для змішування. Подрібнюємо 100 г цибулі і 20 г часнику. Закриваємо кришкою, нарізаємо овочі. Час 5 секунд, швидкість 5.
4. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Вливаємо 50 г рослинної олії. Накриваємо кришкою, обсмажуємо все. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Зніміть кришку, додайте 500 г нарізаних печериць. Закриваємо кришкою, обсмажуємо все разом. Температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.
6. Зніміть кришку, дістаньте мішалку. У тарілку висипаємо заздалегідь відварену гречану крупу і додаємо 150 г тертого сиру. Змішайте все разом силіконовою лопаткою.
7. Підготовлені таким чином інгредієнти для запіканки перекласти у форму для запікання, вирівняти верхівку.
8. Решту 50 г грибів нарізати, викласти зверху на запіканку.
9. Розігріти духовку до 170°C, випікати запіканку близько 30 хвилин. Потім посипаємо зверху рештою 50 г тертого жовтого сиру і випікаємо ще близько 10 хвилин.

Інгредієнти:

- 400 г гречаної крупи
- 100 г цибулі
- 20 г часнику
- 500 г грибів печериць
- 50 г рослинної олії
- 5 г солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 200 г жовтого сиру



Гречана каша з грибами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	40 хв	2	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Підготуйте продукти: 400 г грибів почистити, помити, нарізати товстою соломкою або кубиками. Почистити 120 г цибулі і 2 зубчики часнику, нарізати цибулю дрібними шматочками.
- 120 г нежирного бекону нарізати невеликими кубиками (0,5 x 0,5 см).
- Поставити в чашу мішалку, влити 1 л води, додати 1 ч. л. солі. Закрийте кришку, закип'ятіть воду - температура 100 °С, час 7 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку, кладемо в киплячу воду 400 г нарізаних грибів. Закриваємо кришку - температура 100 °С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, процідити гриби через сито. Чашу промити, витерти насухо.
- викласти в чашу подрібнену цибулю і 2 зубчики часнику. Закрийте кришку чаші - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі, додаємо 120 г бекону нарізати кубиками, додати 15 г олії, тушкувати цибулю і бекон - температура 95 °С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, викласти до цибулі і бекону приготовані гриби, всипати 200 г гречаної крупи, влити 220 г води, додати 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю, 100 грам вершків 18%. Закрити кришку - температура 95 °С, час 20 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 400 г свіжих грибів
- 1 ч. л. солі
- 200 г гречаної крупи
- 120 г бекону без шкірки
- 120 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 15 г рослинної олії
- 220 мл води
- 1 чайна ложка солі без верху
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 100 г вершків 18%



Гречана каша з печерицями

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	40 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування покласти ніж, 200 г очищеної цибулі, розрізаної на четвертинки, і 2 зубчики часнику. Закрийте кришкою. Подрібнення - час 10 сек. швидкість 5.
- Відкрийте кришку. Додайте 30 г олії, зіскребіть овочі лопаткою на дно чаші. Закрийте кришку - час 5 хвилин, температура 100°C, швидкість 1.
- Відкрийте кришку. Додайте 300 г нарізаних дрібними шматочками печериць. Закрийте кришку - час 5 хвилин, температура 100°C, швидкість 1.
- Відкрийте кришку. Додайте в чашу 500 мл бульйону, ½ чайної ложки перцю, чайну ложку солі. Закрийте кришку - час 10 хв. при темп. 100°C. Швидкість 1.
- Відкрийте кришку. Додайте в чашу 200 г гречаної крупи. Закрийте кришку - час 20 хвилин, температура 90°C, швидкість 1.
- Відкрийте кришку, приправте за смаком. Подавати гарячим.

Інгредієнти:

- 200 г цибулі
- 30 г рослинної олії
- 300 г печериць
- 500 г овочевого бульйону
- 2 зубчики часнику
- ½ чайної ложки перцю
- чайна ложка солі
- 200 г гречаної крупи



Гречка з горіхами та авокадо мусом з авокадо

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	5 хв	8 хв	4	ніж	насадка для змішування	кошик

Підготовка:

- Висипаємо гречку в кошик, промиваємо холодною водою.
- Налийте 1,2 л води в чашу 1, додайте 1 ч. л. солі. Закрийте кришку, закип'ятіть воду - температура 100oC, час 9 хвилин.
- Відкриваємо кришку, вставляємо кошик з кашею. Закриваємо кришку, варимо кашу - температура 100oC, час 10 хвилин.
- Відкриваємо кришку, за допомогою мірного стакана виймаємо кошик з кашею. Злийте воду, промийте і висушіть чашу.
- Поставити мішалку в чашу. Влити 250 г мигдального молока, всипати зварену кашу. Додати 30 г цукатів з журавлини, 30 г мигдальних пластівців, 20 г подрібнених волоських горіхів, 20 г соняшникового насіння, 20 г гарбузового насіння. Закрийте кришку чаші, готуйте - температура 90° C, час 8 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку, пересипаємо кашу в іншу ємність. Миємо чашу.
- Вставити ніж в чашу. Розрізати авокадо, видалити кісточку, почистити і нарізати невеликими шматочками. Викласти авокадо в чашу для змішування, додати сік половини лимона. Закрийте кришку, змішайте - час 20 секунд, швидкість 4.
- Розкласти кашу з горіхами по тарілках, подавати з авокадо мусом.

Інгредієнти:

- 100 г сухої гречки (200 г вареної)
- Велике стигле авокадо
- 1 столова ложка солі
- 250 г мигдалевого молока
- 30 г цукатів із журавлини
- 30 г мигдальних пластівців
- 20 г подрібнених волоських горіхів
- 20 г насіння соняшнику
- 20 г гарбузового насіння



Гречка з чорносливом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	15 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

1. Висипаємо 160 г гречаної крупи в кошик, промиваємо холодною водою. Розрізаємо 80 г сушеного чорносливу на невеликі шматочки (наприклад, на 4 частини).
2. Поставити міксер в чашу, влити 250 мл води і 50 мл апельсинового соку, покласти 15 г вершкового масла, 1 ч.л. подрібненої апельсинової цедри, гвоздику, всипати 0,5 чайної ложки солі. Закрийте кришку, закип'ятіть - температура 100oC, час 4,5 хвилини, швидкість 1.
3. Відкриваємо кришку, додаємо в рідину 150 г промитої гречаної крупи, перемішуємо лопаткою. Закрийте каstrулю кришкою, варіть - температура 100° C, час 10 хвилин, швидкість 1.
4. Відкрийте кришку, додайте до каші 80 г подрібненого чорносливу, 30 г подрібненого мигдалю, влийте сік 0,5 апельсина. Додаємо 1 повну столову ложку меду, всипаємо 0,5 чайної ложки кориці. Закрийте чашу кришкою, нагрійте і перемішайте - температура 80° C, час 5 хвилин, швидкість 2.
5. Порційно розкласти кашу з горіхами в невеликі миски або чашки, промиті холодною водою, залишити охолоджуватися, а потім поставити в холодильник.

Інгредієнти:

- 150 г сухої гречаної крупи
- 350 г води
- 100 г апельсинового соку
- 15 г вершкового масла
- 80 г чорносливу без кісточок
- 30 г подрібненого мигдалю
- 1 ст.л. подрібненої апельсинової цедри
- 0,5 чайної ложки солі
- 1 ст.л. меду
- 0,5 чайної ложки меленої кориці



Грибний борщ

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	45 хв	6	ДИСК

Підготовка:

1. Підготуйте овочі: почистіть 100 г моркви, 100 г цибулі. Почистіть буряк, наріжте невеликими шматочками. Часник очистіть від лушпиння. Підготуйте білі гриби, промийте і наріжте.
2. Вставте диск для шинкування. Наріжте буряк, моркву і цибулю - час 60 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. У каструлю з буряком і овочами додаємо нарізані гриби, 3 лаврових листки, 4 зернятка духмяного перцю, 3 очищені зубчики часнику. Влийте 1,8 л води, додайте 1 ч. л. солі. Закрийте кришку чаші - температура 100° С, час 35 хв, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку, додаємо в борщ 1 столову ложку майорану, 0,5 чайної ложки перцю і 1 столову ложку цукру. Закриваємо кришку, готуємо - температура 100° С, час 10 хв, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку, додаємо в борщ сік, вичавлений з 1 лимона. Перемішуємо борщ лопаткою, пробуємо на смак, при необхідності приправляємо. Не варити.

Інгредієнти:

- 300 г буряка
- 200 г моркви
- 200 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 200 г білих грибів (сирих)
- 1 столова ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 3 лаврових листки
- 4 запашного перцю
- 1 велика столова ложка майорану
- Сік 1 лимона



Грибний паштет

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	90 хв	6	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. 50 г сушених грибів покласти в чашу, залити 200 мл води, залишити на 30 хвилин.
2. Очищаємо 120 г цибулі і 4 зубчики часнику, нарізаємо цибулю дрібними шматочками.
3. Ретельно змастити прямокутну форму для випікання розміром приблизно 26 см x 10 см олією і посипати панірувальними сухарями.
4. Покласти в тарілку ніж, покласти 120 г очищеної, нарізаної цибулі і 4 очищених зубчики часнику. Закрийте кришку чаші. Час 6 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо овочі з боків каструлі. Додаємо 50 г олії, закриваємо кришку і відкриваємо ковпачок. Тушуємо цибулю - температура 95° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
6. Відкрити кришку, влити до цибулі замочені гриби разом з водою, в якій вони замочувалися. Всипати 1 чайну ложку солі, закрити кришку, ущільнити кришку, готувати - температура 95° С, час 20 хвилин, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку, висипаємо 50 г вершкового масла. Закрити кришку, перемішати - час 30 секунд, швидкість 3.
8. Відкрити кришку, залишити охолоджуватися приблизно на 1 годину.
9. Розбити в суміш 2 яйця, додати 2 столові ложки гірчиці, всипати 1 чайну ложку солі, 1 чайну ложку мускатного горіха, ¾ чайної ложки перцю. Закрийте чашу кришкою, змішайте - час 30 секунд, швидкість 6.
10. Відкриваємо кришку, лопаткою забираємо суміш з боків посуду. Спробуйте суміш на смак, при необхідності додайте ще приправ, якщо потрібно. Закрийте кришку чаші, збийте - час 30 секунд, швидкість 7.
11. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки викладіть суміш у прямокутну форму для випікання. Вирівнюємо поверхню маси. Посипаємо поверхню паштету панірувальними сухарями. Поставити паштет у розігріту до 180° С духовку і випікати приблизно 50 хвилин. Після випікання дати охолонути приблизно 30 хвилин, ще теплий паштет виняти з форми.

Інгредієнти:

- 50 г сушених грибів
- 120 г цибулі
- 4 зубчики часнику
- 2 яйця
- 20 г рослинної олії
- 50 г вершкового масла
2 великі столові ложки гірчиці
- 2 чайні ложки солі
- 3/4 чайної ложки перцю
- 1 ч.л. майорану
- 1 чайна ложка меленого мускатного горіха
- приблизно 30 г панірувальних сухарів для форми і посипання паштету



Грибні нагетси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	10 хв	3-4	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. У посуд всипати 200 г пшеничного борошна, вбити 1 яйце, влити 270 г айрану. Всипати половину чайної ложки солі і половину чайної ложки чорного меленого перцю.
- Закриваємо кришкою, перемішуємо тісто. Час 1 хвилинка, швидкість 4.
- Зняти кришку, дістати ніж. Вилити тісто в чашу і відставити на 30 хвилин.
- Почистити 600 г печериць, висипати в чашу 100 г панірувальних сухарів. Потім занурюємо кожен гриб у кляр і обвалюємо в панірувальних сухарях.
- Розігріваємо олію в сотейнику, обсмажуємо грибні нагетси до золотистої скоринки з кожного боку.
- Виймаємо грибні нагетси на паперовий рушник, щоб позбутися зайвого жиру.

Інгредієнти:

- 600 г печериць
- 700 г пшеничного борошна
- 270 г айрану
- 1 яйце
- 100 г панірувальних сухарів
- половина чайної ложки солі
- половина чайної ложки меленого чорного перцю
- олія для смаження



Грушевий пиріг на сковороді

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	30 хв	2	ніж

Підготовка:

- Розрізати 1 велику грушу на четвертинки, видалити шкірку і насіння, нарізати дуже тонкими скибочками.
- У чашу для змішування встромити ніж, додати 3 цілі яйця, влити 150 г нежирних вершків і всипати 100 г цукру - час 40 секунд, швидкість 4.
- Зняти кришку, додати 130 г вершкового масла кімнатної температури. Закриваємо кришкою, знову все перемішуємо. Час 1 хвилина, швидкість 3.
- Зняти кришку, всипати 280 г пшеничного борошна і 5 г розпушувача. Накриваємо кришкою, добре перемішуємо тісто. Час 3 хвилини, швидкість 4.
- Дно форми діаметром 20-22 см змастити 20 г вершкового масла, рівномірно розподілити 20 г цукру і викласти скибочки груш. Акуратно виливаємо тісто з форми. Накриваємо сковороду кришкою
- Готуємо на плиті на низькому вогні
- Коли на верхівці пирога почнуть з’являтися бульбашки, пиріг потрібно акуратно перевернути і продовжувати випікати його в накритій кришкою сковороді на найменшому вогні плити.

Інгредієнти:

- 3 яйця
- 100 г цукру
- 150 г вершків 10%
- 150 г вершкового масла кімнатної температури
- 280 г пшеничного борошна
- 5 г розпушувача
- 20 г цукру
- 1 велика груша



Груші в тісті

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	60 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у посуд для змішування. Влийте 250 мл молока, вбийте 4 яйця, 300 г борошна, 20 г ванільного цукру, чайну ложку розпушувача, дрібку солі. Закрийте кришкою. Змішування - час 20 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо тісто в іншу ємність. Підготувати 5 груш, очищених від шкірки, без насіння, нарізаних кружечками товщиною приблизно 3-5 мм.
- Розігріваємо олію на сковороді, занурюємо груші в кляр і обсмажуємо з кожного боку до золотистої скоринки. Обсмажені груші обсушити від зайвого жиру за допомогою паперового рушника. Подавати, посипавши цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 300 г борошна
- 250 мл молока
- 4 яйця
- 20 г ванільного цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- щіпка солі
- рослинна олія для смаження
- цукор для посипання
- 5 груш



Груші на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	2	парова корзина

Підготовка:

1. У ємність для змішування наливаємо 600 мл води.
2. Розділіть груші на половинки і покладіть в ємність для приготування на пару.
3. Поставте ємність для приготування на пару на чашу міксера. Виберіть програму приготування на пару в розділі АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ, змініть час на 10 хвилин і увімкніть прилад. Час приготування на пару залежить від сорту і стиглості груш.
4. Приправте приготовані на пару груші корицею, кардамоном і медом.

Інгредієнти:

- 300 г груш
- 600 мл води
- 10 г кориці
- 10 г кардамону
- 30 г меду



Гуакамоле

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	-	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: Цибулю почистіть, наріжте невеликими шматочками, часник почистіть. Помідор помийте і наріжте невеликими шматочками. Розріжте авокадо навпіл уздовж, почистіть і видаліть кісточку.
- Покладіть ніж в чашу для змішування. Викладіть цибулю, часник, перець чилі, кінзу і м'яту в тарілку, посоліть і поперчіть. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою вишкрібаємо інгредієнти на дно горщика. Влити лимонний сік, покласти шматочки авокадо і помідор. Закрийте кришку - час 10 секунд, швидкість 3.
- Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки перекласти в іншу ємність.

Інгредієнти:

- 2 шт стиглого авокадо
- 100 г помідорів
- 1 великий зубчик часнику
- 100 г цибулі шалот
- 20 г перцю чилі
- 0,5 соку лимона
- 1 чайна ложка солі без верху
- Перець мелений, кінза, м'ята - за смаком



Десерт «Орео»

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	1 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Вставте ніж у чашу міксера, відкладіть 150 г печива «Орео». Прикріпіть кришку. Час 10 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, перекладіть подрібнене печиво в чашу.
3. У чашу міксера встановлюємо міксер, зважуємо 250 г сиру маскарпоне, 200 г, 33% вершків і додаємо 30 г цукрової пудри. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Змішати вершки. Час 30 секунд, швидкість 4.
4. Зніміть кришку. У 4 декоративні десертні банки або келихи викладіть дно, змастіть кремом, а зверху посипте шаром подрібненого печива «Орео». Потім знову шар крему, наостанок знову подрібнюємо печиво «Орео».

Інгредієнти:

- 150 г печива «Орео
- 250 г сиру маскарпоне
- 200 г 33% вершків
- 30 г цукрової пудри



Десерт з йогурту і манго

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	12 хв	2	ніж

Підготовка:

1. У ємність встромити ніж, відважити 50 г фундука, дрібно його подрібнити. Час 5 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку. Розігріваємо сковороду, обсмажуємо на ній 80 г вівсяних пластівців і подрібнені горіхи. В кінці додаємо 15 г рідкого меду, перемішуємо все разом.
3. Вставте ніж в ємність для змішування. Манго почистити, видалити кісточку і збити блендером до однорідної консистенції мусу. Час 20 секунд, швидкість 4.
4. Відкрийте кришку, додайте кокосові вершки і збийте все разом - час 30 секунд, швидкість 6.
5. Зніміть кришку. Підготуйте 2 скляні стаканчики. Спочатку викладіть трохи натурального йогурту, посипте трохи обсмажених вівсяних пластівців і горіхів, а зверху - манговий мус.

Інгредієнти:

- 250 г натурального йогурту
- 1 стигле манго
- 80 г вівсяних пластівців
- 50 г фундука
- 50 г кокосового крему
- 15 г рідкого меду



Десерт Павлова

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	22 хв	12 хв + 120 хв	6	насадка-метелик

Підготовка:

1. У суху посудину міксера помістити метелика, влити білки 4 яєць і додати дрібку солі. Встановити кришку. Збиваємо яєчні білки в піну. Час 5 хвилин, швидкість 4.
2. Потім відкриваємо кришку, вливаємо лимонний сік, ставимо робота на перемішування. Час 4 хвилини, швидкість 4. Через отвір поступово всипати 200 г цукрової пудри.
3. Зніміть кришку. Перекладіть безе в кондитерський мішок. На деко, застелене пергаментом для випічки, викладаємо безе в гнізда, тобто спочатку видавлюємо кругле дно, потім злегка піднімаємо краї вгору, залишивши центр порожнім.
4. Розігріти духовку до 90°C, сушити безе приблизно 120 хвилин.
5. Помістіть метелика в чашу міксера. Влийте 200 г жирних вершків 33%, 250 г сиру маскарпоне і всипте 50 г цукрової пудри. Закривши кришкою, збийте вершки. Час 2 хвилини, швидкість 4.
6. Зніміть кришку. Перекладіть крем в кондитерський мішок. Видавть крем в поглиблення готових тістечок безе. Зверху прикрасьте полуницею.

Інгредієнти:

- 4 яєчних білка
- 250 г цукрової пудри
- щіпка солі
- 1 ч. л. лимонного соку
- 50 г полуниці
- 200 г вершків
- 250 г сиру маскарпоне
- 50 г цукрової пудри



Домашнє арахісове масло

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування, всипте горіхи, додайте всі інші інгредієнти. Закрийте чашу кришкою. Бленд - час 20 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків страви. Закрийте кришку і знову збийте - час 20 секунд, швидкість 10.
- Відкриваємо кришку, лопаткою збираємо горіхи з боків страви. Закриваємо кришку, збиваємо - час 1,5 хвилини, швидкість 6.

Інгредієнти:

- 400 г очищеного натурального арахісу
- 80 г меду
- 100 мл соняшникової олії
- 100 мл згущеного молока
- 100 мл води



Домашнє вершкове масло

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	30 хв	1	насадка-метелик

Підготовка:

- У чашу для змішування встановити насадку-метелик. Влийте вершки, закрийте чашу кришкою, додайте вершкове масло - час 5 хвилин, швидкість 3.
- Під кінець збивання з вершків виділиться пахта (молочна рідина). Відкриваємо кришку чаші, виливаємо вершкове масло (у вигляді грудочок) разом з пахтою в ситечко. Промиваємо масло під струменем холодної води. Відкладіть сито над каструлею, наповненою холодною водою, розімніть масло в руках або ложкою, поки воно не стане однорідним, сполосніть. Якщо вода все ще має молочний колір, замініть її і повторіть заміс.
- Надайте чистому вершковому маслу будь-яку форму, яка вам подобається. Перекладіть в чашу. Зберігайте в холодильнику до 10 днів.

Інгредієнти:

- 1000 мл вершків 36%
- 100 г вершкового масла



Дорадо на пару з оливками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	25 хв	4	ніж	парова корзина

Підготовка:

- Покласти 800 г філе дорадо у форму для приготування на пару, посолити і поперчити за смаком. Налити в чашу 500 г води. Температура 130 градусів, час 15 хвилин, швидкість 1.
- Зняти посуд для приготування на пару, злити воду з чаші.
- Встановіть ніж в ємність. Покладіть 2 цибулини, розрізані на четвертинки, в чашу для змішування - час 9 секунд, швидкість 6. Вишкребіть інгредієнти на дно посуду.
- Влити 60 г оливкової олії, поставити кришку на місце - температура 130 градусів, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Додати 70 г оливок, сіль і перець за смаком і 80 г білого вина. Знову поставити форму для приготування риби на пару - Температура 110 градусів, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Викласти рибу і овочі на тарілку, посипану дрібно нарізаною петрушкою.

Інгредієнти:

- 800 г філе дорадо
- 2 великі цибулини
- 60 г оливкової олії
- 70 г оливок
- 500 мл води
- 80 г білого вина
- листя петрушки
- сіль і перець за смаком



Житньо-пшеничний хліб

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв + 2 год	40 хв	8	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу для змішування, влийте воду, додайте подрібнені дріжджі. Закрийте кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 4.
2. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до дріжджів житнє і пшеничне борошно та сіль. Закрийте чашу кришкою. Замісіть тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку чаші, додаємо в тісто насіння соняшнику і кунжут. Закрити кришку чаші, замісити тісто - час 15 секунд, швидкість 3, реверс.
4. Залишити тісто у формі для підняття на 1 годину. Тісто має збільшитися в об'ємі вдвічі. Після цього замішуємо тісто - час 15 секунд, швидкість 3, реверс.
5. Відкриваємо кришку чаші. За допомогою лопатки викладіть тісто на робочу поверхню.
6. сформувати довгастий хліб. Викласти на деко, застелене папером для випічки, залишити підніматися ще на одну годину.
7. Розігріти духовку до 240° С. За допомогою пензлика змастити хліб водою, поставити деко в духовку. Через 10 хвилин зменшити температуру випікання до 180° С, випікати ще 20 хвилин (загальний час випікання 30 хвилин). Перед подачею дати хлібу охолонути.

Інгредієнти:

- 150 г житнього борошна
- 50 г пшеничного борошна
- 5 г свіжих дріжджів
- 150 мл теплої води
- 5 г солі
- 10 г кунжуту
- 25 г насіння соняшнику



Житній хліб з насінням соняшнику

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	5 + 210 хв	45 хв	8	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу міксера, влийте 300 мл води, додайте житнє борошно і суху закваску. Закрийте кришку чаші, перемішайте - час 20 секунд, швидкість 4. Залиште на 30 хвилин у посуді.
2. змішуємо дріжджі з теплою водою, що залишилася.
3. Відкриваємо кришку чаші, додаємо пшеничне борошно, дріжджі, сіль. Закрийте чашу кришкою. Замісити тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
4. додати соняшникове насіння. Знову вимісити - функція замішування тіста, час 4 хвилини, швидкість 2.
5. Залишити тісто у формі для підняття приблизно на 40 хвилин. Після цього замішуємо тісто - час 10 секунд, швидкість 3.
6. відкриваємо кришку чаші. За допомогою лопатки викладаємо тісто в довгасту форму, застелену папером для випічки. Залишити тісто підніматися приблизно на 2 години.
7. Розігріти духовку до 240 ° С за допомогою вентилятора. За допомогою пензлика акуратно змащуємо піднятий хліб водою, ставимо форму в духовку. Приблизно через 5 хвилин зменшити температуру випікання до 180 ° С, випікати ще 40 хвилин.

Інгредієнти:

- 300 г житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 30 г соняшnikового насіння
- 15 г сухої закваски (1 уп.)
- 14 г свіжих дріжджів
- 350 мл теплої води
- 10 г солі (2 чайні ложки)



Журек на заквасці з мисливськими ковбасками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	30 хв	46 хв	8	ніж	кошик

Підготовка:

1. Замочити 10 г сушених грибів у теплій воді приблизно на 20-30 хвилин.
2. Тим часом готуємо овочі: почистити 120 г моркви, 80 г петрушки і 80 г селери, нарізати невеликими шматочками. Почистити 3 зубчики часнику. 120 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками.
3. Нарізати 100 г копчених мисливських ковбасок 0,5 см x 0,5 см.
4. Додайте в кошик для приготування на пару: 2-3 лаврових листки, 5-6 зерен запашного перцю, 10 г замочених сушених грибів, шматочки ковбаски і підготовлені шматочки моркви, петрушки і селери.
5. У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо 120 г нарізаної цибулі і 3 зубчики часнику. Закрити кришку чаші, подрібнити - час 8 секунд, швидкість 6.
6. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зішкребти цибулю з боків каструлі. Вливаємо 30 г олії, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок - обсмажуємо цибулю - температура 100° С, 5 хвилин, швидкість 1.
7. Відкрити кришку, покласти до цибулі 100 г копченого бекону, нарізаного невеликими кубиками. Влити 1800 г (1,8 л) води, додати 1,5 чайної ложки солі. Закрити кришку чаші, готувати - температура 105° С, 35 хвилин, швидкість 1.
8. Відкриваємо кришку, за допомогою мірного стакана виймаємо кошик з ковбасками і овочі. Виймаємо лавровий лист і перець, а овочі і ковбаски кладемо в суп. У бульйон вливаємо 500 мл закваски, 200 г консервованої квасолі, додаємо 1 ч. л. хрону, 0,5 ч. л. перцю. Закрийте кришку, варіть суп - температура 100° С, час 5 хв, швидкість 1
9. Через отвір у кришці влити 100 г сметани. Перемішати суп, час 1 хвилина, швидкість 2.
10. Відкрийте кришку, спробуйте на смак, приправте суп за необхідності сіллю. Також можна додати більше хрону.

Інгредієнти:

- 500 г закваски
- 300 г мисливських ковбасок
- 200 г копченого бекону без шкіри
- 120 г цибулі
- 120 г моркви
- 80 г кореня петрушки
- 80 г кореня селери
- 10 г сушених грибів
- 3 зубчики часнику
- 30 г рослинної олії
- 1 ст.л. хрону з банки
- 2-3 лаврових листки
- 5-6 зерен запашного перцю
- 1,5 чайні ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1,8 літра води (1800 г)
- 100 г сметани
- 200 г квасолі



Запечена свиняча корейка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	65 хв	5	ніжпарова корзина

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 80 г майонезу, 5 г солодкого меленого перцю, пів чайної ложки гострого меленого перцю, пів чайної ложки гранульованого часнику, пів чайної ложки майорану і пів чайної ложки солі.
- Закриваємо кришкою, перемішуємо маринад. Час 30 секунд, швидкість 3.
- Зніміть кришку, дістаньте ніж.
- Очистіть 1 кг свинячої корейки без кісток від плівок, ретельно натріть її приготованим маринадом.
- Поставити м'ясо в холодильник приблизно на 2 години.
- Після закінчення цього часу перекладаємо свинину разом з усім маринадом у фольгу і загортаємо, перекладаємо на паровий кошик, застелений пергаментом.
- Заливаємо в чашу 1,5 літра води. Готуємо на пару - температура 100, час 90 хв

Інгредієнти:

- 1 кг свинячої корейки
- 80 г майонезу
- 0,5 ч.л. солі
- 5 г солодкого меленого перцю
- половина чайної ложки гострого меленого перцю
- половина чайної ложки гранульованого часнику
- половина чайної ложки майорану
- половина чайної ложки солі



Запечені багети з грибною начинкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	15 хв	3-4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Виріжте з багетів серединки, створивши отвір для заливки начинки.
2. Вставте насадку для змішування в ємність. Розбийте 4 цілих яйця, додайте 40 г майонезу і 100 г тертого сиру моцарелла, додайте дрібку солі і дрібку чорного меленого перцю. Закриваємо кришкою, перемішуємо, щоб яйця з'єдналися з майонезом. Час 1 хвилина, швидкість 3.
3. Зняти кришку, вилити яєчну суміш в чашу. Вимийте і висушіть тарілку.
4. Вставте ніж в ємність для змішування. Відварюємо 25 г цибулі, 100 г грибів. Накриваємо кришкою. Час 7 секунд, швидкість 5.
5. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть насадку для змішування. Влийте 20 г олії, обсмажте все. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
6. Зніміть кришку, дайте начинці охолонути.
7. Виливаємо охолоджену начинку в яєчну суміш, перемішуємо все разом.
8. Ложкою викладаємо яєчну начинку в кожен багет.
9. Розігріти духовку до 160°C, випікати близько 15 хвилин.

Інгредієнти:

- 2 багети
- 4 яйця
- 100 г тертого сиру моцарелла
- 40 г майонезу
- 25 г цибулі
- 100 г грибів
- щіпка солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 20 г рослинної олії



Згущене молоко

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

- Помістіть ніж у ємність для змішування. Вливаємо 100 мл води і кладемо 40 г вершкового масла. Закрийте кришку - час 5 хвилин, температура 85°C, швидкість 2.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо 150 г цукру, 120 г сухого молока, дрібку солі. Закрийте кришку - час 5 хвилин, температура 85°C, швидкість 2.
- Потім перемішайте - час 10 секунд, швидкість 10.

Інгредієнти:

- 40 г вершкового масла
- 100 г води
- 150 г цукру
- 120 г сухого молока
- щіпка солі



Здобні пиріжки з абрикосами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв + підйом тіста	40 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу з ножем наливаємо 220 мл молока, додаємо 30 г подрібнених дріжджів, всипаємо 1 чайну ложку цукру. Закрити кришку чаші, перемішати - температура 37° С, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо 500 г борошна, 80 г цукру, 1 яйце, 100 г м'якого вершкового масла, нарізаного шматочками, дрібку солі. Закриваємо кришку, замішуємо тісто - час 60 секунд, швидкість 3.
- Залишити тісто підніматися на 30 хвилин.
- Знову перемішати - час 12 секунд, швидкість 3.
- Тісто викласти на дошку, сформувати з нього довгастий циліндр, розділити на 12 рівних шматочків. З кожного шматочка сформуєте кульку, а потім розкачайте її в млинець товщиною приблизно 1 см. Викласти на деко, застелене папером для випічки, залишити підніматися ще на 30 хвилин.
- Абрикоси помити і розрізати навпіл. У чаші змішати 60 г цукру і чайну ложку кориці і обмазати фрукти.
- У кожному млинці зробити посередині поглиблення для абрикосів, змастити краї коржів жовтком. Розкладіть шматочки абрикосів в поглиблення. Покласти пиріжки в розігріту до 180° С духовку, випікати близько 20 хвилин, поки скоринка не стане золотистою.

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна вищого сорту
- 220 мл молока
- 80 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 30 г живих дріжджів
- 1 яйце
- 250 г абрикосів



Йогуртовий торт з полуницею і йогуртом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	45 хв	4	насадка-метелик

Підготовка:

- Помістіть метелика в чашу. Відокремте білки 3 яєць від жовтків. Вилийте в тарілку 3 яєчних білки. Закривши кришкою, збийте яєчні білки до щільної піни. Час 5 хвилин, швидкість 4.
- Зніміть кришку, перекладіть збиті в піну білки за допомогою силіконової лопатки акуратно в окрему чашу.
- Знову встановіть метелик в ємність для змішування. Влийте 3 жовтки, всипте 150 г цукру. Закривши кришкою - час 2 хвилини, швидкість 4.
- Зніміть кришку, влийте 30 г масла і додайте 270 г натурального йогурту. Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, всипте 280 г пшеничного борошна і 15 г розпушувача - Час 1 хвилина, швидкість 4.
- Зняти кришку, вийняти метелика з чаші. Додаємо до тіста попередньо збиті яєчні білки. Силіконовою лопаткою акуратно вмішати піну в тісто.
- Форму для торта довжиною 30 см застелити папером для випічки. Вилийте тісто у форму. Зверху розкласти 200-250 г нарізаної полуниці.
- Розігріти духовку до 170°C, випікати пиріг близько 45 хвилин.

Інгредієнти:

280 г пшеничного борошна

150 г цукру

15 г розпушувача

30 г рослинної олії

270 г натурального йогурту

3 яйця

200-250 г полуниці



Кабачкові оладки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	15 хв	2-3	ДИСК	НІЖ

Підготовка:

- Підготуйте продукти: почистіть кабачок, розріжте навпіл уздовж.
- Відкрийте кришку чаші, вставте оправку і диск. Закрийте кришку диска, натріть кабачок на тертці - час 10 секунд, швидкість 6.
- Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Лопаткою перекладаємо вміст в інший посуд.
- У чашу покласти ніж, викласти кабачки, додати борошно, лляне насіння, яйце і спеції. Закрийте чашу кришкою, перемішайте суміш - час 20 секунд, швидкість 3, зворотна швидкість.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність. Ложкою викладаємо невеликі млинці на сковороду з середньо розігрітою олією. Обсмажуємо млинці з кожного боку до золотистої скоринки.

Інгредієнти:

- 300 г молодих кабачків
- 1 столова ложка меленого лляного насіння
- 1 яйце
- 100 г пшеничного борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- щіпка перцю
- олія для смаження



Кабачкові рулетики у вершковому соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	45 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Зріжте кінці кабачків. Розріжте їх уздовж на дуже тонкі, довгасті скибочки. Покладіть кожну скибочку кабачка поруч на деко, застелене папером для випічки, збризніть столовою ложкою оливкової олії.

2. Розігріти духовку до 180°C, запікати кабачки 25 хвилин. Після випікання дістати деко з духовки, дати кабачку охолонути.

3. Вставте ніж в ємність для змішування. Додайте 250 г сиру рикота, 4 листочки свіжого базиліку, 1 яйце і 30 г тертого пармезану. Закриваємо кришкою, перемішуємо начинку. Час 10 секунд, швидкість 5.

4. Зняти кришку, перекласти начинку в чашу, вимити посуд.

5. У чашу для змішування вставте ніж, додайте 20 г часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо часник. Час 5 секунд, швидкість 5.

6. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребти часник з боків страви.

7. Наливаємо в тарілку столову ложку оливкової олії. Закриваємо кришкою, обсмажуємо часник. Температура 100°C, час 2 хвилини, швидкість 1.

8. Зняти кришку, влити 400 мл вершків, 5 г солі і дрібку чорного меленого перцю. Накрити кришкою, закип'ятити томатний соус. Температура 100°C, час 10 хвилини, швидкість 1.

9. Зняти кришку, перелити соус у чашу.

10. На кожну скибочку кабачка викласти чайну ложку начинки, загорнути кабачок рулетиком.

11. На дно форми для запікання нанести трохи вершкового соусу, зверху викласти кабачкові рулетики. Зверху вилити вершковий соус, що залишився, посипати 80 г тертого сиру моцарелла.

12. Розігріти духовку до 180°C, випікати рулети без кришки близько 20 хвилин.

Інгредієнти:

2 кабачки

1 ст.л. оливкової олії

250 г сиру рикота

30 г тертого пармезану

1 яйце

80 г тертого сиру моцарелла

400 мл вершків 20%

20 г часнику

1 ст.л. оливкової олії

5 г солі

щіпка чорного меленого перцю



Кава з рослинним молоком

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 10 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у посуд для змішування. Влийте улюблене рослинне молоко (кокосове, мигдальне, вівсяне тощо), всипте каву та цукор. Закрийте кришку - 10 хвилин хв, температура 85 °С, швидкість 2.
- Розлийте по келихах і подавайте відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 500 г молока
- 15 г розчинної кави
- 30 г цукру за бажанням



Канеллоні з броколі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	60 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Для початку готуємо начинку з броколі. У чашу для змішування встромити ніж, відважити 50 г часнику і 300 г броколі. Закриваємо кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть насадку для змішування. Силіконовою лопаткою зішкребіть овочі з боків. Вливаємо 50 г оливкової олії - Температура 100°C, час 7 хвилини, швидкість 1.
3. Зніміть кришку, додайте до броколі 150 г сиру рікота. Закриваємо кришкою, перемішуємо все разом. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
4. Зняти кришку, додати 140 г тертого сиру моцарелла. Закриваємо кришкою ретельно перемішуємо все разом. Температура 100°C, час 1 хвилина, швидкість 1.
5. Зняти кришку, викласти начинку в чашу, вимити і висушити посуд.
6. Вставте ніж в чашу для змішування, відміряйте 70 г цибулі і 15 г часнику. Закриваємо кришкою, нарізаємо овочі. Час 7 секунд, швидкість 5.
7. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Вливаємо 30 г оливкової олії, все це обсмажуємо. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
8. Зняти кришку, всипати 500 г томатної пасты, всипати половину чайної ложки солі і дрібку червоного гострого перцю. Закриваємо кришкою, кип'ятимо соус. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
9. Начиняємо макаронні трубочки начинкою з броколі. На дно форми для запікання нанести трохи томатного соусу (гарячого), щільно викласти фаршировані макаронні трубочки, залити половиною соусу, зверху викласти ще один шар макаронних трубочок. Полити все соусом, що залишився.
10. Розігріти духовку до 170°C, запікати каннеллоні 25 хвилин. Потім посипати зверху 200 г тертого сиру моцарелла і випікати ще 10 хвилин.
11. Каннеллоні з броколі готові, але якщо макаронні трубочки були ще недостатньо м'якими, поставте страву в духовку ще на 5-6 хвилин.

Інгредієнти:

- приблизно 20 макаронів каннеллоні
- 300 г свіжої броколі
- 150 г сиру рікотта
- 50 г часнику
- 140 г тертого сиру моцарелла
- 50 г оливкової олії

Томатний соус:

- 500 г томатної пасты
- 70 г цибулі
- 15 г часнику
- 30 г оливкової олії
- пів чайної ложки солі
- щіпка гострого меленого перцю



Капустяна начинка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	6 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте інгредієнти: 500 г квашеної капусти відіжміть від зайвого соку. Цибулю почистити, нарізати невеликими шматочками.
- Помістіть міксер в чашу, викладіть відціджену квашену капусту. Влийте 1 літр води. Закриваємо кришку - температура 100° С, час 40 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку. Коли капуста охолоне, відцідіть воду.
- Помістіть ніж в чашу, покладіть 200 г очищеної цибулі, закрийте кришку - час 5 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, лопаткою вибираємо цибулю з боків каструлі. Влити в цибулю 30 г рослинної олії. Обсмажити цибулю - температура 120° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку чаші. До цибулі додайте відціджену капусту, додати 0,5 чайної ложки перцю і 1 чайну ложку солі - 12 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо начинку в інший посуд.

Інгредієнти:

- 500 г квашеної капусти
- 200 г цибулі
- 30 г рослинної олії 1 чайна ложка солі 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Капучино пудинг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	12 хв	4	насадка-метелик

Підготовка:

- Помістіть метелика для змішування в чашу міксера. Влийте молоко, додайте жовтки, цукор, борошно і масло. Закрийте кришку чаші - температура 85°С, час 10 хвилин, швидкість 2.
- Відкриваємо кришку чаші, розливаємо 2/3 пудингу в креманки. Лопаткою зішкребти залишки пудингу з боків тарілки. Додати до пудингу розчинну каву, перемішати - час 15 секунд, швидкість 2.
- Відкриваємо кришку чаші. Акуратно ложкою розкласти кавовий пудинг по келихах поверх попередньо наливої порції десерту. Охолодити пудинг і подавати, наприклад, посипавши тертим шоколадом.

Інгредієнти:

- 500 мл молока
- 1 ст.л. вершкового масла
- 2 яєчних жовтки
- 2 ст.л. пшеничного борошна
- 1 ст.л. ванільного цукру
- 1 столова ложка цукру (за смаком)
- 1 столова ложка розчинної кави



Карась у сметані

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	35 хв	45 хв	3	насадка для змішуванняніжпарова корзина

Підготовка:

1. тушки карасів (приблизно 300-400 г кожна) ретельно вимити, скропити соком 1 лимона. Посипати шматочки риби сіллю і перцем, викласти у форму для приготування на пару, накрити кришкою.
2. 150 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками, почистити 2 зубчики часнику. Вимити 200 г грибів, розрізати кожен на 4 частини (можна також вимити лисички, великі розрізати навпіл).
3. наливаємо в чашу 1 літр води, накриваємо посуд з карасями. Готувати на пару 15 хвилин.
4. Виймаємо тарілку з рибою, зливаємо воду, миємо і висушуємо чашу. Викласти карасів у форму для запікання.
5. У чашу кладемо ніж, приблизно 150 г очищеної і нарізаної цибулі і 2 очищених зубчики часнику. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 7 секунд, швидкість 6.
6. Відкрийте кришку, вийміть ніж, вставте мішалку. Лопаткою зачерпніть цибулю з боків форми, влийте 30 г олії (2 ст.л.). Закрийте кришку, відкрийте ковпачок. Тушкування - температура 95° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку чаші. До цибулі додати 200 г нарізаних грибів, 30 г вершкового масла, додати 1 чайну ложку солі, ³/₄ чайної ложки перцю. Закрийте кришку чаші, закрийте кришкою. Тушкування - температура 100° С, час 8 хвилин, швидкість 1.
8. Відкрити кришку чаші, викласти в гриби 250 г сметани. Закрити кришку, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3
9. Відкриваємо кришку, поливаємо карасів сметаною з грибами. Накрити форму кришкою, поставити в розігріту до 180° С духовку на 30 хвилин.
10. Подаємо страву гарячою, посипавши свіжим кропом.

Інгредієнти:

- Карасі 2-3 шт (приблизно 800 г)
- 200 г сметани
- 150 г печериць (або лисичок)
- 150 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 30 г рослинної олії
- 30 г вершкового масла
- 1 ч. л. солі
- 3/4 чайної ложки меленого перцю
- 1 ст.л. подрібненого кропу
- 1 літр води



Карбонара з моцарелою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	12 хв	1	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Підготуйте продукти: очистіть 1 зубчик часнику. Приготуйте 70 г макаронів відповідно до інструкції на упаковці.
- Покладіть часник в чашу з ножем - час 20 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, вишкрібаємо часник лопаткою. Помістіть в чашу мішалку, наріжте кубиками 100 г моцарели. Додайте оливкову олію, сіль і перець. Закрийте кришкою і тушкуйте 8 хвилин, температура 115, швидкість 1.
- Через отвір додати збите яйце. Тушкувати 4 хвилини при 100 градусах, швидкість 1.
- Готовим соусом полити відварені макарони.

Подавайте гарячу пасту з соусом і можете посипати петрушкою.

Інгредієнти:

- 70 г локшини спагетті
- 100 моцарели
- ложка олії
- яйце
- зубчик часнику
- сіль, перець



Карпатський чанахі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	60 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. М'ясо свинини нарізати кубиками 2х2 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5х1,5 см, моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини. Болгарський перець очистити від насіння, нарізати кубиками 2х2 см. Томати обпалити окропом і зняти шкірку. Консервовану квасолю злити від маринаду.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 г олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 8 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Закинути нарізану картоплю і якщо залишилося мало олії, додати 30 г, не вимиваючи чашу від м'яса. Закрити кришку - температура 105 градусів, час 9 хвилин, швидкість 1.
4. відкрити кришку, перекласти картоплю до м'яса. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
5. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву і 30 г олії. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
6. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо і картоплю, а також нарізаний перець. Додати сіль, цукор і чорний мелений перець і 400 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 20 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, додати квасолю, томатну пасту і бланшовані томати. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 10 хв, швидкість 1.
8. відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити. Перевірити картоплю і м'ясо на м'якість. При необхідності, готувати ще 10 хвилин - температура 100, швидкість 1. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 350 г свинини
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 100 г болгарського перцю
- 200 г квасолі
- 200 г томатів
- 30 г часнику
- 250 г картоплі
- 50 г свіжої зелені
- 50 г томатної пасти
- 1,5 чайна ложка солі
- 1 столова ложка цукру
- 0,5 чайної ложки перцю



Каррі з картоплею і тофу

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	35 хв	4	ніж	кошик

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: Почистіть картоплю, наріжте кубиками приблизно 1,5 см, покладіть у кошик для приготування. Цибулю, імбир і часник почистіть, цибулю поріжте на 4 невеликі частини, перець чилі почистіть від насіння, наріжте соломкою. Наріжте тофу невеликими кубиками.
2. Налийте 1 літр води в чашу для змішування, покладіть в кошик з картоплею, закрийте кришкою чаші. Готувати - температура 105°С, час 20 хвилин, швидкість 1.
3. Відкриваємо кришку, за допомогою мірного стакана виймаємо кошик з картоплею. Вилийте воду з чаші, вимийте її і висухіть.
4. Покладіть ніж, цибулю, часник, імбир і перець чилі в чашу для змішування. Закрийте чашу кришкою, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку. Лопаткою знімаємо овочі з країв тарілки. Додайте 2 ст.л. оливкової олії, сік 0,5 лимона і всі спеції. Закрийте кришку, відкрийте ковпачок. Тушкування - температура 115°С, час 5 хвилин, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку, виливаємо вершки 12% і помідори в посуд. Закрити кришку. Приготувати соус - температура 100°С, час 10 хвилин, швидкість 1.
7. Відкрити кришку, викласти в соус картоплю, нут і тофу. Закрити кришку, готувати - температура 100°С, час 8 хвилин, швидкість 2, реверс.
8. Відкрити кришку, перекласти каррі в тарілки. Подавати гарячим, посипавши рубаним коріандром.

Інгредієнти:

- 500 г картоплі
- 400 г вареного нуту (або з банки)
- 180 г тофу
- 100 г цибулі
- 1 банка нарізаних помідорів у соку
- 200 г вершків 12%
- 2 ст.л. оливкової олії
- 1 великий зубчик часнику
- Свіжий імбир (шматочок приблизно 1,5 см)
- Сік 0,5 лимона
- 3-4 г свіжого перцю чилі
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка меленої куркуми
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 0,5 чайної ложки меленого кардамону
- 0,5 чайної ложки насіння коріандру
- 0,5 чайної ложки кмину (за бажанням)
- Свіжий коріандр для посипання



Картопляний пиріг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	60 хв	60 хв	6	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Картоплю (1,5 кг) почистити, помити і нарізати невеликими шматочками. Цибулю (400 г) нарізати невеликими шматочками. Вставте в каструлю ніж, покладіть по півкіло картоплі та цибулі за один раз, закрийте каструлю кришкою. Встановіть автоматичну програму подрібнення, час 20 секунд, швидкість 6. За необхідності повторіть програму. Перекладіть в інший посуд.

2. Чашу вимити. Вливаємо 20 г олії, кидаємо 100 г нарізаного бекону. Температура смаження 100 градусів, час 5 хвилин, швидкість 1.

3. До готової картоплі додати обсмажений бекон, спеції, 1,5 столові ложки борошна і 1 яйце, перемішати. Перекладіть все у форму для випікання. Духовку розігріти до 200 градусів, верх вниз, випікати близько 60 хвилин, верх картопляної бабки повинен підрум'янитися.

Інгредієнти:

- 1,5 кг очищеної картоплі

100 г бекону

1 яйце

1,5 столові ложки борошна

чайна ложка солі

чайна ложка перцю

400 г цибулі



Картопляний салат

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	40 хв	3-4	КОШИК

Підготовка:

- Помістіть кошик в чашу міксера і покладіть в нього 3 яйця. Влийте 1300 г води. Закривши кришкою, зваріть яйця круто. Варіант на пару, час 10 хвилин.
- Зніміть кришку, мірним стаканом вийміть кошик, дайте яйцям охолонути, очистіть від шкаралупи.
- Помістіть кошик в чашу міксера і покладіть в нього 3 картоплини середнього розміру (приблизно 250 г). Вливаємо 1300 г води. Закриваємо кришку, готуємо картоплю в мундирі. Варіант на пару, час 25 хвилин.
- Зніміть кришку, мірним стаканом вийміть кошик, дайте картоплі охолонути, очистіть від шкірки.
- Відварену картоплю, яйця і 200 г маринованого огірка нарізати великими кубиками.
- Нарізати 100 г червоної цибулі пір'ям. Відкрити баночку консервованого горошку і злити воду. Покласти всі інгредієнти для салату в чашу.
- В окремій чаші змішуємо 50 г майонезу, 30 г сметани і 20 г гірчиці в зернах і 10 г меду. Тому підготовлену заправку додаємо до салату, перемішуємо.
- Нарешті додайте до салату пів чайної ложки солі і дрібку чорного меленого перцю. Все ретельно перемішайте.

Інгредієнти:

- 250 г картоплі
- 3 яйця
- 200 г маринованих огірків
- 100 г червоної цибулі
- 150 г консервованого горошку
- пів чайної ложки солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 50 г майонезу
- 30 г сметани
- 20 г гірчиці в зернах
- 10 г меду



Картопляний суп

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	45 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. У чашу покласти 150 г цибулі, 100 г моркви, корінь селери, нарізані шматочками. Закрийте кришку - час 15 секунд, швидкість 5.
2. Вийміть ніж, прикріпіть мішалку, а потім зішкребіть овочі на дно чаші лопаткою. Додаємо 200 г бекону. Закрийте кришку - температура 120 °С, час 5 хв, швидкість 1.
3. У чашу налейте 1000 г бульйону, додайте 30 г вершкового масла, покладіть 2 лаврових листки, 4 горошини запашного перцю. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 15 хвилин, швидкість 1.
4. Додати 600 г нарізаної картоплі, перець і сіль за смаком. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 20 хвилин, швидкість 1. Подавати гарячим.
- Зверху присипати свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- 150 г цибулі
- 100 г моркви
- 50 г кореня селери
- 30 г вершкового масла
- 1000 г овочевого бульйону
- 2 лаврових листки
- 4 запашних перці
- 200 г бекону
- 600 г картоплі
- Сіль за смаком
- перець за смаком
- сіль за смаком



Картопляні вареники з грибами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	10 хв	4	диск	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти. Гриби помити, цибулину почистити і розрізати на 4 частини.
2. Помістіть лопатку і диск для нарізання в чашу міксера. Закриваємо тарілку дисковою кришкою, нарізаємо цибулю, гриби - час 15 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, виймаємо диск і ніж, лопаткою відсуваємо нарізані інгредієнти, вставляємо ніж. Додаємо олію, сіль і перець. Закриваємо каструлю кришкою, тушкуємо гриби з цибулею - температура 120 °С, час 10 хвилин, швидкість 1.
4. Збиваємо начинку - час 25 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою виймаємо начинку в інший посуд, даємо охолонути. Вимийте чашу і ножі.
6. Покласти ніж в чашу міксера, викласти відварену картоплю і 1 яйце. Закрийте кришку - час 20 секунд, швидкість 6.
7. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до суміші борошно, крохмаль і закриваємо кришку і знову змішуємо - час 20 секунд, швидкість 6.
8. Відкриваємо кришку чашу, за допомогою лопатки перекладаємо тісто на робочу поверхню. Присипавши борошном, злегка вимісити тісто, розділити на менші шматочки, сформувати рулетики товщиною приблизно 4-5 см і розрізати їх на менші шматочки (всього тіста приблизно 20 шматочків). Розплющуємо кожен шматочок тіста на долоні або кондитерській дошці. Чайною ложкою викладіть начинку з грибів в центр, заліпіть краї тіста, що охоплюють начинку в центрі, і сформуєте круглі вареники. Покласти в киплячу підсолону воду, обережно перемішати і варити 3 хвилини після спливання. За допомогою шумівки витягнути з води прямо на тарілки.

Інгредієнти:

(Тісто для вареників)

600 г відвареної, охолодженої картоплі

200 г пшеничного борошна

20 г картопляного крохмалю

1 яйце

Щіпка солі

Інгредієнти:

(Начинка)

250 г грибів

150 г цибулі

30 мл рослинної олії

Сіль, перець за смаком



Картопляні крокети з цибулевою начинкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	30 хв	45 хв	10 pcs	диск	ніж	кошик

Підготовка:

1. Наріжте 1 кг очищеної картоплі невеликими кубиками.

2. Встановіть кошик в ємність для змішування. Викладіть картоплю, налейте в каструлю 1600 г води, додайте пів чайної ложки солі. Закриваємо кришкою, готуємо картоплю. Температура 100, час 20 хвилин.

3. Знімаємо кришку, мірним стаканом виймаємо кошик з картоплею (повністю охолоджуємо), виливаємо воду з каструлі.

4. Вставте ніж в чашу міксера, додайте попередньо відварену і охолоджену картоплю. Накриваємо кришкою, повністю подрібнюємо картоплю. Час 1 хвилина, швидкість 4.

5. Зняти кришку, додати 50 г пшеничного борошна, 20 г крохмалю, 2 чайні ложки дрібно нарізаної петрушки, 1 яйце, пів чайної ложки солі і дрібку чорного меленого перцю.

6. Закривши кришкою, замісити картопляне тісто, час 2 хвилини, швидкість 2.

7. Зняти кришку, перекласти картопляне тісто в окрему чашу, помити посуд.

8. Встановіть оправку в змішувальну ємність і шліфувальний диск на неї. Замінити кришку штовхачем, натерти на тертці 400 г цибулі. Час 40 секунд, швидкість 5.

9. Зняти кришку, диск і ніжку, перекласти цибулю в чашу.

10. Вставте ніж в чашу міксера, відважте 50 г часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо. Час 5 секунд, швидкість 4.

11. Розігріти 60 г олії на сковороді, обсмажити цибулевий фарш, подрібнений в чаші для змішування. Потім додаємо часник, обсмажуємо все разом. Злити зайву рідину з готової начинки.

12. Начинку посолити, додати 100 г тертого сиру. Змішати все разом.

13. Від заздалегідь підготовленої картопляної суміші відриваємо невеликі шматочки, злегка розплющуємо їх у долоні. Покладіть трохи начинки в середину, зліпіть крокети разом, щоб сформувати кульку, а потім злегка приплюсність їх. Висипаємо панірувальні сухарі в чашу, розігріваємо олію на сковороді. Обваляйте крокети в панірувальних сухарях, потім обсмажте їх в гарячій олії до золотистої скоринки з обох боків.
- ## Інгредієнти:
- 1 кг картоплі (очищеної)

50 г пшеничного борошна

20 г картопляного борошна

2 чайні ложки дрібно нарізаної петрушки

1 яйце

5 г солі

щіпка чорного меленого перцю

50 г часнику

400 г цибулі

60 г рослинної олії

50 г тертого сиру

щіпка солі

олія для смаження крокетов

панірувальні сухарі для панірування крокетов
-

Картопляні крокети з цибулею і сметаною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	20 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. нарізати 100 г цибулі на дрібні шматочки, почистити 2 зубчики часнику. У чашу покладіть ніж, покладіть 2 зубчики часнику і 100 г нарізаної цибулі Закрити кришку чаші, подрібнити - час 8 секунд, швидкість 8.
2. Відкрийте кришку чаші. Вийміть ніж, вставте мішалку. Лопаткою зберіть цибулю зі стінок тарілки. Додайте 20 г рослинної олії. Закрийте чашу, готуйте на повільному вогні - температура 95° С, час 8 хвилин, швидкість 1.
3. Відкрийте кришку, вийміть мішалку. За допомогою лопатки перекладіть вміст у процідити через сито/кошик, злити зайвий жир, злегка відцідити.
4. У чашу покласти ніж, покласти 500 г картоплі, розрізаної на шматочки, Закрийте чашу кришкою, змішайте - час 10 секунд, швидкість 4.
5. Відкриваємо кришку, додаємо до картоплі відціджену цибулю, 100 г тертого сиру, 100 г тертого сиру, 1 столову ложку крохмалю, 120 г пшеничного борошна, 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю і 1 чайну ложку майорану. Закрийте кришку чаші, змішайте - час 15 секунд, швидкість 4.
6. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в інший посуд. Змоченими у воді руками сформуєте кульки розміром з волоський горіх, обваляйте їх у панірувальних сухарях і обсмажте у фритюрі (зануривши в олію) до золотистої скоринки.

Подавати гарячими, зі сметаною і присипати сушеною цибулею.

Інгредієнти:

- 500 г відвареної картоплі
- 100 г тертого сиру
- 100 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 1 ст.л. крохмалю
- 150 г пшеничного борошна
- 1 яйце
- 20 г рослинної олії
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 ч.л. майорану
- Панірувальні сухарі
- Олія для смаження - 0,5 л



Качка з апельсиновим соусом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	90 хв	2	насадка для змішування

Підготовка:

- Качине філе: Качині грудки ретельно посипати з усіх боків сіллю і перцем, і покласти в пакет для запікання та щільно закрити.
- У чисту чашу налейте 1800 г води, вставте кошик - 12 хв/70°C/об. 1.
- Покласти качині грудки, загорнуті в пакет для запікання, в кошик і готувати: 45 хв/70°C/об. 1.
- Вийміть м'ясо з каструлі і відставте відпочити.
- Апельсиновий соус: Покладіть міксер в чашу, всипте цукор, апельсин без шкірки і 40 г вина. Час 12 хв, температура 100°C, швидкість 1.
- Додати решту 40 г вина. Час 12 хв, температура 100°C, швидкість 1.
- Тим часом покласти м'ясо шкіркою вниз на холодну сковороду без жиру. Поставити на вогонь і смажити 4-5 хвилин, поки не з'явиться хрустка скоринка. Перевертаємо філе і смажимо ще близько 1 хвилини. Відставити на 1 хвилину.
- Нарізати м'ясо шматочками і викласти на тарілку. Полити гарячим апельсиновим соусом.

Інгредієнти:

(Апельсиновий соус)

- 60 г цукру
- 80 г червоного вина
- 120 г апельсина без шкірки

Інгредієнти:

(Качине філе)

- 1800 г води
- 2 качині грудки зі шкірою
- 2 щіпки солі
- 2 щіпки свіжомеленого перцю



Качка з яблуками су-вид

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	90 хв	2	-

Підготовка:

- Підготуйте продукти: Качині грудки помити, гострим ножем надрізати шкіру. Посолити, поперчити, додати корицю, гвоздику покласти в надрізи на шкірі. Яблука миємо, розрізаємо на половинки і ще раз на половинки, видаляємо серцевину.
- Розкласти качині грудки по пакетах, покласти яблука і запакувати у вакуум.
- Покласти пакети з качиними грудками в чашу, залити водою - стільки, щоб покрити качку (приблизно 1,5 літра). Пакети з качкою повинні бути повністю покриті водою.
- Закриваємо чашу кришкою, готуємо су-вид - температура 65° С, час 90 хвилин.
- Готову качку вийняти з пакетів, злити з неї соус, що утворився, недовго обсмажити з обох боків на вершковому маслі разом з яблуками.

Інгредієнти:

- 2 качині грудки
- 2 яблука
- 1 ст.л. вершкового масла
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки меленої кориці
- 4 гвоздики



Кекс з ромовими цукатами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	60 хв	15	ніж

Підготовка:

1. Курагу (100 г) нарізати шматочками розміром приблизно 0,5 см, покласти в чашу, додати родзинки (100 г) і полити 100 г рому. Залишити замочуватися приблизно на 15 хвилин. Процідити через сито, а рідину, що залишилася, зберегти.
2. У чашу для змішування покласти ніж, всипати 100 г очищених волоських горіхів. Закрийте кришку - час 4 секунди, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою збираємо горіхи з боків горщика, додаємо до горіхів 50 г (приблизно 2 столові ложки) борошна, додати відціджену курагу і родзинки, перемішати - час 30 секунд, швидкість 2.
4. Готову суміш відкласти і помити чашу.
5. Покладіть ніж в чашу для змішування, покладіть 200 г м'якого вершкового масла і вбийте 5 яєць. Всипати 300 г борошна, 150 г цукрової пудри і 2 чайні ложки розпушувача, просіяних разом через сито. Додайте ром від замочування фруктів. Закрийте кришку чаші - час 40 секунд, швидкість 4.
6. Відкриваємо кришку чаші, додаємо в тісто горіхи, змішані з борошном. Закрийте кришку - час 40 секунд, швидкість 2.
7. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо тісто в довгасту форму, застелену папером для випічки. Поставити в духовку, розігріту до 180°С, випікати близько 1 години до світло-коричневого кольору. Перевірте паличкою, чи сухий корж посередині. Якщо паличка все ще «липне» до тіста, коли її виймають з пирога, збільште час випікання.
8. Після випікання дайте трохи охолонути, дістаньте з форми, зніміть папір для випічки, прикрасьте шоколадною глазур'ю або посипте цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 300 г пшеничного борошна
- 150 г цукрової пудри
- 200 г вершкового масла (м'яке)
- 5 яєць
- 2 чайні ложки розпушувача
- 100 г рому
- 100 г кураги
- 100 г родзинок
- 50 г очищених волоських горіхів
- 50 г сушених
- 50 г борошна обваляти в горіхах



Кисіль із полуниці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	-	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у посуд для змішування. Влийте 500 г води, додайте 50 г крохмалю, 200 г полуниці, мед. Закрийте кришку чаші - час 30 секунд, швидкість 6.
- Готувати - температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку чаші, ложкою викладіть кисіль в ємність.

Інгредієнти:

- 500 г води
- 50 г кукурудзяного крохмалю
- 200 г очищеної полуниці
- 1 чайна ложка меду



Кисіль зі слив

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у посуд для змішування. Влийте воду, покладіть 500 г шматочків слив, 50 г крохмалю, 2 чайні ложки лимонного соку і 1 столову ложку цукру. Закрийте кришку - час 30 секунд, швидкість 6.
- Потім варіть - час 10 хвилин, температура 100°C, швидкість 2.
- Після закипання знову збийте блендером - час 30 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку чаші, переливаємо в інший посуд і охолоджуємо.

Інгредієнти:

- 500 г слив без кісточок
- 50 г крохмалю
- 500 г води
- 2 чайні ложки лимонного соку
- 1 ст.л. цукру



Класичне песто з базиліку і кедрових горішків

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	1	ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо очищений часник і кедрові горіхи. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 15 секунд, швидкість 7.
- Відкриваємо кришку чаші, викладаємо базилік, тертий пармезан, поливаємо оливковою олією, соком лимона і додаємо сіль і перець. Закрити кришку чаші, збити песто - час 20 секунд, швидкість 7.
- Лопаткою зачерпуємо суміш з боків і перекладаємо в інший посуд.

Інгредієнти:

- 100 г листя базиліку
- 1 великий зубчик часнику
- 20 г кедрових горіхів
- 150 мл оливкової олії
- 100 г тертого сиру пармезан
- 10 г фрешу лимона
- Щіпка солі та перцю за смаком



Кнелі з сьомги

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	30 хв	20 хв	4	диск	ніж	парова корзина

Підготовка:

- підготуйте продукти. М'ясо сьомги очистіть від шкірки і кісток (підійдуть спинки, животики), хороші частини філе можна залишити на стейки, сашимі тощо. Цибулю очистіть від лушпиння і розріжте на 4 частини. Часник очистіть від шкірки.
- встановити ніж в чашу, часник і цибулю. Закрити кришкою - час 12 секунд, швидкість 8.
- відкрити кришку і за допомогою силіконової лопатки зсунути овочі на дно чаші. Залити 30 мл рослинної олії. Закрити кришку - температура 105, час 8 хв, швидкість 1. Залишити охолоджуватися 20-30 хв.
- відкрити кришку, додати сьомгу, закрити кришкою - час 10 секунд, швидкість 8.
- відкрити кришку. Влити вершки. Додати сіль, мелений перець і борошно. Закрити кришку - час 30 секунд, швидкість 4.
- з отриманої суміші формуємо руками кнелі і викладаємо в ємність для приготування на пару.
- заливаємо в чашу 1 л води, зверху ставимо паровий кошик з кнелями, готуємо - температура 100, час 12 хв. Рибні кнелі з сьомги можна подавати з пастою, додавати в супи або як окрему страву у вершковому соусі зі шпинатом. Кнелі зручно заморозити і використовувати при необхідності.

Інгредієнти:

- 500 г сьомги
- 150 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 1 ч.л. солі
- 0,5 ч.л. перцю
- 2 ст.л. борошна
- 80 мл вершків 18%



Коктейль для здоров'я і молодості

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування -	Кількість порцій 2-3	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: помийте ківі, шпинат, яблуко, ананас і манго. Очистіть від шкірки, насіння і кісточок.
- У чашу для змішування кладемо ніж, додаємо очищені фрукти - час 30 секунд, швидкість 12.
- Відкриваємо кришку чаші, розливаємо напій у високі склянки. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 100 г шпинату
- 2 шт. стиглих ківі
- 100 г ананаса
- 200 г манго
- 100 г яблука



Коктейль з манго та апельсина

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	3 хв	2-3	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Вага 260 г свіжого манго, 200 г апельсинового фрешу.
- Додайте 200 г натурального йогурту. Час 3 хвилини, швидкість 4.
- Зніміть кришку, розлийте готовий коктейль по келихах.

Інгредієнти:

- 260 г свіжого манго (без шкірки)
- 200 г апельсинового фрешу
- 200 г натурального йогурту



Коктейль кохання

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування покласти ніж, викласти 100 г замороженої малини, влити 200 г персикового соку і додати 2 ст.л. (30 г) цукрової пудри. Закрийте чашу кришкою. Бленд - час 30 секунд, швидкість 12.
- Розливаємо змішаний коктейль в 4 високі келихи, доливаємо шампанське. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 400 мл шампанського або ігристого вина
- 200 г персикового соку
- 100 г замороженої малини
- 30 г цукрової пудри (2 столові ложки)



Компот із сухофруктів

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	40 хв	6	ніж

Підготовка:

- Помістіть міксер у чашу, додайте 250 г сушених яблук і груш. Додайте сушений чорнослив, 6 шт. гвоздики і шматочок кориці. Всипати 80 г цукру, влити 1,5 л води. Закрийте кришку чаші. Зварити компот - температура 100 ° С, час 40 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку, спробуйте на смак, при необхідності приправте цукром, медом і лимонним соком. Перелийте компот в іншу ємність разом з фруктами і залиште охолоджуватися.

Інгредієнти:

- 250 г сухофруктів, суміш (яблука, груші)
- 100 г сушеного чорносливу
- 6 шт гвоздики
- Шматочок кори кориці приблизно 5 см
- 80 г цукру
- 1500 л води



Консервований болгарський перець

Рівень складності легкий	Час підготовки 20 хв	Час приготування 10 хв	Кількість порцій 2 jars of 500 мл	Використовувані аксесуари парова корзина

Підготовка:

- 1000 г червоного перцю розрізати на 4 частини, очистити від насіння.
- Підготуйте 2 банки по 500 мл кожна. На дно кожної банки покладіть 1 лавровий лист, 2 зерна духмяного перцю, 5 зерен чорного перцю горошком, 1 зубчик часнику, половинку 1 чилі перцю.
- Розкладіть шматочки червоного перцю в банки. Наріжте 100 г цибулі пір'ям, додайте половину до банок.
- Тепер настав час маринаду. У посудину для змішування налити 500 г води, 160 г оцту, всипати 100 г цукру і 10 г солі.
- Закриваємо кришкою - температура 100, час 7 хвилин.
- Зняти кришку, дати розсолу охолонути.
- Розливаємо теплий маринад в банки, повністю покриваючи ним перець.
- У каструлі вистеліть дно тканиною, поставте банки, залийте їх водою на 3/4 висоти. Закип'ятіть воду в каструлі. Пастеризуйте банки через 10 хвилин після закипання води.
- Вийміть банки з каструлі, покладіть їх догори дном на тканину, щоб вони охололи.

Інгредієнти:

- 100 г червоного перцю
- 100 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 2 лаврових листки
- 4 зерна духмяного перцю
- 10 зерен чорного перцю
- 1 шт чилі перець

Маринад:

- 500 г води
- 160 г оцту
- 100 г цукру
- 10 г солі



Котлети з броколі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	5 хв	10 хв	4	диск	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу для змішування. Всипте насіння соняшнику і покладіть часник. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 10.
2. Відкрийте кришку, вийміть ніж, встановіть на місце оправку і диск з решіткою. Закрийте кришку диска. Натріть цибулю і броколі на тертці - час 40 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. За допомогою лопатки перекладіть вміст чаші в інший посуд.
4. Помістіть в чашу мішалку. Викладіть нарізану капусту броколі з насінням соняшнику, додайте подрібнений кріп, збиті яйця, олію, манну крупу, картопляний крохмаль, мед, олію і сіль, перець. Закрийте кришку диска, закрийте ковпачок, перемішайте суміш - час 1 хвилина, швидкість 4.
5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність. З суміші сформувати круглі, не великі, злегка приплюснуті котлетки. Обсмажуємо з обох боків на середньо розігрітій олії до золотистого кольору. Подавати як самостійне блюдо з соусом.

Інгредієнти:

- 400 г суцвіть капусти броколі
- 50 г манної крупи
- 80 г цибулі
- 1 зубчик часнику
- 2 яйця
- 2 столові ложки подрібненого кропу
- 50 г насіння соняшнику
- 50 г картопляного крохмалю
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 ст.л. меду
- 70 мл соняшnikової олії



Котлети з креветок

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	20 хв	4	ДИСК	НІЖ

Підготовка:

- підготуйте продукти. Сирі креветки очистіть від панцирів. Моркву очистіть від шкірки. Цуккіні наріжте вздовж на 4 частини.
- встановити ніж в чашу, покласти креветки. Закрити кришкою - час 8 секунд, швидкість 8.
- відкрийте кришку, дістаньте ніж, встановіть кріплення для диска і диск. Закрийте кришкою, наріжте моркву і цукіні на тертці через отвір у кришці за допомогою штовхача - час 20 секунд, швидкість 6.
- відкрити кришку, вийняти диск і кріплення, вставити мішалку. Додати сіль, мелений перець і картопляний крохмаль. Закрити кришку - час 30 секунд, швидкість 4.
- з отриманої суміші формуємо руками котлетки і смажимо на сковороді на олії по 2-3 хвилини з кожного боку до отримання золотистої скоринки.

Інгредієнти:

- 300 г сирих креветок (вага без панцирів)
- 1 середній кабачок
- 1 морква
- 0,5 ч.л. солі
- щіпка перцю
- 1 ст.л. картопляного крохмалю



Котлети з кролика і рису

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	50 хв	40 хв	4-5	парова корзина	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 350 г м'яса кролика помити, обсушити і нарізати шматочками приблизно 1-2 см. 1 великий зубчик часнику, 80 г цибулі, почистити, розрізати цибулю на 4 менші частини. 80 г моркви почистити, нарізати невеликими шматочками.

2. Висипаємо 100 г рису в кошик, промиваємо холодною водою. Налийте в чашу 1,2 л води, закрийте чашу кришкою, закип'ятіть воду - програма «Кип'ятіння» (приблизно 8 хв).

3. Відкриваємо кришку, всипаємо 1 столову ложку солі, кладемо в кошик для рису. Закриваємо кришку, готуємо рис - температура 100°С, час 20 хвилин, швидкість 1.

4. Відкриваємо кришку, мірним стаканом виймаємо кошик з рисом, даємо рису охолонути. Злийте воду, сполосніть чашу.

5. Покладіть ніж в чашу. Покладіть 1 зубчик часнику, 80 г цибулі, 80 г моркви. Закрийте кришку - час подрібнення 8 секунд, швидкість 7.

6. Відкрийте кришку чаші. Лопаткою зачерпніть овочі з боків горщика, влийте 20 г олії, закрийте кришкою. Тушкуйте - температура 95°С, час 5 хвилин, швидкість 1.

7. Відкриваємо кришку чаші, додаємо порціями - зварений рис і 400 г м'яса кролика, нарізаного шматочками. Додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрити кришку, подрібнити суміш - час 15 секунд, швидкість 8.

8. Відкрити кришку, додати 30 г панірувальних сухарів, перемішати суміш лопаткою, закрити кришку, знову - час 15 секунд, швидкість 8.

9. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж. Мокрими руками сформувати овальні котлети, обваляти в панірувальних сухарях і обсмажити в розпеченому маслі до золотистої скоринки з кожного боку.

Інгредієнти:

- 350 г м'яса кролика

100 г рису

80 г цибулі

80 г моркви

1 великий зубчик часнику

20 г рослинної олії

50 г панірувальних сухарів

1 ст.л. солі

0,5 чайної ложки меленого перцю

Олія для смаження



Котлети з лосося

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	30 хв	4	КОШИК	НІЖ

Підготовка:

- Підготуйте продукти: помийте 330 г філе лосося, гострим ножем зніміть шкіру, наріжте шматочками приблизно по 2 см. нарізати 100 г білої частини цибулі-порейю на шматочки приблизно по 2 см.
- Покласти ніж у блендер, покласти цибулю-порей, закрити кришку блендера, подрібнити - час 10 секунд, швидкість 6.
- Відкрити кришку, лопаткою зішкребти порей зі стінок каструлі. Влити 2 столові ложки оливкової олії, закрити чашу кришкою з відкритим ковпачком. Тушкуємо цибулю-порей - температура 100 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, додати манну крупу, посолити і поперчити цибулю-порей. Закрийте кришку - час 35 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку, додати до суміші нарізаний лосось. Закрити кришку блендера, збити - час 30 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку, спробувати суміш на смак, приправити, якщо потрібно. Лопаткою перекладаємо суміш в інший посуд. Сформувати руками овальні котлетки. Обсмажити з обох боків до золотистої скоринки на середньо розігрітій олії.

Інгредієнти:

- 330 г філе лосося
- 60 г манної крупи
- 100 г цибулі-порейю - біла частина
- 2 ст.л. оливкової олії
- 0,5 чайної ложки солі
- щіпка перцю за смаком
- олія для смаження



Котлети з курки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	4 хв	15	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Покласти ніж у чашу, вставити 1 великий очищений зубчик часнику і 80 г цибулі. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 8.
2. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, ставимо мішалку. Лопаткою знімаємо овочі з боків чаші. Додаємо 20 г м'якого вершкового масла, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Тушкуємо - температура 80°С, час 3 хвилини, швидкість 1.
3. 600 г м'яса курячого стегна помити, обсушити, нарізати шматочками приблизно по 2 см.
4. Відкрити кришку, зішкребти цибулю на дно каструлі лопаткою, додати 600 г нарізаного м'яса птиці, закрити кришку каструлі, подрібнити м'ясо - час 15 секунд, швидкість 8.
5. Відкриваємо кришку, додаємо до м'яса 20 г масла, вбиваємо 1 яйце, додаємо 1 ч. ложку гірчиці, 40 г панірувальних сухарів, 1 повну чайну ложку солі, пів чайної ложки меленого перцю. Закрийте кришку, перемішайте суміш - час 25 секунд, швидкість 4.
6. мокрими руками сформувати котлети з отриманої суміші. Обсмажити на олії швидко з двох боків до золотистої скоринки.
7. Підготовлені котлети викласти на деко, застелене папером для випічки, і випікати при температурі 180°С, приблизно 15 хвилин.

Інгредієнти:

- 600 г м'яса філе курячого стегна
- 80 г цибулі
- 1 яйце
- 40 г панірувальних сухарів (2 ст.л.)
- 1 велика чайна ложка гірчиці
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 20 г рослинної олії
- 1 повна чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Котлети з хека з овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	15 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте інгредієнти: наріжте 400 г філе хека без шкіри і кісток на невеликі шматочки (приблизно 3 см). почистити 80 г цибулі, розрізати на 4 частини, 80 г моркви, 60 г кореня селери і 50 г петрушки, нарізати овочі шматочками розміром приблизно 2 см.

2. Покласти ніж в ємність блендера, вставити очищені шматочки цибулі, закрити кришку чаші. Нарізати цибулю - час 6 секунд, швидкість 6.

3. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі. Додаємо до цибулі підготовлені раніше овочі. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 10 секунд, швидкість 7.

4. Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку. Влити 30 г олії, закрити кришку і тушувати овочі - температура 85° С, час 14 хвилин, швидкість 1.

5. Всыпати 25 г панірувальних сухарів через отвір у кришці, перемішати - час 12 секунд, швидкість 2.

6. Відкриваємо кришку, виймаємо міксер, перекладаємо овочі в іншу ємність і відкладаємо в сторону для охолодження приблизно на 15 хвилин.

7. Покласти ніж в чашу, покласти 400 г філе хека, нарізаного невеликими шматочками. Закриваємо кришкою, збиваємо - час 10 секунд, швидкість 8.

8. Відкрити кришку, викласти до риби остиглі овочі, вбити 1 яйце, додати 50 г густих вершків, 1 повну чайну ложку дрібної солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрийте кришку чаші - час 40 секунд, швидкість 3.

9. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, лопаткою зачерпуємо суміш в чашу. З суміші сформувати 8 невеликих, овальних, злегка приплюснутих котлет. Обваляйте кожную в панірувальних сухарях і обсмажте по кілька хвилин з обох боків в олії на середньому вогні.

Інгредієнти:

400 г філе хека без шкіри і кісток

25 г панірувальних сухарів

80 г цибулі

80 г моркви

60 г кореня селери

50 г петрушки

50 г вершків 18% жирності

1 яйце

1 чайна ложка дрібної солі

0,5 чайної ложки перцю

панірувальні сухарі для панірування

олія для смаження



Котлети з індички на пару

Рівень складності легкий	Час підготовки 10 хв	Час приготування 25 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари ніж диск парова корзина

Підготовка:

- підготуйте продукти. Індичку нарізати кубиками. Моркву очистити від шкірки. Цукіні нарізати вздовж на 4 частини.
- встановити ніж в чашу, покласти м'ясо індички. Закрити кришкою - час 8 секунд, швидкість 8.
- відкрити кришку, дістати ніж, встановити кріплення для диска і диск. Закрити кришкою, нарізати моркву і цукіні на тертці через отвір в кришці за допомогою штовхача - час 20 секунд, швидкість 6.
- відкрити кришку, вийняти диск і кріплення, вставити мішалку. Додати сіль, мелений перець і картопляний крохмаль. Закрити кришку - час 30 секунд, швидкість 4.
- з отриманої суміші формуємо руками котлетки і викладаємо в ємність для приготування на пару.
- заливаємо в чашу 1 л води, зверху ставимо паровий кошик з котлетами, готуємо - температура 100, час 20 хв.

Інгредієнти:

- 500 г філе індички
- 150 г цукіні
- 150 г моркви
- 1 ч.л. солі
- 0,5 ч.л. перцю
- 2 ст.л. картопляного крохмалю



Креветки в соусі з білого вина

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	11 хв	2	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 400 г креветок, якщо заморожені - розморозити, очистити від залишків панцира. Почистити 100 г цибулі і 2 зубчики часнику, розрізати цибулю на 2-3 частини.
2. У чашу для змішування покласти ніж, покласти цибулю і часник. Закрийте чашу кришкою - час 5 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, вставляємо мішалку. Лопаткою знімаємо цибулю з боків тарілки. Додати 20 г оливкової олії, закрити кришку, відкрити ковпачок. Смаження - температура 115° С, час 4 хвилини, швидкість 1.
4. Відкрити кришку, влити 150 мл білого вина до цибулі і часнику, викласти креветки. Додайте 0,5 чайної ложки солі і дрібку перцю. Закрийте кришку чаші - температура 100° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до креветок 50 г тертого пармезану. Закрийте кришку - температура 80° С, час 1 хвилинка, швидкість 2.
6. Відкрийте кришку чаші, розкладіть креветки на тарілки. Подавайте гарячими, посипавши петрушкою.

Інгредієнти:

- 400 г великих креветок
- 150 мл сухого білого вина
- 50 г тертого пармезану
- 100 г цибулі
- 20 г оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- 0,5 чайної ложки солі
- перець за смаком
- подрібнена петрушка (1 ст.л.)



Креветки тушковані з овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	2	насадка для змішування

Підготовка:

- 75 г цибулі почистити, нарізати пір'ям, 80 г цукіні нарізати тонкою соломкою, 10 помідорів черрі розрізати навпіл.
- встановіть мішалку в чашу. Додайте цукіні і цибулю. Влити 2 столові ложки оливкової олії, закрити кришкою. Обсмажуємо овочі. Температура 100°С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, лопаткою зішкребти овочі з дна каструлі. Додайте розрізані навпіл помідори черрі. Насипте в плоску тарілку половину чайної ложки солі. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 1 хвилина 30 секунд, швидкість 1.
- Знімаємо кришку, виймаємо мішалку. Перекласти овочі на тарілку. Промийте міксер і ємність для змішування під водою.
- Приєднайте мішалку до ємності для змішування. Додайте 20 г вершкового масла, додайте 200 г свіжих креветок, всипте половину чайної ложки гранульованого часнику і дрібку подрібненого перцю чилі. Закрийте кришку. Обсмажуємо креветки. Температура 100 °С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть кришку. До креветок додаємо приготовані раніше овочі. Обсмажуємо все це деякий час. Температура 100 °С, час 2 хвилини, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 200 г свіжих великих креветок
- 75 г червоної цибулі
- 170 г цукіні
- 10 помідорів черрі
- 3 столові ложки оливкової олії
- 20 г вершкового масла
- половина ч. л. гранульованого часнику
- половина чайної ложки солі
- щіпка меленого перцю чилі



Крем для пудингу

Рівень складності легкий	Час підготовки 10 хв	Час приготування 12 хв	Кількість порцій 500 g	Використовувані аксесуари насадка-метелик

Підготовка:

- Помістіть метелика в чашу міксера. Влити 400 г молока, 50 грам цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, всипати 40 г кукурудзяного крохмалю і додати 4 жовтки. Встановити кришку на місце із закритим ковпачком - 100°C, час 12 хвилин, швидкість 2.
- Зніміть кришку. Виймаємо пудинг з форми, відставляємо в сторону до повного охолодження.

Інгредієнти:

- 400 г молока
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 4 яєчних жовтки
- 10 г ванільного цукру
- 50 г цукрової пудри



Крем із цвітної капусти

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	8 хв	6	ніж	кошик

Підготовка:

1. Викладаємо суцвіття цвітної капусти в кошик.
2. Налийте 1,5 літра води в посудину для змішування, додайте 1 ч. л. солі. Закрийте кришку. Кип'ятіння - температура 100oC, час 10 хвилин.
3. Відкрийте кришку, вставте кошик з суцвіттями капусти. Закрийте кришку, відкрийте ковпачок. Готуйте - температура 100oC, час 8 хвилин.
4. Відкрийте кришку, дістаньте кошик з готовою цвітною капустою. Помийте чашу.
5. Покласти ніж в чашу блендера, всипати 100 г обсмажених мигдальних пластівців, додати остиглі 400 г суцвіть кольорової капусти, 1 зубчик часнику, 0,5 пучка свіжої петрушки, 20 г пластівців. Додайте 0,5 чайної ложки солі, дрібку перцю чилі, цедру 1 лимона, 1 ст.л. лимонного соку, 50 г оливкової олії. Закрийте кришку. Час змішування - 1 хвилина, швидкість 12.
6. Відкрити кришку посуду, спробувати на смак, якщо потрібно, посолити, поперчити, перемішати. Перекласти в посуд з герметичною кришкою. Зберігати в холодильнику до декількох днів.

Інгредієнти:

- 400 г суцвіть цвітної капусти
- 100 г мигдальних пластівців, обсмажених
- 1 зубчик часнику
- 0,5 пучка свіжої петрушки
- 20 г пластівців
- щіпка перцю чилі
- цедра 1 лимона
- 2 ст.л. лимонного соку
- 50 г оливкової олії
- 0,5 чайної ложки солі
- 1 ч. л. солі



Крем із цукіні з сиром пармезан

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	30 хв	6	ніж

Підготовка:

1. помити цукіні, нарізати невеликими шматочками. Почистити цибулю, нарізати на четвертинки, почистити 1 зубчик часнику.
2. Встановити ніж в чашу. Покласти цибулю і часник. Закрити кришкою - час 15 секунд, швидкість 6.
3. Відкрити кришку. Лопаткою зсунути цибулю на дно чаші. Влити 20 г рослинної олії. Тушкуємо - температура 100, час 7 хв, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку, додаємо цукіні, 0,5 чайної ложки солі і дрібку перцю. Тушкуємо - температура 90оС, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Перебиваємо цукіні в крем - час 45 секунд, швидкість 8.
6. Відкриваємо кришку, додаємо тертий пармезан. Закриваємо кришку. Перемішуємо - час 25 секунд, швидкість 3.

У вас повинен вийти ніжний крем із цукіні, консистенція пюре.

Інгредієнти:

- 2 середніх цукіні
- 1 середня цибулина
- 1 зубчик часнику
- 20 г рослинної олії
- 0,5 ч. л. солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 30 г тертого пармезану



Крем зі сметани

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 5 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари насадка-метелик

Підготовка:

- Покладіть метелика в чашу для змішування. Вливаємо 400 мл охолодженої сметани, всипаємо 2 столові ложки цукрової пудри.
- Закриваємо кришку чаші, збиваємо - час 4 хв, швидкість 4.
- В кінці збивання через отвір у кришці додати кілька крапель лимонного соку.
- Відкриваємо кришку чаші. Лопаткою зачерпнути крем в інший посуд

Інгредієнти:

400 г домашньої сметани

2 столові ложки цукрової пудри

кілька крапель лимонного соку



Крем-суп з батата

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	60 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Чистимо батат, нарізаємо його шматочками або скибочками. Чистимо і нарізаємо картоплю кубиками.
2. Викласти батат на деко, застелене папером, збризнути оливковою олією і запікати в духовці при 180° С близько 20 хвилин.
3. Чистимо цибулю і розрізаємо на 4 частини, чистимо часник. Сир кришимо на дрібні шматочки.
4. Покласти ніж в чашу для змішування, покласти цибулю, часник. Закрийте кришку чаші, збийте - час 10 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою вишкрібаємо інгредієнти з боків каструлі. Вливаємо олію, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Тушуємо - температура 120° С, час 4 хв, швидкість 1.
6. Відкрийте кришку, покладіть картоплю і влийте бульйон. Готувати - температура 100° С, час 20 хвилин, швидкість 1.
7. додаємо запечений батат, додаємо сіль та інші спеції. Закрийте чашу кришкою. Готувати - температура 100° С, час 10 хвилин, швидкість 1.
8. Відкрити кришку, всипати подрібнений сир. Закриваємо кришку, блендуємо суп - час 1 хв, швидкість 8.
9. Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності підсолюємо суп.
10. Подавати суп, прикрасивши вершками і посипавши гарбузовим насінням.

Інгредієнти:

- 600 г батата
- 200 г картоплі
- 80 г голландського сиру
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 40 мл оливкової олії
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 400 мл овочевого бульйону
- 100 мл жирних вершків 33%
- гарбузове або соняшникове насіння посипати зверху



Крем-суп з болгарського перцю

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	30 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Почистити 160 г картоплі, нарізати невеликими шматочками. 600 г свіжого червоного перцю, очищеного від насіння, нарізати шматочками приблизно по 2 см. Почистити 3-4 зубчики часнику і 150 г цибулі, нарізати цибулю невеликими шматочками.
2. Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю, часник. Закрийте кришку чаші, збийте - час 8 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, лопаткою вишкрібаємо цибулю і часник з боків каструлі. Влити 2 столові ложки оливкової олії, закрити кришку, відкрити ковпачок. Тушкувати - температура 120 °С, час 5 хв, швидкість 1.
4. Відкрити кришку, покласти нарізаний перець і картоплю, залити водою. Додаємо сіль і решту спецій. Закрийте кришку чаші, закип'ятіть - температура 100 °С, час 25 хвилин, швидкість 1.
5. Відкрити кришку, додати 1 ст.л. томатної пасти, дрібку цукру і влити 100 мл 33% вершків. Закриваємо кришку, блендуємо суп - час 1 хв, швидкість 8.
6. Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності підсолюємо су

Інгредієнти:

- 600 г свіжого червоного перцю
- 160 г картоплі
- 150 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 30 мл оливкової олії
- Щіпка цукру
- 1 ст.л. томатної пасти
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 велика чайна ложка прованських трав
- 600 мл овочевого бульйону
- 100 мл 33% вершків



Крем-суп з брюссельської капусти з фрикадельками з індички

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари			
легкий	10 хв	10 хв	6	ніж	насадка для змішування	диск	парова корзина

Підготовка:

1. індичку помити, нарізати шматочками приблизно по 2 см. Овочі почистити.
2. Покладіть ніж в чашу для змішування, потім покладіть індичку, нарізану шматочками, розбийте яйце, додайте панірувальні сухарі і приправи. Закриваємо.
3. Змішування - час 25 секунд, швидкість 6.
4. Відкриваємо кришку, лопаткою виймаємо м'ясну суміш в чашу.
5. Змоченими у воді руками сформуйте з м'ясної суміші невеликі кульки, викладіть на папір (з отворами для пари) для випічки в контейнер для приготування на пару.
6. Вимийте чашу, встановіть оправу для кріплення диска і диск для нарізки. Закрийте чашу кришкою.
7. Нарізати цибулю, овочі, часник і картоплю, проштовхуючи їх товкачем час 15 секунд, швидкість 6.
8. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Лопаткою відсуньте овочі вбік, вставте ніж.
9. Додати брюссельську капусту, спеції і воду до овочів.
10. Поставити контейнер для приготування на пару з фрикадельками на чашу разом з кришкою.
11. Встановлюємо - температура 105 ° С, час 25 хв, швидкість 1, реверс.
12. Обережно, щоб не обпектися паром, зняти контейнер з фрикадельками, відставити вбік.
13. Збити суп блендером - час 1 хв, швидкість 8.
14. Відкрити кришку, спробувати на смак, приправити суп, якщо потрібно.

Подавати суп разом з фрикадельками.

Інгредієнти:

- 400 г філе грудки індички
- 1 яйце
- 20 г панірувальних сухарів
- 1 чайна ложка солі
- Щіпка перцю
- 0,5 чайної ложки меленої паприки
- 500 г брюссельської капусти
- 180 г картоплі
- 100 г моркви
- 50 г селери
- 50 г коріння петрушки
- 80 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 1 чайна ложка солі
- Щіпка перцю
- Щіпка цукру
- 1000 г води
- свіже листя петрушки для прикраси



Крем-суп з буряка з родзинками і хріном

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

- Почистити буряк, нарізати невеликими шматочками. Очистити часник.
- Встановити ніж в чашу. Додати буряк, часник і родзинки. Закрити кришкою. Час 35 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, додаємо сіль, цукор і перець. Вливаємо овочевий бульйон. Закриваємо кришку чаші, варимо суп - температура 100 °С, час 20 хв, швидкість 1.
- Через отвір у кришці додати хрін і оцет. Закриваємо кришку і збиваємо суп блендером - час 1 хв, швидкість 8.

Інгредієнти:

- 800 г вареного буряка
- 100 г родзинок
- 1 ст.л. тертого хрону
- 1 зубчик часнику
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 ст.л. яблучного оцту
- 1 велика чайна ложка цукру
- 300 мл овочевого бульйону



Крем-суп з лисичок

Рівень складності легкий	Час підготовки 30 хв	Час приготування -	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари насадка для змішування ніж

Підготовка:

- 300 г лисичок помити, почистити і висушити паперовим рушником. Нарізаємо 1 середню цибулину на четвертинки.
- Покладіть ніж у чашу, додайте лисички і цибулю. Закрийте кришку - швидкість 6, час 6 секунд.
- Замініти ніж на мішалку. Додаємо в тарілку 30 г вершкового масла. Закрити кришку - температура 100°, час 5 хвилин, швидкість 1. Тушкувати з відкритою кришкою.
- Після закінчення часу тушкування додати овочевий бульйон, картоплю, перець і сіль. Готувати при 100°, час 20 хвилин, швидкість 1.
- Додати 100 мл 18% вершків і збивати 60 секунд на швидкості 8. Приправити за смаком.

Інгредієнти:

- 300 г лисичок
- 100 г картоплі
- 1 цибулина
- 100 мл 18% вершків
- 30 г вершкового масла
- 300 мл овочевого бульйону
- 15 г меленого перцю
- 10 г солі
- жменю подрібненої петрушки для прикраси



Крем-суп з цвітної капусти з беконом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	-	6	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте овочі: помийте і почистіть картоплю, наріжте її шматочками. Моркву почистіть, наріжте невеликими шматочками. Часник очистіть від лушпиння.
2. Розділіть цвітну капусту на суцвіття.
3. Обсмажуємо скибочки бекону на сухій сковороді до рум'яної і хрусткої скоринки (приблизно по 2 хвилини з кожного боку).
4. Покладіть ніж в чашу для змішування, покладіть обсмажений бекон, додайте панірувальні сухарі і вершкове масло. Закрийте кришку чаші, збийте - час 15 секунд, швидкість 8.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою зішкрібаємо крихту з боків тарілки. Закрити кришку, знову перемішати - час 15 с, швидкість 8.
6. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо крихту в інший посуд.
7. Покласти капусту в чашу для змішування, влити 400 мл бульйону. Закриваємо кришку, збиваємо капусту - час 20 секунд, швидкість 8.
8. Відкриваємо кришку, додаємо нарізані овочі, часник, що залишився, часник бульйон і спеції. Закрити кришку, варити суп - температура 105 °С, час 25 хв, швидкість 1
9. Коли суп звариться, збити його блендером - час 1 хв, швидкість 8.
10. Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності підсолюємо суп.
11. Подавати суп у бульйонних тарілках, посипавши шкварками і подрібненою петрушкою.

Інгредієнти:

- 500 г цвітної капусти
- 250 г картоплі
- 100 г моркви
- 3 зубчики часнику
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1,2 л бульйону (овочевого або м'ясного)
- 100 г бекону
- 25 г панірувальних сухарів
- 20 г м'якого вершкового масла
- Петрушка для прикраси



Крем-суп із зеленої квасолі з м'ятою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	30 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте овочі: помийте і почистіть картоплю, наріжте її шматочками. Цибулю почистіть і розріжте на 4 частини, часник почистіть.
2. Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю і часник. Закрийте кришку чаші, збийте - час 10 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте кришку, за допомогою лопатки зішкребіть цибулю і часник з боків каструлі. Вливаємо олію, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Тушкуємо цибулю - температура 120 °С, час 5 хв, швидкість 1 - реверс.
4. Відкрийте кришку, влийте бульйон. Закрийте кришку, закип'ятіть бульйон - температура 105 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Відкрити кришку, покласти в бульйон картоплю, зелену квасолю і спеції. Закрити кришку, варити суп - температура 105 °С, час 15 хв, швидкість 1
6. Коли суп звариться, збийте його блендером - час 1 хв 20 секунд, швидкість 8.
7. Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності підсолюємо суп.
8. Подавати суп, присипавши зверху свіжою м'ятою.

Інгредієнти:

- 450 г замороженої зеленої квасолі
- 200 г картоплі
- 100 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 40 мл оливкової олії
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- кілька листочків свіжої м'яти
- 400 мл овочевого бульйону
- 100 мл жирних вершків



Крем-суп з томатів

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	40 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Встановіть штифт кріплення леза і лезо для нарізання, закрийте чашу.
2. Наріжте овочі, продавлюючи їх товкачем: 300 г картоплі, 100 г моркви, 100 г кореня петрушки, 50 г кореня селери і 50 г цибулі-порею (білої) частина) - 20с./V6
3. Відкрийте кришку, вийміть диск і штифт і покладіть овочі в іншу ємність. тарілки.
4. Очистіть цибулю і розріжте її на 4 частини.
5. Покладіть ніж в чашу і додайте 100 г цибулі. Закрийте кришку за допомогою закритого ковпачка. Подрібнення - час 10 с/швидкість 6.
6. За допомогою лопатки зішкребіть цибулю на дно чаші, додайте 40 г вершкового масла. Закрийте кришку за допомогою відкрити кришку. Тушкувати на повільному вогні - час 5 хв./100°C/швидкість 1.
7. Влийте 1000 г бульйону, додайте 2 лаврових листки, 4 запашних перці та подрібнені овочі. Закрийте кришку, закривши ковпачок. Готувати - темп. 100°C/час 20 хв/швидкість 1.
8. Додайте 400 г консервованих подрібнених томатів, 50 г томатного концентрату. томатний соус, 1 чайна ложка цукру, 1/2 чайної ложки перцю, сіль за смаком. Закрийте накрийте кришкою. Готувати - температура 100 °C/10 хв/швидкість 1.
9. Подавайте томатний крем-суп з грінками або листковим тістом. Ви також можете прикрасити свіжою петрушкою

Інгредієнти:

- 100 г цибулі
- 400 г консервованих подрібнених томатів без шкірки
- 1000 г курячого або овочевого бульйону
- 50 г томатної пасти
- 300 г картоплі
- 100 г моркви
- 100 г кореня петрушки
- 50 г селери
- 50 г цибулі-порею (біла частина)
- 40 г олії
- 2 лаврових листки
- 4 запашних перці
- ½ чайної ложки перцю
- сіль за смаком
- 1 чайна ложка цукру (за бажанням)



Крихта з селери

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	40 хв	6	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Розігріваємо духовку до 180° С.
2. Помити і висушити 800 г селери, обрізати дерев'яністі кінці і залишки листя. Нарізати на шматочки приблизно 2-3 см.
3. Помістіть міксер в ємність для змішування. Покласти нарізану шматочками селеру, всипати 100 г цукру, 1 ч. ложку картопляного крохмалю. Закриваємо чашу кришкою, змішуємо селеру з цукром і крохмалем - час 30 секунд, швидкість 3.
4. Відкрийте кришку, викладіть селеру по всьому дну змащеної олією форми для запікання.
5. Вимийте і висушіть чашу, замініть ніж.
6. У чашу покласти 100 г вершкового масла, розрізаного на кілька шматочків, 100 г пшеничного борошна, 100 г цукру і 50 г мигдальних пластівців. Закрити кришку чаші, перемішати крихту - час 20 секунд, швидкість 4.
7. Відкриваємо кришку чаші. Розсипати крихту на селеру так, щоб вона покрила всю поверхню. Посипати рештою 50 г мигдальних пластівців.
8. Поставити форму з селерою і крихтою в розігріту до 180° С духовку, випікати приблизно 35-40 хвилин, поки крихта не стане коричневою. Вийняти з духовки, дати постояти близько 10 хвилин, подавати теплим або остудити і подавати холодним.

Інгредієнти:

- 180 г пшеничного борошна для випічки
- 100 г дрібного цукру для крихти
- 100 г вершкового масла
- 100 г мигдальних пластівців
- 800 г селери (стебло)
- 100 г цукру
- 10 г картопляного крохмалю



Крокети з грибами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	30 хв	30 хв	8	ніж диск кошик

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Відважуємо 50 г вершкового масла. Температура 70°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
2. Зняти кришку, всипати 250 г пшеничного борошна, вбити 3 цілих яйця, влити 600 г молока і додати дрібку солі. Закриваємо кришку, перемішуємо тісто на млинці. Час 1 хвилина, швидкість 3.
3. Зняти кришку, вилити тісто в чашу. На розігрітій сковороді обсмажуємо млинці до рум'яної скоринки з обох боків.
4. Встановіть оправку в змішувальну ємність і шліфувальний диск на неї. Замінити кришку штовхачем, натерти на тертці 500 г грибів. Час 30 секунд, швидкість 5.
5. Зніміть кришку. На сковороді розтопіть 50 г вершкового масла, додайте натерті гриби. Обсмажте їх на сковороді, щоб з них випарувалася вся вода.
6. До грибів всипати 100 г тертого сиру моцарелла, половину чайної ложки солі і дрібку чорного меленого перцю, добре перемішати всю начинку.
7. Покладіть трохи начинки в центр кожного млинця, загніть два краї млинця всередину, а потім згорніть млинець, починаючи з одного з розгорнутих країв млинця.
8. В одну миску висипати панірувальні сухарі, а в іншу миску вбити ціле яйце, розбиваючи його виделкою.
9. Обваляйте кожну крокету в яйці, потім в панірувальних сухарях.
10. Наливаємо на сковороду трохи олії, розігріваємо її. Обсмажуємо крокети до рум'яної скоринки з кожного боку.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 3 яйця
- 600 г молока
- 50 г вершкового масла
- щіпка солі
- 400 г грибів
- 100 г тертого сиру моцарелла
- пів чайної ложки солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 50 г вершкового масла
- панірувальні сухарі
- 1 яйце для панірування
- олія для смаження



Крокети з м'ясом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	30 хв	30 хв	8	ніж	диск	насадка для змішування

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Відважуємо 50 г вершкового масла. Температура 70°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
2. Зняти кришку, всипати 250 г пшеничного борошна, вбити 3 цілих яйця, влити 600 г молока і додати дрібку солі. Закриваємо кришку, перемішуємо тісто на млинці. Час 1 хвилина, швидкість 4.
3. Зняти кришку, вилити тісто в чашу. На розігрітій сковороді обсмажуємо млинці до рум'яної скоринки з обох боків.
4. Готуємо начинку. На сковороду наливаємо 50 г рослинної олії, розігріваємо її. Додаємо 400 г м'ясного фаршу зі свинини. Підрум'янити м'ясо, максимально розламуючи його. за допомогою силіконової лопатки.
5. Додаємо до фаршу 5 г солі, половину чайної ложки гострого меленого перцю і половину чайної ложки солодкого меленого перцю. Змішати все разом і пасерувати ще деякий час.
6. До ще гарячого фаршу додати 100 г тертого сиру моцарелла, перемішати.
7. Покладіть трохи начинки в середину кожного млинця, загорніть два краї млинця всередину, а потім згорніть млинець, починаючи з одного розгорнутих країв млинця.
8. В одну миску висипати панірувальні сухарі, а в іншу миску вбити ціле яйце, розбиваючи його виделкою.
9. Обваляйте кожну крокету в яйці, потім в панірувальних сухарях.
10. Наливаємо на сковороду трохи олії, розігріваємо її. Обсмажуємо крокети до рум'яної скоринки з кожного боку.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 3 яйця
- 600 г молока
- 50 г вершкового масла
- щіпка солі
- 400 г свинячого фаршу
- 50 г вершкового масла
- 50 г рослинної олії
- 5 г солі
- пів чайної ложки гострого меленого перцю
- пів чайної ложки солодкого меленого перцю
- 100 г тертого сиру моцарелла
- панірувальні сухарі
- 1 яйце для панірування
- олія для смаження крокетов



Кролик, тушкований у грибному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	30 хв	54 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. Ніжки кролика помити, просушити і розрізати на частини. Овочі помити, почистити від шкірки. Нарізати моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини. Сушені гриби 15 г залити 400 мл окропу і відкласти на 30 хв.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 ст. л. олії, покласти м'ясо кролика. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо кролика. Додати сіль, чорний мелений перець і замочені гриби разом з водою, в якій вони стояли. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 35 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, додати сметану 150 г. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, спробувати кролика на сіль, при необхідності приправити Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 450 г кролика (ніжки і стегна)
- 150 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 15 г сушених грибів
- 400 мл окропу
- 150 г сметани
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Кролик тушкований з картоплею в сметанному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	85 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. Підійде будь-яке м'ясо кролика або цілий кролик, розрізаний на частини. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5х1,5 см, моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 ст. л. олії, покласти м'ясо кролика. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо кролика. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 35 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, додати нарізану картоплю. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 10 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, додати 150 г сметани. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.
8. відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 450 г м'яса кролика
- 150 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 300 г картоплі
- 150 г сметани
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Крупа булгур з квасолею в чилі соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	30 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Нарізаємо кубиками 100 г червоного перцю і 30 г перцю чилі.
2. Вставте ніж в ємність для змішування. Покладіть 80 г цибулі і 2 зубчики часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо. Температура 0, час 10 секунд, швидкість 7.
3. Знімаємо кришку, виймаємо ніж.
4. Увімкнути міксер, зішкребти цибулю і часник з боків каструлі лопаткою. Влити 3 столові ложки оливкової олії або масла, закрити кришкою з відкритим ковпачком, обсмажити. Температура 100°C час 3 хвилини швидкість 1.
5. Зняти кришку, додати нарізаний кубиками червоний і чилі перець. Закриваємо кришкою з відкритим ковпачком, знову обсмажуємо. Температура 100°C час 3 хвилини швидкість 1.
6. Зняти кришку, всипати 100 г сухої крупи булгур. Закрити кришкою з відкритим ковпачком, обсмажити. Температура 80°C час 1 хвилина швидкість 1.
7. Зняти кришку, влити 350 г води, всипати 10 г паприки і 10 г солі. Закрийте кришку. Температура 120 °C, час 10 хвилин, швидкість 1.
8. Зняти кришку, додати 200 г консервованої квасолі, 400 г консервованих нарізаних помідорів. Закрийте кришку. Температура 100 °C, час 6 хвилин, швидкість 1.
9. Зніміть кришку. Розлийте страву по тарілках. Можна подавати самостійно або з багетом.

Інгредієнти:

- 80 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 1 великий червоний перець
- 2 чилі перці
- 100 г крупи булгур
- 350 г води
- 400 г консервованої білої квасолі
- 400 г консервованих помідорів
- 10 г меленої солодкої паприки
- 10 г солі
- 3 ст.л. оливкової олії



Курка в кисло-солодкому соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	22 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

1.

У чашу міксера влийте 40 г олії, наріжте 400 г курячої грудки дрібними кубиками, додайте. Всипати 5 г сушеного часнику, 5 г сушеного імбиру, 10 г цукру, дрібку сушеного чилі, 5 г солі і дрібку меленого перцю. Накриваємо кришкою, обсмажуємо все це. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
2.

Зняти кришку, додати в каструлю 150 г тонко нарізаного болгарського перцю. Закриваємо кришкою, знову все обсмажуємо. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
3.

Зніміть кришку. Додайте 50 г дрібно нарізаної цибулі. Встановіть кришку на місце - температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
4.

Зніміть кришку, влийте 100 г апельсинового соку і 20 г соку лимона. Закриваємо кришкою, продовжуємо готувати. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
5.

Зніміть кришку. Додайте 100 г нарізаних дрібними кубиками консервованих ананасів, 30 г томатного пюре, всипте 5 г солі, 10 г цукру і влийте 10 г оцту. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
6.

Зніміть кришку, змішайте в чашці 100 г води зі столовою ложкою крохмалю, вилийте це в чашу. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 400 г курячої грудки
- 150 г болгарського перцю
- 50 г цибулі
- 100 г консервованого ананаса
- 100 г апельсинового соку
- 20 г соку лимона
- 10 г солі
- 10 г оцту
- 30 г томатного пюре 20 г цукру
- По 5 г сушеного часнику, імбиру та чилі
- Щіпка меленого перцю
- 40 г рослинної олії
- 1 ст.л. крохмалю
- 150 г води



Курка в соусі каррі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	30 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 400 г курячої грудинки вимити, обсушити, нарізати шматочками приблизно по 1,5 см, почистити 100 г цибулі і 3 зубчики часниу, очистити шматочок перцю чилі від насіння, почистити свіжий імбир і нарізати невеликими шматочками.
2. Покладіть в чашу ніж, 3 очищені зубчики часнику, шматочок перцю чилі і шматочок імбиру. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 8 секунд, швидкість 8.
3. Відкриваємо кришку, кладемо 100 г цибулі, нарізаної дрібними шматочками. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 7 секунд, швидкість 7.
4. Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку. Лопаткою підбираємо цибулю з боків сковороди, вливаємо 20 г олії для смаження, закриваємо кришку, відкриваємо кришку, тушуємо - температура 95° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до цибулі 400 г консервованих нарізаних помідорів, 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 чайну ло у ложку солодкої паприки, 1 столову ложку м'якої пасти каррі. Закрити кришку закритою кришкою, готувати - температура 100° С, час 10 хвилин, швидкість 1.
6. Через цей час збиваємо соус блендером - час 10 секунд, швидкість 8.
7. Заливаємо кокосові вершки час 10 секунд, швидкість 8.
8. Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо соус з боків тарілки. Викласти в соус 400 г нарізаного м'яса курки. Закрийте кришку, готуйте - температура 100° С, час 15 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 400 г м'яса курки
- 400 г нарізаних помідорів
- 100 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- шматочок перцю чилі
- шматочок свіжого імбиру приблизно 1,5 см
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 чайна ложка солодкої паприки
- 1 столова ложка м'якої пасти каррі
- 2 чайні ложки порошку каррі
- 20 г рослинної олії
- 100 г кокосового крему



Курочка з рисом у кокосовому кремі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	20 хв	4	насадка для змішування	кошик

Підготовка:

- Посипте 500 г курячого філе половиною чайної ложки меленого імбиру, сушеного чилі, меленого каррі та солі. Перемішайте все разом, щоб спеції покрили м'ясо.
- На сковороді на оливковій олії обсмажте філе з обох боків. Виймаємо їх зі сковорідки (сковорідку залишаємо після обсмажування м'яса).
- У чашу міксера вливаємо 50 г рослинної олії, додаємо 30 г видавленого часнику.
- Накриваємо кришкою, недовго обсмажуємо все це разом. Температура 90°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Знімаємо кришку, дістаємо мішалку. Встановлюємо кошик і висипаємо в нього 200 г рису, вливаємо в тарілку 950 г бульйону.
- Накриваємо кришкою, варимо рис. Температура 100 градусів, час 12 хвилин.
- Зніміть кришку, за допомогою мірного стакана витягніть кошик з рисом.
- Зварений рис перекласти на сковороду, в якій раніше обсмажувалося куряче філе. Вливаємо 50 г бульйону, що залишився, і 100 г кокосових жирних вершків. Викласти обсмажене філе на рис.
- Накриваємо сковороду кришкою, тушкуємо все це близько 4-5 хвилин на середньому вогні конфорки.
- Відкриваємо кришку, посипаємо зверху дрібно нарізаною кінзою.

Інгредієнти:

- 500 г курячої вирізки
- 200 г рису басмати
- 80 г рослинної олії
- 0,5 ч.л. меленого сухого чилі
- 0,5 ч.л. сушеного імбиру
- 0,5 ч.л. каррі
- Сіль за смаком
- 100 мл жирних кокосових вершків
- 1000 г бульйону
- 30 г часнику
- жменю дрібно нарізаної кінзи



Куряча грудка з рисом і пармезаном

Рівень складності легкий	Час підготовки 15 хв	Час приготування 20 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари міксер кошик

Підготовка:

- Посипте 500 г курячої грудки половиною чайної ложки солодкої меленої паприки. половина чайної ложки гранульованого часнику. Змішайте разом, щоб покрити спеції. м'ясо.
- Розтопіть на сковороді 30 г вершкового масла|масла| і обсмажте вирізку з двох боків. Зніміть їх. зі сковороди (після смаження м'яса сковороду зняти).
- Встановіть насадку-міксер в чашу для змішування, влийте 50 г олії, додайте 30 г часнику, пропущеного через прес, і дрібку перцю чилі.
- Накрийте кришкою і швидко обсмажте все. Температура 90°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, вийміть мішалку. Встановіть кошик і насипте в нього 200 г г рису басматі, влийте в ємність 950 г бульйону.
- Закрийте кришку, закрийте ковпачок і зваріть рис. Режим приготування на пару, 12 хвилин.
- Зніміть кришку і за допомогою мірного стакана дістаньте кошик з рисом.
- Перекладіть відварений рис у сковороду, де раніше смажилася вирізка. курятина. Влийте 50 г бульйону, що залишився. Покладіть обсмажені інгредієнти на рис. Замість вирізки посипте зверху 80 г дрібно натертого пармезану.
- Накрийте кришкою каструлю і тушкуйте близько 4-5 хвилин на середньому вогні. Нагрівальний пальник.
- Відкрийте кришку і посипте зверху дрібно нарізаною петрушкою.

Інгредієнти:

- 500 г курячої грудки
- 200 г рису басматі
- 50 г олії
- щіпка пластівців чилі
- 1000 г бульйону
- 30 г часнику
- 30 г олії
- половина чайної ложки гранульованого часнику
- пів чайної ложки солодкої меленої паприки
- 80 г дрібно натертого пармезану
- жменю дрібно нарізаної петрушки



Куряче філе в грибному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	50 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

1. 150 г грибів помити, великі порізати на менші шматочки, 2 зубчики часнику і 80 г цибулі почистити, цибулю порізати на менші шматочки.
2. Куряче філе помити, обсушити, нарізати по діагоналі на шматочки товщиною приблизно 2-3 см, покласти в чашу. Додати 20 г яблучного оцту, перемішати з куркою. У чаші змішуємо спеції: 1 чайна ложка сушеного часнику, 1 чайна ложка солодкої паприки, 1 чайна ложка солі, 0,5 чайної ложки перцю, перемішати. Посипаємо сумішшю кожне філе.
3. Вставте ніж в чашу, додайте 150 г грибів, 2 зубчики часнику і 80 г цибулі, закрийте кришкою - час 15 секунд, швидкість 5.
4. Відкриваємо кришку, лопаткою збираємо овочі з боків чаші, додаємо 25 г олії. Закрити кришку - температура - 95°С, час - 8 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою збираємо овочі з боків, додаємо 1 чайну ложку солі, пів чайної ложки перцю, вливаємо 500 г води, додаємо 2 лаврових листки, додаємо куряче філе. Закриваємо кришку - температура 100°С, час 20 хвилин, швидкість 1.
6. У чаші змішати 25 г цільнозернового борошна з 100 г 18% вершків.
7. Відкрити кришку чаші, влити вершки і борошно, всипати 0,5 пучка подрібненої свіжої петрушки. Закриваємо кришку - температура 100°С, час 3 хвилини, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 600 г курячого філе
- 1 чайна ложка солодкої паприки
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 20 г яблучного оцту
- 25 г рослинної олії
- 150 г грибів
- 80 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 10 г солі
- 2 лаврових листки
- 25 г пшеничного борошна
- 100 г 18% вершків
- 0,5 пучка подрібненої свіжої петрушки



Куряче філе з рисом і кабачками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	1 час	4	насадка для змішування	ніж	обидва парові кошики

Підготовка:

1. вимити 4 невеликих курячих філе, обсушити, приправити сіллю, перцем і паприкою. Викласти в контейнер для приготування на пару. 150 г цибулі почистити, нарізати дрібними шматочками. 200 г молодих кабачків помити, відрізати кінчики, зелений горошок (можна морожений, але попередньо розморозити). Великий кабачок розрізати вздовж навпіл, очистити від насіння. Висипати рис у кошик , промити під холодною водою.

2. Налийте в чашу 1,2 л води, закрийте кришкою, закип'ятіть - програма кип'ятіння (приблизно 8 хв). Відкриваємо кришку, додаємо у воду 1 столову ложку солі, висипаємо в кошик з рисом. Поставити контейнер для приготування на пару з куркою на каstrулю. Приготувати рис і курку на пару, час 30 хвилин.

3. Вийміть контейнер з куркою. За допомогою мірного стакана вийміть кошик з рисом, відкласти в сторону. Злийте воду, сполосніть чашу.

4. Покласти в чашу ніж, покласти в чашу 150 г нарізаної цибулі. Накрити кришкою, подрібнити - час 7 секунд, швидкість 7.

5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки підбираємо цибулю з боків каstrулі. Вливаємо 30 г оливкової олії, закрити кришкою. Тушкуємо цибулю - температура 95 ° C, час 6 хвилин, швидкість 1.

6. Відкрийте кришку, вийміть ніж, вставте оправку і диск для нарізання. Закрийте кришку диска - наріжте 200 г кабачків, натиснувши на них штовхачем - час 12 секунд, швидкість 5.

7. Відкрийте кришку, вийміть диск, за допомогою лопатки відсуньте кабачок, додайте горошок і вставте мішалку - температура 95 ° C, час 4 хвилин, швидкість 1.

8. Відкриваємо кришку, додаємо зварений рис, цибулю, дрібку солі і перцю. Закрити накрити кришкою, перемішати рис і овочі - час 20 секунд, швидкість 3.

Подавати рис з овочами разом з куркою.

Інгредієнти:

4 невеликих курячих філе

150 г рису

200 г молодих кабачків

150 г цибулі

150 г зеленого горошку

30 г оливкової олії

1 чайна ложка солі

1 ст.л. солі для варіння рису

0,5 чайної ложки меленої солодкої паприки

0,5 чайної ложки меленого перцю



Куряче філе по-середземноморськи

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	30 хв	30 хв	4	парова корзина

Підготовка:

- У чаші змішати 60 г оливкової олії зі спеціями: 1 чайна ложка орегано, 1 чайна ложка сушеного розмарину, половина чайної ложки гранульованого часнику, пів чайної ложки меленого перцю і половина чайної ложки солі.
- Розрізати 500 г курячих грудок уздовж на тонкі скибочки. Змастіть кожен шматок м'яса приготованим маринадом, відставте на 30 хвилин.
- У ємність для змішування налити 1 літр води, встановити посуд для приготування на пару.
- Викласти шматочки м'яса поруч у кошик для приготування на пару, накрити кришкою.
- Готуємо м'ясо на пару. 100 градусів, час 12 хвилин.
- Зняти кришку, перекласти шматочки курки у форму для запікання. Зверху посипаємо 200 г подрібненого сиру фета, томати черрі, 20 г оливкової олії і збризкуємо все соком половини лимона.
- Поставте форму в духовку, розігріту до 180°C, і запікайте близько 20 хвилин.

Інгредієнти:

- 500 г курячих грудок
- 80 г оливкової олії
- 1 чайна ложка орегано
- 1 чайна ложка розмарину
- пів чайної ложки сушеного часнику
- пів чайної ложки солі і меленого перцю
- 1 лимон
- 200 г сиру фета



Курячі гомілки, фаршировані курагою, чорносливом і горіхами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	90 хв	40 хв	4	ніж	парова корзина

Підготовка:

1. готуємо м'ясо: Курячі гомілки помити, видалити кістку, не розрізаючи шкіру: гострим маленьким вузьким ножем вирізати м'ясо навколо кістки (з товстого боку стегна). Надріжте м'ясо навколо кістки, зніміть м'ясо з кістки і в самому кінці зріжте шкіру і видаліть кістку. Викладіть м'ясо в чашу.
2. м'ясо гомілок приправити сіллю і перцем.
3. Покласти 100 г м'яса птиці в чашу міксера, додати дрібку солі і перцю, закрити кришку чаші, збити блендером - час 15 секунд, швидкість 4. Через отвір у кришці висипати волоські горіхи, чорнослив, курагу і перемішати суміш - час 20 секунд, швидкість 3, реверс.
4. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність.
5. Начинити гомілки горіховою сумішшю, вставляючи начинку з товстого боку до кінця. Викласти гомілки «стопкою» в контейнер для приготування на пару, посипати солодкою паприкою. У чашу міксера наливаємо 1,5 л води, закриваємо контейнер з м'ясом, накриваємо кришкою - температура 105° С, час 35 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- Курячі гомілки 8 шт
- 100 г м'яса стегна курки
- Сік 1 лимона
- 50 г чорносливу
- 50 г кураги
- 50 г подрібнених волоських горіхів
- 1 чайна ложка меленої солодкої паприки
- Щіпка солі та перцю



Курячі нагетси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв + 2-3 hours	5 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте інгредієнти: 500 г курячого філе помити, обсушити, розділити на довгасті шматочки приблизно по 30-40 г кожен. Посипаємо сіллю і перцем, викладаємо в чашу.
2. Покладіть ніж в чашу для змішування. Влийте інгредієнти для панірування: 150 г пшеничного борошна, 1 повна чайна ложка дрібної солі, 1 чайна ложка меленого солодкого перцю, 1 чайна ложка гранульованого часнику, 0,5 чайної ложки каррі, щіпка гострого перцю (за смаком). Закрийте кришкою, перемішайте - час 10 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку, перекладаємо паніровку в більш глибоку тарілку або чашу.
4. Готуємо тісто: 2 чайні ложки сушеного часнику, 1 чайну ложку меленої солодкої паприки, 1 чайну ложку порошку каррі, 1 повну чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю покласти в чашу для змішування.
5. Закриваємо чашу кришкою. Мікс - час 12 секунд, швидкість 8.
6. Відкрити кришку чаші, додати 240 г пшеничного борошна, 120 г крохмалю, влити 400 г води. Закрити кришку - час 20 секунд, швидкість 4.
7. Відкриваємо кришку чаші, виливаємо тісто в чашу з нарізаною куркою, ретельно перемішуємо, накриваємо чашу і ставимо в холодильник на 2-3 години.
8. Налийте 1 літр олії (або більше - як для смаження у фритюрі) в невелику каструлю або глибоку сковороду, нагрійте до температури приблизно 180 °С. Покладіть шматочки курки в паніровці в гарячу олію, обсмажуйте приблизно 5 хвилин до золотистої скоринки.

Інгредієнти:

- 500 г курячих грудок
- 1 літр олії для смаження
- 150 г пшеничного борошна
- 1 повна чайна ложка дрібної солі
- 1 чайна ложка меленої солодкої паприки
- 1 чайна ложка гранульованого часнику
- 0,5 чайної ложки каррі
- Щіпка гострого перцю (за смаком)
- 400 г води
- 240 г пшеничного борошна
- 120 г крохмалю
- 2 чайні ложки гранульованого часнику
- 1 чайна ложка меленої солодкої паприки
- 1 чайна ложка каррі
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- Приблизно 1 літр олії для смаження



Лечо з гарбузом і чорізо

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	22 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Відважуємо 70 г цибулі та 20 г часнику. Закриваємо кришкою, нарізаємо овочі. Час 5 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, силіконовою лопаткою зішкребіть все зі стінок тарілки.
3. Вийміть ніж з посудини, встановіть мішалку. Вливаємо 60 г рослинної олії. Накриваємо кришкою, обсмажуємо все. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
4. Зніміть кришку. Додайте 180 г ковбаси чорізо, нарізаної тонкими скибочками. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Продовжуйте пасерувати все це. Температура 100°, час 2 хвилини, швидкість 1.
5. Зніміть кришку. Додайте 400 г гарбуза, нарізаного невеликими кубиками. Встановіть кришку. Знову обсмажте все разом. Температура 100°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
6. Зніміть кришку. Додайте 100 г нарізаної кубиками моркви. Влийте 100 г води, всипте 5 г орегано, 10 г меленої солодкої паприки і 10 г солі.
7. Встановіть кришку. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
8. Зніміть кришку. Додайте 100 г нарізаного кубиками червоного і 100 г жовтого перцю. Встановіть кришку. Продовжуємо варити все разом. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
9. Зніміть кришку. Всипте 400 г нарізаних бланшованих томатів. Встановіть кришку. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 70 г цибулі
- 20 г часнику
- 180 г ковбаси чорізо
- 400 г гарбуза
- 100 г моркви
- 100 г червоного перцю
- 100 г жовтого перцю
- 400 г бланшованих томатів
- 60 г рослинної олії
- 100 г води
- 5 г орегано
- 10 г меленої солодкої паприки
- 10 г солі



Лимонад з просекко

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	1 хв	2	ніж

Підготовка:

- Ретельно вимити 2 великі лимони і 1 апельсин , розрізати на четвертинки. Вимити кілька листочків м'яти.
- Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть нарізаний лимон, апельсин і м'яту. Всипати 80 г цукру, влити 500 мл ігристого вина.
- Закриваємо чашу кришкою. Змішайте - час 5 секунд, швидкість 10, потім перемішайте - час 20 секунд, швидкість 4.

Інгредієнти:

- 500 мл білого ігристого вина
- 2 лимони
- 1 апельсин
- кілька листочків свіжої м'яти
- 80 г цукру
- 12-14 кубиків льоду



Лимонна курка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	15 хв	25 хв	4	ніж парова корзина

Підготовка:

- Покладіть смужки паперу для випічки у форму для приготування на пару так, щоб пара могла вільно циркулювати. Вимийте 4 курячі філе, обсушіть, покладіть на обробну дошку, виріжте в них досить глибокі кишені, посоліть і поперчіть. Покладіть кожну порцію зрізом вгору у форму для приготування на пару.
- У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо 200 г сиру фета, додаємо 40 г тертого сиру грана падано, цедру, натерту з 1 лимона, 1 яйце, додаємо 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Закриваємо чашу кришкою, перемішуємо начинку - час 15 секунд, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку, виймаємо ніж. Ложкою викласти начинку в підготовлені курячі порції, заповнюючи надрізи, злегка розкриваючи кишеньки. Викласти порційні шматочки курки начинкою вгору.
- Влити 600 мл води в чашу міксера, встановити на чашу тарілку з куркою, накрити кришкою. Приготування на пару - програма приготування на пару - час 25 хвилин.

Інгредієнти:

- 4 невеликі курячі грудки
- 200 г сиру фета
- 40 г тертого сиру грана падано
- 1 яйце
- Цедра 1 лимона
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Лимонний курд

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	11 хв	300 г	насадка-метелик

Підготовка:

1. Лимон обшпарити, почистити і добре висушити, натерти цедру, вичавити сік лимона, щоб вийшло 200 г.
2. Помістити метелика в чашу міксера. Влити 200 г лимонного соку, додати терту цедру 1 лимона, всипати 140 г цукру, вбити 3 цілих яйця і всипати 15 г кукурудзяного крохмалю. Встановити кришку - температура 100°C, час 6 хвилин, швидкість 1.
3. Зняти кришку, додати 120 г вершкового масла, нарізаного невеликими шматочками.
4. Закриваємо кришкою, готуємо лимонний курд. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Зняти кришку, ложкою викласти лимонний курд в банку, щільно закрити.

Інгредієнти:

- 200 г лимонного соку
- цедра з 1 лимона
- 140 г цукру
- 120 г вершкового масла
- 3 яйця
- 15 г кукурудзяного крохмалю



Лосось зі спаржею на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	15 хв	3	ніж	парова корзина

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 30 г вершкового масла, 10 г часнику і гілочку свіжого кропу. Встановіть кришку. Час 10 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Виймаємо масло на тарілку, миємо тарілку.
- У ємність для змішування налейте 1 000 мл води, зверху встановіть посудину для приготування на пару. На дно кошика покладіть аркуш паперу для випічки.
- 400 г філе лосося нарізати шматочками, натерти заздалегідь підготовленим вершковим маслом з часником і кропом, збризніть соком половини лимона.
- Викласти лосось на папір для випічки в нижньому кошику. Покладіть спаржу поруч на верхній кошик (відламайте потовщені кінці кошика (відламайте потовщені кінці)).
- Накриваємо посуд для приготування на пару кришкою, готуємо овочі і рибу. Температура 100, час 15 хвилин.
- Викласти спаржу на тарілку, зверху викласти філе лосося, прикрасити зверху скибочками з половинки лимона.

Інгредієнти:

- 400 г філе лосося
- 1 пучок спаржі
- 1 лимон
- кілька гілочок свіжого кропу
- 30 г вершкового масла
- 10 г часнику
- 1000 г води
- папір для випічки



Лимончелло

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	40 хв + 4 дні	45 хв	2,5 л	насадка для змішування

Підготовка:

- Лимони миємо гарячою водою, щоб видалити всі забруднення.
- За допомогою маленького ножа або картоплечистки зніміть шкірку з лимона (зніміть тільки жовту частину, білу частину, якщо вона є, слід відокремити, оскільки лікер буде гірким).
- Помістіть 1000 г спирту і лимонну цедру в банку. Відставте на чотири дні в темне прохолодне місце. Час від часу струшуйте банку. За цей час готуємо сироп.
- У чашу з мішалкою висипаємо 600 г цукру і 1200 г води. 40 хв. Температура 100 градусів Цельсія, Швидкість 1.
- Дати охолонути.
- Процідити спирт зі шкірок за допомогою ситечка і додати до охолодженого сиропу. Час 1 хвилини, швидкість 1.
- Розливаємо суміш по пляшках. Подавати лікер добре охолодженим.

Інгредієнти:

- 12 лимонів без хімічної обробки з товстою шкіркою
- 1000 г спирту
- 600 г цукру
- 1200 г води



М'ятний лікер

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв + 3 дні	6 хв	1 л	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

- Підготуйте продукти: промийте листя м'яти. Зніміть цедру з лимона і лайма
- Покладіть листя м'яти в блендер з увімкненим ножом, додайте цедру лимона і цедру лайма. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 6. Влийте джин через отвір у кришці, закрийте кришку, перемішайте - час 10 секунд, швидкість 3.
- Відкрийте кришку чаші, перелийте вміст в герметичний контейнер, закрийте і поставте в темне місце на 3 дні. Після закінчення цього часу процідіть напій.
- Покладіть ніж і метелик в чашу для змішування. Додайте яєчні жовтки і цукор. Закрийте кришку чаші. Перемішуємо - час 5 хвилин, швидкість 3.
- Відкрийте кришку чаші, додайте до жовтків жирні вершки. Закрийте кришку, перемішайте - час 30 секунд, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку. Через отвір у кришці повільно влийте м'ятний і лимонний спирт (вузькою цівкою) - час 3 хвилини, швидкість 2.
- Після перемішування через отвір у кришці повільно влийте згущене молоко - час 3 хвилини, швидкість 2.
- Відкрити кришку чаші, перелити лікер у пляшки.

Інгредієнти:

- 500 г жирних вершків 33%
- 350 г згущеного молока
- 400 мл джина (або горілки)
- 2 плоских ложки цукру
- 2 яєчних жовтки
- 1 великий лимон
- 1 лайм
- 1 пучок свіжої м'яти



М'ясний паштет

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	60 хв	8	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Покладіть 150 г цибулі. Встановіть кришку. Наріжте цибулю. Час 10 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Вливаємо 40 г рослинної олії. Лопаткою зішкрібаємо цибулю з боків тарілки. Закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, вийміть мішалку, знову встановіть лезо в посудину міксера. Додайте 400 г відвареного м'яса курки або індички і 150 г відвареної моркви, з закритою кришкою, подрібніть все це. Час 15 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, розбийте ціле яйце, всипте 5 г солі, 5 г солодкого меленого перцю, половину плоскої чайної ложки чорного меленого перцю і влийте 60 г бульйону. Встановіть на місце кришку. Знову все перемішайте. Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Форму для випічки довжиною 20 см вистелити пергаментом. Виливаємо всю паштетну суміш у форму, розрівнюємо верх.
- Випікати паштет у розігрітій до 180°C духовці близько 60 хвилин.
- Вийняти запечений паштет з духовки, дати охолонути.

Інгредієнти:

- 400 г вареного м'яса (індичка, курятина)
- 150 г вареної моркви
- 150 г цибулі
- 1 яйце
- 5 г солі
- 5 г солодкого меленого перцю
- половина чайної ложки меленого чорного перцю
- 40 г рослинної олії
- 60 г бульйону



М’ясні фрикадельки з індички

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	10 хв	4	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

1. 500 г індички нарізати шматочками приблизно по 2 см. Почистити 100 г цибулі і 1 великий зубчик часнику, нарізати цибулю дрібними шматочками.
2. Покласти ніж в чашу блендера, додати 100 г очищеної, нарізаної цибулі і 1 зубчик часнику, закрити кришку, закрутити насадку. Час віджиму 6 секунд, швидкість 8.
3. Відкрити кришку, зішкребти цибулю на дно каструлі лопаткою, додати 500 г індички, нарізаної шматочками, закрити кришкою, подрібнити м’ясо - час 25 секунд, швидкість 8.
4. Додати 80 г панірувальних сухарів, влити 100 г вершків, розбити 1 яйце, додати 1 повну чайну ложку солі, пів чайної ложки меленого перцю. Закрийте кришку кришкою, перемішайте суміш - час 25 секунд, швидкість 4.
5. Поставити м’ясну суміш в холодильник приблизно на 1 годину.
6. Перекласти м’ясну масу в чашу, змоченими в воді руками розділити м’ясо на фрикадельки. Викласти фрикадельки на деко, застелене в ю папером для випічки, і випікати при температурі 180 ° С, приблизно 15-20 хвилин, до легкого зарум’янювання.

Інгредієнти:

- 500 г філе індички
- 100 г цибулі
- 80 г панірувальних сухарів
- 1 яйце
- 100 г вершків 18%
- 1 великий зубчик часнику
- 1 велика чайна ложка
- дрібної солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Майонез

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Кількість порцій 8	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу для змішування. Вбийте два жовтки, додайте 1 повну чайну ложку гірчиці, 0,5 чайної ложки солі, дрібку цукру, дрібку меленого перцю. Влити 1 столову ложку лимонного соку. Закрийте чашу кришкою, відкрийте кришку. Перемішайте соус, вливаючи олію вузькою цівкою через отвір у кришці - час 1 хвилина 20 секунд, швидкість 6.
2. Якщо майонез вийде занадто густим, додайте 50 мл звичайної води.
3. Перекладіть готовий майонез у зручну ємність.

Інгредієнти:

- 2 яєчних жовтки
- 1 ст.л. лимонного соку
- 1 чайна ложка гірчиці
- 0,5 чайної ложки солі
- щіпка цукру
- Щіпка меленого перцю
- 400-450 мл соняшникової олії
- 30-50 мл теплої води



Макове печиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	45 хв	50 шт	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Поставити міксер у чашу, влити 200 г води, всипати 80 г маку. Закриваємо кришку чаші - температура 95° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, висипати мак через густе ситечко, дати охолонути. Чашу промити, витерти насухо.
- Покладіть ніж в чашу. Всипати 400 г борошна, покласти ошпарений і охолоджений мак, 160 г м'якого вершкового масла, 120 г цукру, 4 яєчних жовтки, додати дрібку солі.
- Закриваємо кришку чаші. Замісити тісто - час 25 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо тісто в чашу. Руками сформуйте з тіста кульки розміром з волоський горіх і викладіть їх на деко, застелене папером, на відстані одна від одної. Розкачайте кожную порцію тіста до товщини приблизно 0,5 см.
- Випікаємо печиво партіями, ставлячи в попередньо розігріту духовку. 180° С, випікати приблизно 15 хвилин до легкого зарум'янювання.

Інгредієнти:

- 400 г пшеничного борошна
- 160 г м'якого вершкового масла
- 120 г цукру
- 80 г маку
- 4 яєчних жовтки
- щіпка солі
- 200 г води



Малиновий коктейль

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	3 хв	2 хв	1	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у тарілку.
- Налийте в посуд 250 г молока, 1 банан, 140 г малини, 50 г вівсяних пластівців, 20 г меду.
- Змішування - час 30 с, швидкість 12.
- Вживайте відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 250 г молока
- 1 очищений банан
- 140 г малини
- 50 г вівсяних пластівців
- 20 г меду



Малиновий коктейль з джином

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	6 хв	1	ніж

Підготовка:

- У чашу покладіть 200 г малини, 40 г цукру і 200 г льоду - Час 25 секунд, швидкість 12.
- Додайте 50 г джина - Час 10 секунд, швидкість 2.
- Додаємо тонік і перемішуємо лопаткою. Змочіть обідок келиха лаймом і вмочіть у цукор. У шматочку лайму зробіть надріз і покладіть його на край келиха. Повільно виливаємо коктейль у келих. У коктейль можна вичавити шматочок лайму.

Інгредієнти:

- 200 г льоду
- 200 г малини
- 50 г цукру
- 50 г джина
- 300 г тоніка
- 1/2 лайма



Маринована качина грудка з овочами в гірчичному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	25 хв	4	ніж	насадка-метелик	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: вимийте і висушіть дві качині грудки. У чашу покласти 1 чайну ложку солі, ¾ чайної ложки перцю, 2 чайні ложки солодкої паприки, 0,5 чайної ложки меленої куркуми, влити 3 столові ложки олії. Перемішуємо маринад, кладемо в нього качку.
2. 200 г молодих кабачків помити, нарізати скибочками приблизно 1,5 - 2 см. Моркву почистити, нарізати шматочками приблизно 1,5 см. Перець очистити від насіння, нарізати невеликими шматочками.
3. Застелити деко папером для випічки, викласти качині грудки. Накрити деко кришкою.
4. Покласти ніж в чашу для змішування. Покласти приблизно 120 г нарізаного червоного перцю, 200 г кабачків, приблизно 280 г моркви, нарізаної дрібними шматочками. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 5.
5. Відкрити кришку, за допомогою лопатки перекласти овочі в контейнер для приготування на пару. Вийміть ніж.
6. Закриваємо чашу контейнером для пароварки, - програма «Варіння на пару», час 20 хвилин, швидкість 1.
7. Зняти паровий кошик з качкою і овочами. Відміряти (залишити) 300 мл від рідини для варіння, решту води злити.
8. Викласти метелика в чашу, до рідини влити 80 г 18% вершків, додати 2 великі чайні ложки гірчиці, дрібку перцю і 20 г крохмалю. Закриваємо чашу кришкою, нагріваємо соус - температура 100 °С, час 2 хвилини, швидкість 3.
9. Відкрити кришку, спробувати соус на смак, при необхідності посолити і перемішати лопаткою.
10. Подавати качину грудку з овочами, гірчичним соусом, салатом, посипавши зеленню цибулі або кропу.

Інгредієнти:

- 2 шт качині грудки
- 200 г молодих кабачків
- 300 г моркви
- 200 г червоного перцю
- 80 г 18% вершків
- 30 г гірчиці
- 20 г крохмалю
- 1 чайна ложка солі
- ¾ чайної ложки перцю
- 2 чайні ложки солодкої паприки
- 0,5 чайної ложки куркуми
- 3 столові ложки рослинної олії
- сіль, перець за смаком



Меренга

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	15 хв	240 хв	4	насадка-метелик

Підготовка:

- Розігріти духовку до 180°C. Застелити деко папером для випічки.
- Покладіть метелика в чисту і суху чашу для змішування, влийте яєчні білки, додайте дрібку солі. Закрийте кришку. Збивання - 4 хвилини, швидкість 4.
- Знову збиваємо - 4 хвилини, швидкість 4. Працюючи через отвір у кришці, поступово додайте 175 г цукрової пудри, 1 ч.л. кукурудзяного крохмалю.
- Відкриваємо кришку чаші, виймаємо метелика. Перекладіть масу на підготовлений деко.
- Випікайте 5 хвилин при 180°C, потім зменшіть температуру до 130°C і випікайте 90 хвилин. Вимкніть духовку, відверніть дверцята духовки і залиште на 2 години, до повного охолодження.

Інгредієнти:

- 4 білки
- 175 г цукрової пудри
- 1 ч.л. кукурудзяного крохмалю



Меренговий рулет з малиною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	30 хв	30 хв	10	насадка-метелик

Підготовка:

1. Покладіть метелика в міксер, влийте білки 6 яєць і додайте дрібку солі. Встановіть кришку. Збиваємо яєчні білки в піну. Час 7 хвилин, швидкість 4.
2. Потім відкриваємо кришку, ставимо робота на перемішування. Час 5 хвилин, швидкість 4. Через отвір поступово всипати 200 г цукрової пудри. Збити піну з цукром так, щоб цукор розчинився і не був помітний в піні.
3. Зніміть кришку, всипте 10 г кукурудзяного крохмалю, закрийте кришкою. Перемішайте безе. Час 1 хвилина, швидкість 4.
4. Зніміть кришку. Прямокутний деко застелити папером для випічки, рівномірно розподілити меренгу.
5. Розігріти духовку до 150°C, сушити меренгу приблизно 30-35 хвилин.
6. Вийняти меренгу з духовки. Зверху покласти папір для випічки. Перевернути догори дном. Зняти папір для випічки з нижньої частини меренги.
7. Помістити метелика в чашу міксера. Влити 300 г вершків 36% і всипати 30 г цукрової пудри. Закриваємо кришкою, збиваємо вершки до стану крему. Час 1 хвилина 30 секунд, швидкість 4.
8. Зняти кришку, додати 250 г сиру маскарпоне. Закрити кришку, перемішати крем. Час 30 секунд, швидкість 4.
9. Зніміть кришку. Отриманий крем рівномірно розподіліть по одній стороні шару меренги. Посипте зверху свіжими ягодами малини.
10. Меренговий рулет згорнути вздовж довгої сторони.
11. Поставити рулет в холодильник приблизно на 1 годину.

Інгредієнти:

- 6 яєчних білків
- 230 г цукрової пудри
- 10 г кукурудзяного крохмалю
- щіпка солі
- 300 г 36% вершкового сиру
- 250 г сиру маскарпоне
- 200 г свіжої малини



Мигдальні мафіни

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	25 хв	10	насадка-метелик	ніж

Підготовка:

1. встановити насадку-ніж у чашу для змішування, всипати 200 г мигдалю. Закриваємо кришку, подрібнюємо горіхи - час 5 секунд, швидкість 8.
2. Відкриваємо кришку, перекладаємо горіхи в іншу ємність. Очистіть чашу і ніж від залишків горіхів.
3. У чашу для змішування покласти насадку метелика, додати 100 г м'якого вершкового масла, нарізаного невеликими шматочками. Закриваємо кришку чаші, розтоплюємо вершкове масло - температура 80° С, час 2 хвилини, швидкість 1.
4. Відкрийте кришку чаші, додайте 120 г грецького йогурту в масло, вбийте 4 яйця, додайте 120 г цукру, 1 ст.л. лимонного соку і 10 г ванільного цукру. Закрийте кришкою, перемішайте - час 20 секунд, швидкість 4.
5. Відкриваємо кришку, додаємо до суміші 200 г подрібнених горіхів, 100 г пшеничного борошна і 1,5 чайної ложки розпушувача. Закрийте чашу кришкою, замісіть тісто - час 30 секунд, швидкість 4.
6. Відкриваємо кришку чаші, наповнюємо попередньо змащені вершковим маслом формочки для кексів тістом майже повністю. Поставити в розігріту до 180° С духовку, випікати близько 20 хвилин. Перевірте дерев'яною паличкою, щоб тісто було сухим в середині. Якщо паличка все ще «покрита» тістом, коли ви виймаєте її з мафіна, збільште час випікання.

Інгредієнти:

- 200 г мигдалю
- 100 г пшеничного борошна
- 120 г цукру
- 10 г ванільного цукру
- 120 г грецького йогурту
- 1,5 чайної ложки розпушувача
- 1 ст.л. лимонного соку
- 4 яйця



Мигдальне борошно

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	40 хв	6	ніж	КОШИК

Підготовка:

1. Висипаємо мигдаль у кошик. У ємність для змішування наливаємо 1,6 літра води. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Закип'ятіть воду - температура 105, час 7 хв. Коли вода закипить, обережно відкриваємо кришку чаші, кладемо в каструлю кошик з мигдалем. Закриваємо кришку і залишаємо мигдаль в посуді на 5 хвилин (без варіння).

2. Відкрийте кришку чаші, вийміть кошик. Трохи охолоджений мигдаль почистіть (шкірка повинна злегка відшаруватися).

3. Сушимо очищений мигдаль в духовці: висипаємо його на деко і ставимо в духовку, розігріту до 50 °С, приблизно на 30 хвилин.

4. Покладіть ніж в чашу для змішування. Висипаємо мигдаль в тарілку, закрийте кришку чаші, подрібніть мигдаль в порошок - час 60 секунд, швидкість 10.

Інгредієнти:

500 г мигдалю



Мигдальне песто з м'ятою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	75 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте інгредієнти: 60 г тертого сиру пармезан, цибулю-порей почистити, нарізати дрібними шматочками, 10-15 листочків свіжої м'яти вимити і висушити.
- У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо 60 г натертого пармезану, 100 г смаженого мигдалю і 10-15 листочків м'яти. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 30 секунд, швидкість 12.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо суміш в іншу ємність. Витерти чашу для змішування тканиною або паперовим рушником
- Покласти в чашу ніж, покласти 50 г очищеної і нарізаної на дрібні шматочки цибулі-порею, закрити чашу кришкою, подрібнити цибулю - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків чаші. Вливаємо 30 г оливкової олії, закриваємо кришку чаші, тушкуємо цибулю - температура 100 ° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, влити до цибулі 100 г 30% вершків і 50 г молока. Додати 0,5 чайної ложки солі і мигдаль, змішаний з м'ятою і сиром. Закрити кришку чаші, перемішати песто - час 1 хвилина, швидкість 3.
- Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки перекласти песто в інший посуд.
- Подавати, змішавши з відвареними макаронами.

Інгредієнти:

- 60 г сиру пармезан
- 100 г очищеного смаженого мигдалю
- 10-15 листочків свіжої м'яти
- 50 г цибулі-порею
- 30 мл оливкової олії
- 100 г 30% вершків
- 50 г молока
- 0,5 чайної ложки солі за смаком



Мисливське рагу

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	10 хв	60 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 400 г свинини помити, нарізати шматочками приблизно по 2 см. Мисливські ковбаски нарізати шматочками приблизно 1 см, почистити 150 г цибулі і 5 зубчиків часнику, розрізати кожну цибулину на 4 частини. Почистити 120 г моркви, 50 г перцю чилі, видалити насіння.
2. Помістіть ніж в чашу, покладіть моркву, перець і мариновані огірки - час 25 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте. Лопаткою перекладаємо овочі в інший посуд. Чашу промити, витерти насухо. Покладіть ніж в чашу. Покласти цибулю і часник, закрити кришку чаші, подрібнити - час 10 секунд, швидкість 6.
4. Відкриваємо кришку, лопаткою вискрібаємо цибулю з боків каструлі. Вливаємо 2 ст.л. олії, закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю і часник - температура 100° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку, додаємо до цибулі м'ясо і ковбаски, вливаємо 500 г бульйону, додаємо 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 столову ложку копченої паприки, 2 лаврових листки, 4 зерна запашного перцю. Закрийте кришку каструлі, готуйте рагу - температура 105° С, час 35 хвилин, швидкість 1, реверс.
6. Відкрити кришку чаші, додати до м'яса попередньо нарізані овочі. Закрити кришку каструлі, продовжити приготування рагу - температура 100° С, час 20 хвилин, швидкість 1, реверс.
7. У чаші змішати борошно, воду і томатну пасту. Відкриваємо кришку, додаємо до рагу. Кип'ятіння - температура 100° С, час 5 хвилин, швидкість 1, реверс.

Інгредієнти:

- 400 г свинини
- 200 г мисливських ковбасок
- 150 г цибулі
- 120 г моркви
- 50 г перцю чилі
- 100 г твердих маринованих огірків
- 5 зубчиків часнику
- 1 столова ложка томатної пасти
- 2 столові ложки пшеничного борошна
- 50 мл води
- 2 столові ложки рослинної олії
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 столова ложка меленої копченої паприки
- 2 лаврових листки
- 4 зерна запашного перцю
- 500 мл овочевого бульйону



Млинці з куркою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	25 хв	10	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Приготувати тісто: вставити ніж у чашу. Влити 250 г молока і 250 г води, додати 250 г борошна, 1 яйце, влити 2 столові ложки олії, додати 0,5 чайної ложки солі. Закрити кришку. Замісити тісто - час 20 секунд, швидкість 4

2. Відкриваємо кришку чаші, виймаємо ніж. Відставити тісто на 20 хвилин. Через цей час смажимо млинці - порціями виливаємо тісто на розігріту сковорідку, обсмажуємо млинці з обох боків.

3. 120 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками. 150 г грибів помити і висушити. 300 г курячих грудок помити, обсушити, нарізати шматочками приблизно 1,5-2 см.

4. Покласти ніж і підготовлену цибулю в чашу. Закриваємо кришку, подрібнюємо цибулю - час 5 секунд, швидкість 6.

5. Відкриваємо кришку. Лопаткою прибираємо цибулю з боків тарілки. Покладіть 150 г грибів в каструлю з цибулею, закрийте кришку, подрібніть гриби з цибулею - час 4 секунди, швидкість 6.

6. Налити 20 г олії через отвір у кришці, залишити кришку відкритою. Тушуємо гриби - температура 95 °С, час 8 хвилин, швидкість 1.

7. Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку. До грибів додати 300 г курячої грудки, нарізаної невеликими шматочками. Додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закриваємо кришку, тушуємо курку - температура 95 °С, час 15 хвилин, швидкість 1.

8. Відкриваємо кришку, вливаємо до курки 40 г 30% вершків, цибулю і 100 г тертого сиру моцарелла. Закрити кришку, перемішати начинку - час 20 секунд, швидкість 3. Викладаємо гарячу начинку на млинці, згортаємо їх і подаємо гарячими.

Інгредієнти:

- (Млинці)
- 300 мл молока
- 200 мл води
- 250 г пшеничного борошна
- 1 яйце
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 столові ложки рослинної олії

Інгредієнти:

- (Начинка для млинців)
- 300 г філе курки
- 250 г грибів
- 120 г цибулі
- 100 г тертого сиру моцарелла
- 40 г 30% вершків
- 20 г рослинної олії
- 1 чайна ложка солі без верху
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 пучок дрібно нарізаної цибулі



Млинці з сиром

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	15 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Додайте сир, борошно, яйце, сіль і перець. Закрийте кришку чаші, перемішайте тісто - час 30 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки виймаємо тісто в чашу, накриваємо тканиною, залишаємо при кімнатній температурі приблизно на 30 хвилин. Після закінчення цього часу на сковороді з маслом обсмажуємо млинці з обох боків до золотистого кольору.

Інгредієнти:

- 230 г сиру
- 250 г пшеничного борошна
- 1 яйце
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- олія для смаження



Морквяне пюре

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	35 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати овочі. Очистити від шкірки моркву 400 г і нарізати невеликими кубиками. Цибулю очистити від лушпиння, нарізати на 4 частини. Часник почистити.
2. встановити ніж в чашу. Додати 1 цибулю і 2 зубчики часнику. Закрити кришку, подрібнити - час 8 секунд, швидкість 8.
3. відкрити кришку, силіконовою лопаткою зішкребти залишки овочів з боків чаші на дно. Залити 30 г рослинної олії. Закрити кришку, тушкувати - температура 100, час 8 хвилин, швидкість 1.
4. відкрити кришку, додати нарізану моркву. Додати сіль 5 г і дрібку перцю. Додати 50 мл води. Закрити кришкою, тушкувати - температура 100, час 25 хв, швидкість 1.
5. відкрити кришку, перевірити моркву на м'якість. Вона повинна бути дуже м'якою. В іншому випадку, готуйте ще 5 хвилин. Закрити кришкою, бленд - час 25 секунд, швидкість 8.
6. відкрити кришку, додати 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла. Закрити кришкою, готувати - температура 80, час 1 хвилина, швидкість 3.
7. відкрити кришку, перевірити на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.

Інгредієнти:

- 400 г моркви
- 150 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 30 г рослинної олії
- 30 г вершкового масла
- 80 г вершків 20%
- 5 г солі
- Щіпка чорного меленого перцю



Морквяні кекси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	32 хв	16	насадка-метелик	ніж

Підготовка:

- Очищену моркву нарізати шматочками і прокласти в чашу з ножем, а сік апельсина вичавити в чашу. Час 20 сек. швидкість 10.
- Зішкребти вміст на дно тарілки і знову подрібнити. Час 10 сек. швидкість 10. Перекласти в інший посуд.
- Вимийте і висушіть чашу. Викладіть метелика, всипте 100 г цукру і 6 яєць. Час 15 хв, швидкість 3.
- Вийміть метелика і замініть ножем. Додайте раніше відкладені інгредієнти, борошно і дріжджі: 2 хв. швидкість 4.
- Розлийте суміш у змащені маслом і присипані борошном формочки для кексів
- Випікайте в розігрітій до 180° духовці 15 хвилин.

Інгредієнти:

- 100 г цукрової пудри
- 200 г моркви
- 10 г апельсинового соку
- 6 яєць
- 200 г борошна
- 6 г розпушувача



Морквяний пиріг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	45-50 хв	8	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте форму для випікання, вистелену папером, відставте її вбік. Розігрійте духовку до 180°C.
2. Помістіть ніж у ємність для змішування. Всыпте 100 г фундука. Закрийте кришку - час 30 секунд, швидкість 5.
3. Відкрийте кришку чаші, перекладіть горіхи в іншу ємність.
4. Покладіть 350 г моркви в чашу для змішування. Закрийте чашу - час 30 секунд, швидкість 5.
5. Відкрити кришку чаші, зішкребти моркву з боків посудини лопаткою. Додати 210 г пшеничного борошна, 4 яйця, 200 г цукру, 1 ч. л. ванільного цукру, 100 г рослинної олії, 1 чайну ложку розпушувача, 1 чайну ложку соди, 1 чайну ложку кориці, ½ чайної ложки солі. Закрийте чашу кришкою - час 30 секунд, швидкість 5.
6. Відкрийте кришку, зішкребіть тісто з боків горщика лопаткою, додайте 100 г подрібнених горіхів. Закрийте чашу - час 20 секунд, швидкість 5.
7. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки викладіть тісто у форму і розрівняйте. Поставте пиріг у розігріту до 180°C духовку, випікайте приблизно 45-50 хвилин.

Інгредієнти:

- 350 г моркви
- 210 г пшеничного борошна
- 4 яйця
- 200 г цукру
- 1 ст.л. ванільного цукру
- 100 г рослинної олії
- 1 чайна ложка розпушувача
- 1 чайна ложка соди
- 1 чайна ложка кориці
- ½ чайної ложки солі
- 100 г фундука



Морквяний смузі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте фрукти: почистіть моркву, очистіть від шкірки, наріжте кільцями. Помийте яблука, очистіть від шкірки, розріжте їх на 4 частини, виріжте насіннєве гніздо. Стебло селери помити, нарізати невеликими шматочками. Почистити апельсин від шкірки, розділити на часточки.
- встановіть ніж в чашу, покладіть всі фрукти, додайте склянку 250 мл води, закрийте кришку - час 1 хв, швидкість 12.
- Відкрийте кришку чаші і перевірте консистенцію смузі. У разі необхідності, знову змішайте - час 30 секунд, швидкість 12.
- Подавати у високих склянках відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 150 г моркви
- 1 невелике яблуко
- 1 апельсин
- 1 стебло селери середнього розміру
- 250 мл води або апельсинового фрешу
- цукор за смаком



Морозиво з желейних цукерок

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв + час охолодження	25 хв	8	ніж

Підготовка:

1. У чашу для змішування покладіть ніж, всипте 200 г улюблених желейних цукерок і 200 г 36% вершків. Закрийте кришку. Нагрівання - 95°C, час 15 хвилин, швидкість 2.

2. Відкрийте кришку. Додайте 300 г 36% вершків і 20 г цукру. Закрийте кришку - 90°C, час 10 хвилин, швидкість 3.

3. Перекладіть суміш у плоску форму для заморожування (наприклад, алюмінієву, силіконову) на висоту не більше 5 см. Накрийте харчовою плівкою і покладіть форму в морозильну камеру на 6 годин.

4. Покладіть ніж у чисту і суху чашу для змішування і викладіть 200 г шоколаду, розламаного на дрібні шматочки. Закрийте кришкою - 40 секунд, швидкість 6.

5. Перекладіть подрібнений шоколад в іншу ємність. Заморожене морозиво розрізати на невеликі шматочки.

6. У чашу викласти морозиво. Закрийте кришку - 1 хвилина, швидкість 5.

7. Відкрийте кришку. Додайте подрібнений шоколад. Перемішайте лопаткою, перекладіть у форму і поставити в морозилку на 1 годину.

Інгредієнти:

500 г 36% вершків

200 г желейних цукерок

20 г цукру

200 г шоколаду



Мохіто з горілкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	2-4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: промийте листя м'яти. Два лайми розріжте на 8 частин, один наріжте скибочками.
- У чашу для змішування кладемо ніж, всипаємо цукор, кладемо 2 лайми, нарізані шматочками. Вливаємо горілку. Закрийте чашу кришкою - час 10 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку чаші, вливаємо спрайт, перемішуємо - час 20 секунд, швидкість 3 оберти.
- У високі склянки кладемо кубики льоду, скибочки лайму і кілька листочків м'яти. Розливаємо напій у склянки через ситечко.

Інгредієнти:

- 100 мл горілки Finlandia
- 400 мл спрайту
- 20 г м'яти
- 3 лайми
- 30 г цукрової пудри
- лід



Мус з авокадо

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	25 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: Закип'ятіть воду, покладіть фініки в невелику миску, залийте їх окропом і залиште приблизно на 20 хвилин. Вийміть з фініків кісточки. 1 банан очистіть від шкірки і наріжте. 2 авокадо розріжте навпіл, вийміть кісточку, очистіть і наріжте невеликими шматочками.
2. У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо замочені фініки, нарізане авокадо, банан і 1 столову ложку какао. Закрити кришку чаші, збити крем - час 30 секунд, швидкість 5.
3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою зачерпуємо суміш з боків горщика. Закрийте кришку і знову збийте - час 30 секунд, швидкість 5.
4. Подавайте, наприклад, з хлібом, як начинку для млинців тощо.

Інгредієнти:

- 100 г сушених фініків без кісточок
- 2 стиглі авокадо
- 1 банан
- 1 велика столова ложка какао



Мус із груші

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	15 хв	500 г	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Груші розрізати на четвертинки, почистити і видалити серцевину.
- Вставте ніж у ємність для змішування. Покладіть 800 г очищених груш у тарілку. Встановіть кришку - Час 12 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Лопаткою зберіть груші на дно кошика.
- У груші вливаємо 50 г води, 10 г лимонного соку, додаємо 15 г цукру і дрібку кориці (за бажанням). Встановіть кришку - Температура 100°C, час 15 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть кришку, мус готовий до вживання.

Інгредієнти:

- 800 г очищених груш
- 50 г води
- 10 г лимонного соку
- 15 г цукру
- щіпка меленої кориці



Мус з білого шоколаду з полуничним соусом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Влийте 2 столові ложки води, всипте 200 г замороженої полуниці та додайте 2 столові ложки цукру. Закрийте кришку чаші - температура 85°С, час 3,5 хвилини, швидкість 1. Перекласти в інший посуд.
- Покладіть ніж у чашу для змішування. Влийте 100 мл вершків - температура 80°С, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, покласти в крем 100 г білого шоколаду, розламаного на дрібні шматочки. Закрити кришку чаші, перемішати - час 15 секунд, швидкість 2.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо до шоколаду 200 г сиру, 1 чайну ложку лимонного соку і кілька крапель ванільного ароматизатора. Закрийте кришку чаші, перемішайте мус - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку чаші, розлити мус у скляні келихи. Коли охолоне, поливаємо полуничним соусом.

Інгредієнти:

- 200 г сиру
- 100 г 30% вершків
- 100 г білого шоколаду
- 1 чайна ложка лимонного соку
- 2 г ваніліну
- 150 г замороженої полуниці
- 2 ложки цукру



Мінестроне

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	37 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. У чашу для змішування встромити ніж, додати 50 г цибулі і 20 г часнику. Закриваємо кришкою, подрібнюємо овочі. Час 7 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть все з боків тарілки.
3. Наливаємо в тарілку 50 г оливкової олії. Накриваємо кришкою, все обсмажуємо. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
4. Зніміть кришку. Додаємо 100 г моркви, нарізаної дрібними кубиками. Накриваємо кришкою, знову обсмажуємо все разом. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
5. Зняти кришку, влити 1000 г овочевого бульйону. Накриваємо кришкою. Температура 100°C, час 8 хвилин, швидкість 1.
6. Зняти кришку, всипати 200 г консервованої білої квасолі, 100 г червоного перцю і 100 г жовтого перцю, нарізаного дрібними кубиками, всипати пів чайної ложки орегано і 5 г солі.
7. Закриваємо кришкою, варимо суп. Температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.
8. Зняти кришку, додати 180 г кабачків, нарізаних невеликими кубиками, 100 г зеленого горошку і 200 г томатів без шкірки, нарізаних кубиками. Закриваємо кришкою продовжуємо варити суп. Температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 1000 г овочевого бульйону
- 50 г оливкової олії
- 50 г цибулі
- 20 г часнику
- 100 г моркви
- 200 г консервованої квасолі
- 200 г помідорів 40
- половина чайної ложки орегано
- 180 г кабачків
- 100 г червоного перцю
- 100 г жовтого перцю
- 100 г зеленого горошку
- 5 г солі



Напій «Італійський поцілунок»

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	1 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування кладемо ніж, вливаємо 150 мл тоніка, 80 мл лимонного лікеру лімончелло, 50 мл джина, філе 1 лимона, 5 г цукру. Закрийте чашу кришкою. Перемішайте - час 15 секунд, швидкість 7.
- Розливаємо напій в 4 келихи для мартіні з кубиками льоду. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 150 мл тоніку
- 80 мл лікеру лімончелло
- 50 мл джина
- філе 1 лимона
- 5 г цукру
- 12 кубиків льоду



Негроні

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	10 хв	2	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у посуд для змішування. Влийте 60 г джина, 60 г червоного вермуту, 60 г лікеру Кампарі і 150-250 г кубиків льоду. Закрийте кришку. Змішування - 20 секунд, швидкість 2.
- Розлити в 2 склянки і прикрасити шматочками апельсина.

Інгредієнти:

- 60 г джина
- 60 г червоного вермуту
- 60 г лікеру Кампарі
- 150 г льоду
- 2 скибочки апельсина для прикраси



Ньоккі з батата

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	30 хв	2-3	ніж

Підготовка:

- Почистіть 500 г батату, наріжте скибочками. Викладіть їх на деко. Розігрійте духовку до 190°C, запікаємо 25 хвилин.
- Вставте ніж в ємність для змішування. Запечений батат перекласти в чашу, подрібнюємо батат. Час 30 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку. У тарілку висипаємо 120 г пшеничного борошна, сіль 5 г, 100 г тертого пармезану і розбиваємо 1 ціле яйце. Закрити кришку - час 2 хвилини, швидкість 2.
- Зніміть кришку, перекладіть тісто на робочу поверхню. Сформувати з картопляної суміші довгий рулет товщиною близько 2 см. За допомогою ножа відріжте ньоккі довжиною приблизно 1,5-2 см.
- У каструлі закип'ятіть воду з дрібкою солі. Помістіть ньоккі партіями в киплячу воду. Варіть їх 2-3 хвилини з моменту, коли вони спливають на поверхню.

Інгредієнти:

- 500 г батата
- 100 г тертого пармезану
- 120 г пшеничного борошна
- 5 г солі
- 1 яйце



Ньоккі зі шпинатом і пармезаном

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	2-3	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти. Залийте 120 г шпинату окропом на 1 хвилину і повністю злийте воду. Натріть 100 г пармезану. Відваріть 500 г картоплі.
- У чашу для змішування кладемо ніж, викладаємо 500 г вареної картоплі. Закрийте кришку чаші, збийте картоплю блендером - час 12 секунд, швидкість 4.
- Відкрийте кришку чаші, до суміші додайте 120 г шпинату, тертий пармезан 100 г, 200 г пшеничного борошна, вбийте 1 яйце, додайте 0,5 чайної ложки солі. Закрийте чашу кришкою, змішайте - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо тісто на робочу поверхню. Рясно присипавши борошном, злегка вимісити тісто, розділити на 4 частини, сформувати рулетики товщиною приблизно 2 см і розрізати їх на рівні шматочки. Швидко сформувати з тіста кульки, злегка приплюснути кожную кульку виделкою.
- Покласти ньоккі в киплячу підсолену воду, довести до кипіння. Варити на повільному вогні, поки ньоккі не спливають, і за допомогою шумівки витягнути з води прямо на тарілки.

Інгредієнти:

- 500 г відвареної картоплі
- 120 г шпинату
- 200 г пшеничного борошна
- 100 г тертого пармезану
- 1 яйце
- 0,5 чайної ложки солі
- Сіль для приготування ньоккі



Ніжне пюре з кореня селери

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	27 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати овочі. Очистити від шкірки корінь селери 400 г і нарізати дрібними кубиками.
2. встановити ніж в ємність. Залити 500 мл молока. Закрити кришкою, нагріти - температура 100, час 5 хв, швидкість 1. Слідкуйте, щоб молоко не витекло.
3. відкрийте кришку, додайте нарізану селеру. Закрийте кришкою, варіть - температура 100, час 20 хв, швидкість 1.
4. відкрийте кришку, перевірте селеру на готовність. Вона повинна бути дуже м'якою. У разі необхідності, готуйте ще 5 хвилин. Злийте молоко, так щоб селера була покрита на третину. Поверніть чашу на місце, закрийте кришкою, бленд - час 18 секунд, швидкість 8
5. відкрийте кришку, додайте 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла, 5 г солі. Закрийте кришкою, готуйте - температура 80, час 1 хвилина, швидкість 3.
6. відкрити кришку, перевірити на смак на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.

Інгредієнти:

- 400 г кореня селери
- 30 г вершкового масла
- 80 г вершків 20%
- 5 г



Овочеве рагу з куркою в томатному соусі з овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	54 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. Філе курячого стегна нарізати смужками 2-3 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5x1,5 см, моркву 1x1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини. Кабачки нарізати кубиками 1x1 см. Капусту нашаткувати. З консервованої квасолі злити рідину. Червоний перець почистити від насіння і нарізати кубиками 1x1 см. Молодий горошок можна не чистити і додавати прямо з шкіркою. Старий горошок очистити від шкірки.

2. вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.

3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.

4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.

5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.

6. відкрити кришку, додати нарізану картоплю і болгарський перець. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.

7. відкрити кришку, додати горошок, кабачки, квасолю і капусту. Залити 200 г води, змішаної з 100 г томатної пасти. Додати столову ложку цукру. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 7 хв, швидкість 1.

8. відкрити кришку, спробувати рагу на сіль, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

400 г філе курячого стегна

100 г цибулі

100 г моркви

30 г часнику

200 г картоплі

100 г кабачків

100 г горошку

100 г квасолі

100 г болгарського перцю

50 г свіжої зелені

1 чайна ложка солі

0,5 чайної ложки перцю



Овочеве рагу з індичкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	50 хв	4-5	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 100 г цибулі. Закриваємо кришку, подрібнюємо цибулю. Час 5 секунд, швидкість 5.
2. Зняти кришку, вийняти ніж, замінити мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребти цибулю з боків тарілки.
3. Наливаємо у форму 50 г рослинної олії. Накриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
4. Зняти кришку, додати 450 г грудки індички, нарізаної дрібними кубиками.
Всипати 10 г солі, дрібку чорного меленого перцю, пів чайної ложки гранульованого часнику, пів чайної ложки меленої солодкої паприки, пів чайної ложки сушеного базиліку.
5. Накриваємо кришкою, обсмажуємо все разом. Температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.
6. Зняти кришку, додати 150 г червоного перцю, нарізаного кубиками, 100 г моркви, розрізаної навпіл, і 200 г картоплі, нарізаної дрібними кубиками. Вливаємо 700 г води, додаємо 70 г томатної пасти.
7. Накриваємо кришкою, варимо все разом. Температура 100°, час 30 хвилин, швидкість 1.
8. Зняти кришку, додати 200 г консервованої квасолі з банки. Встановити кришку на місце, знову все закип'ятити. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 450 г грудки індички
- 200 г консервованої квасолі
- 100 г цибулі
- 150 г червоного перцю
- 100 г моркви
- 200 г картоплі
- 70 г томатної пасти
- 10 г солі
- щіпка чорного меленого перцю
- пів чайної ложки гранульованого часнику
- пів чайної ложки меленої солодкої паприки
- пів чайної ложки сушеного базиліку
- приблизно 700 г води
- 50 г рослинної олії



Овочеве рагу

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	25 хв	45 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть картоплю, наріжте кубиками приблизно 1,5 см. Почистіть цибулю і часник. Свіжий перець очистіть від насіння, наріжте шматочками приблизно 2х2 см. Селеру почистити, нарізати шматочками приблизно по 0,5 см. Броколі помити, розрізати на суцвіття. Батат почистити, нарізати кубиками розміром 1,5х1,5 см. Моркву почистити, нарізати скибочками товщиною приблизно 0,5 см.
2. Покласти ніж, цибулю і часник в чашу для змішування. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 6.
3. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зібрати цибулю з боків сковороди. Вийняти ніж, вставити мішалку. У тарілку покласти батат, моркву, перець, селеру і картоплю. Додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 чайну ложку меленої копченої паприки і 2 чайні ложки майорану. Влити води, щоб покрила овочі. Закрий кришку. Готуємо рагу - температура 100 °С, час 15 хвилин, швидкість 1.
4. Відкрити кришку, додати броколі - температура 100 °С, час 1 хвилина, швидкість 1.
5. У чаші змішати 50 мл вершків, 30 мл води, 1 столову ложку томатної пасти, 2 ст.л. пшеничного борошна. Перемішати, щоб не було грудочок.
6. Відкрити кришку, додати до рагу суміш борошна і вершків з томатами. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 3 хвилини, швидкість 2.
7. Відкриваємо кришку. Перекласти рагу в тарілки. Подавати з хлібом.

Інгредієнти:

- 250 г картоплі
- 150 г батату
- 150 г суцвіть броколі
- 120 г моркви
- 100 г свіжого червоного перцю
- 100 г кореня селери
- 100 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 50 мл 12% вершків
- 2 ст.л. пшеничного борошна
- 1 столова ложка томатної пасти
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка меленої копченої паприки
- 0,5 чайної ложки перцю
- 2 чайні ложки майорану
- 30 мл води



Овочевий крем-суп

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	35 хв	4	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Всыпте 300 г суцвіть цвітної капусти, 150 г моркви, 150 г цибулі. Додайте нарізані дрібними кубиками 350 г картоплі. Влийте 850 г бульйону.
- Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Зварити суп. Температура 100°C, час 35 хвилин, швидкість 1.
- Знімаємо кришку, при необхідності приправляємо суп за своїм смаком.
- 100 г 30% вершків вливаємо в каструлю для супу.
- Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Блендером збиваємо суп до стану однорідного крему. Час 1 хвилина, швидкість 9.
- Готовий крем-суп розливаємо по тарілках.

Інгредієнти:

- 300 г цвітної капусти (суцвіття)
- 150 г моркви
- 150 г цибулі
- 350 г картоплі
- 900 г бульйону (овочевого або курячого)
- 100 г 30% вершків
- за смаком сіль і чорний мелений перець за смаком



Огірочки мариновані

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	30 хв + 8 год	25 хв	8	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. Вимити і висушити всі овочі. Відрізаємо кінчики огірків, чистимо обидва перці від насіння, чистимо цибулю.
2. Встановіть оправку в ємність і диск для нарізання на неї. Закрийте кришку, за допомогою штовхача натріть на тертці 50 г червоного перцю чилі, 250 г жовтого перцю і 250 г цибулі. Час 1 хвилина, швидкість 6.
3. Зняти кришку, перекласти овочі в чашу.
4. 2 кг мелених огірків нарізати шматочками по 2-3 см, часник нарізати скибочками, висипати в чашу з овочами. Всыпати 20 г солі і перемішати все разом.
5. Встановіть міксер в ємність для змішування. Влити 250 г води, 370 г оцту, 80 г олії, всипати 370 г цукру.
6. Закриваємо кришкою, підігриваємо розсіл, щоб всі інгредієнти з'єдналися. Температура 50°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
7. Зніміть кришку. Виливаємо маринад в чашу з овочами, накриваємо чашу і ставимо в прохолодне місце на 7-8 годин або навіть на ніч.
8. Перекладіть мариновані огірки в зручну для зберігання ємність або законсервуйте в банках.

Інгредієнти:

- 2 кг огірків
- 50 г перцю чилі
- 250 г жовтого перцю
- 250 г цибулі
- 50 г часнику
- 20 г солі
- 250 г води
- 370 г оцту
- 370 г цукру
- 80 г рослинної олії



Окрошка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

1. 1 пучок редиски очистити від листя і коріння, 200 г огірка помити, нарізати шматочками товщиною приблизно 2 см, подрібнити 1 невеликий пучок кропу.
2. Покладіть ніж в чашу для змішування, покладіть очищений редис і 200 г нарізаних свіжих огірків. Закрийте кришку, закрийте насадку, наріжте редис і огірки - час 6 секунд, швидкість 5.
3. Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо овочі з боків каструлі. Додайте 500 г кефіру, 200 г густого натурального йогурту, 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю, 1 чайну ложку гірчиці. Закриваємо кришкою, перемішуємо кулер - час 25 секунд, швидкість 3.
4. додайте нарізану кубиками відварену картоплю і варен

Інгредієнти:

- 500 г кефіру
- 200 г густого натурального йогурту
- 200 г редиски
- 200 г свіжих огірків
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 чайна ложка гірчиці
- 1 невеликий пучок кропу
- 200 г вареної картоплі
- 200 г ковбаси



Оранж кави

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	2	ніж

Підготовка:

- Збийте цукор (50 г) і 3 ст.л. розчинної кави 10 секунд, швидкість 10.
- Додайте 250 г кубиків льоду і подрібнюйте 20 секунд, швидкість 10.
- Додайте в каву 500 г апельсинового фрешу і збивайте 15 секунд на швидкості 6.
- Розлийте каву у високі склянки або банки.

Інгредієнти:

- 50 г цукру
- 3 ложки розчинної кави
- 250 г кубиків льоду
- 500 г апельсинового соку



Оселедець з грецьким йогуртом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	8 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Злити воду або олію з оселедця і нарізати його поперек на шматочки шириною приблизно 2 см.
2. 200 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками. Почистити 1 зелене кисле яблуко, розрізати на четвертинки і вийняти серцевину.
3. Помістіть в чашу ніж і покладіть цибулю. Закрити кришку - час 15 секунд, швидкість 6.
4. Відкрийте кришку, лопаткою зішкребіть цибулю з боків каstrулі. Влийте в цибулю 250 г води, додайте 15 г оцту і дрібку солі. Закрийте кришку чаші, закип'ятіть - температура 90°С, час 8 хвилин, швидкість 1.
5. Відкрийте кришку, висипте цибулю через ситечко, злийте маринад. Промийте чашу.
6. Помістіть в чашу ніж і яблуко. Закрити кришку - час 10 секунд, швидкість 6.
7. Відкрити кришку, перекласти яблука до цибулі. Вимийте і висушіть чашу.
8. Поставити насадку-метелик в чашу, влити 200 г грецького йогурту. Закриваємо чашу кришкою, збиваємо - час 1,5 хвилини, швидкість 4.
9. Відкрити кришку, викласти в йогурт цибулю і яблука, додати сік, вичавлений з 1 лимона і 1 чайну ложку цукру. Закрити кришку, перемішати - час 30 секунд, швидкість 3.
10. Викладаємо нарізане на шматочки філе оселедця на тарілку, заливаємо соусом.

Інгредієнти:

- 400 г оселедця
- 200 г цибулі
- 200 г грецького йогурту
- 1 зелене кисле яблуко
- 15 г оцту
- сік 1 лимона
- 1 чайна ложка цукру
- щіпка дрібної солі



Осетер на пару з лимоном і травами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	2	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 1 лимон і апельсин ретельно вимити теплою водою, розрізати на половинки. Рибу помити, посипати сіллю і перцем. Розкласти рибу на шматки фольги. Загнути краї фольги догори. Покладіть всередину кожного стейка з осетра шматочок вершкового масла, нарізані лимони та апельсини і свіжу зелень. Розкладіть інші інгредієнти поверх риби. Полити лимонним соком і вином. Загорнути рибу у фольгу і покласти в контейнер для приготування на пару.
2. Налити 1 літр води в каструлю для змішування, закрити контейнером з рибою, варити - температура 105 °С, час 25 хвилин, швидкість 1.
3. Зняти контейнер, розгорнути осетра з фольги, подавати як вечерю з овочами.

Інгредієнти:

- 2 стейки з осетра (приблизно 500 г)
- 2 лимони
- 1 апельсин
- 30 г вершкового масла
- свіжі трави: чебрець, розмарин
- 50 мл білого вина
- сіль, перець



Панна котта з мандариновим соусом і розмарином

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв + 3 год	16 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у тарілку. Влийте 200 г молока, 200 г холодних вершків, 2 чайні ложки желатину і 40 г ванільного цукру. Час нагрівання 10 хвилин, температура 90 градусів, швидкість 2.
- Розлийте в скляний посуд. Після охолодження поставте в холодильник приблизно на 2-3 години.
- Очищені мандарини розігрійте протягом 5 хвилин, додайте 10 г цукру, температура 75 градусів, швидкість 1
- Збивайте 6 секунд, швидкість 7, охолодіть.
- Охолоджений десерт зверху полити мандариновим соусом і прикрасити гілочкою розмарину.

Інгредієнти:

- 200 г молока
- 200 г охолоджених 30% вершків
- 2 чайні ложки желатину
- 40 г ванільного цукру
- 100 г очищених мандаринів
- 10 г цукру



Паста з креветками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	15 хв	2	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: почистіть цибулю і часник, наріжте цибулю невеликими шматочками.
- Відваріть макарони за рецептом на пачці в підсоленій воді.
- Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю, часник. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю і часник з боків каструлі. Додаємо масло, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Смаження - температура 120° С, час 5 хвилин, швидкість 1, реверс.
- Відкрити кришку чаші, викласти креветки в соус, посолити і поперчити. Закрити кришку, готувати - температура 100° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Влити вершки 33% через отвір у кришці - готувати - температура 100° С, час 5 хвилин, швидкість 1
- Відкриваємо кришку, ложкою викладаємо соус з креветками на гарячі макарони, посипаємо свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- 300 г пасти
- 200 г очищених креветок
- 80 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 50 г вершкового масла
- 100 мл жирних вершків 33%
- сіль і перець за смаком
- листя петрушки для прикраси



Паста з лососем і шпинатом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	25 хв	3	насадка для змішування

Підготовка:

- Відваріть макарони з каструлі відповідно до інструкцій на упаковці.
- У чашу міксера додайте вершкове масло 20 г. Температура 70°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати в тарілку 200 г лосося. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати дрібку солі, дрібку чорного меленого перцю і дрібку гранульованого часнику. Температура 100°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати 100 г помідорів черрі, розрізаних навпіл. Закриваємо кришкою, продовжуємо тушкувати все разом. Температура 100°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, зверху викласти 120 г свіжого шпинату. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, влити 100 г вершків 30%. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, вилити весь соус до макаронів, перемішати все разом.

Інгредієнти:

- 120 г макаронних виробів
- 200 г філе лосося
- 120 г свіжого шпинату
- 100 г помідорів черрі
- 20 г вершкового масла
- 100 г вершків 30%
- щіпка солі
- щіпка чорного меленого перцю
- щіпка гранульованого часнику



Паста з песто і м'ятою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	15 хв	3	ніж

Підготовка:

- Підготуйте інгредієнти: 60 г сиру грана падано нарізати шматочками приблизно 1-2 см, 50 г базиліку, 30 г свіжої м'яти помити і висушити. Відваріть пасту відповідно до інструкції на упаковці.
- Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть 60 г сиру грана падано, нарізаного шматочками приблизно 1-2 см, 60 г кедрових горішків, 30 г м'яти і базилік. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 30 секунд, швидкість 12.
- Тонкою цівкою вливаємо оливкову олію через отвір у кришці. - час 1 хв, швидкість 4.
- Подавати упереміш з приготованими гарячими макаронами, посипавши свіжим базиліком і тертим сиром грана падано.

Інгредієнти:

- 360 г макаронів
- 60 г сиру грана падано
- 60 г кедрових горіхів
- 30 г свіжої м'яти
- 50 г базиліку
- 100 мл оливкової олії
- 0,5 чайної ложки солі за смаком



Паста з полуницею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	2	ніж

Підготовка:

- Відваріть макарони в каструлі відповідно до інструкції на упаковці. Після приготування процідіть через сито.
- Вставте ніж в ємність для змішування. Покладіть 400 г полуниці і 50 г крем-сиру маскарпоне, додайте 25 г цукру. Перемішайте все в полуничний соус. Час 2 хвилини, швидкість 4.
- Зніміть кришку. Перекладаємо готову пасту на тарілку, поливаємо все це полуничним соусом. Зверху посипаємо розкришеним козячим сиром.

Інгредієнти:

- приблизно 200 г пасты
- 400 г полуниці
- 50 г сиру маскарпоне
- 25 г цукру
- 50 г козячого сиру



Паста з тріскою у вершковому соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	20 хв	30 хв	4	ніж	насадка для змішування	кошик

Підготовка:

- Встановлюємо кошик для приготування на пару в чашу, відварюємо 200 г макаронів, додаємо пів чайної ложки солі, вливаємо 1300 мл води.
- Готуємо пасту 8-10 хвилин залежно від сорту (точний час приготування дивіться на упаковці виробника) - 100 градусів, режим варіння.
- За допомогою мірного стакана виймаємо кошик з готовими макаронами. Вилийте воду з каструлі.
- Вставте ніж в чашу міксера, відміряйте 50 г цибулі і 20 г часнику. Закриваємо кришкою, нарізаємо овочі. Час 5 секунд, швидкість 5.
- Зняти кришку, вийняти ніж, замінити мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребти все з боків чаші. Додати 40 г вершкового масла, накрити кришкою, пасерувати овочі. Температура 100°C, час 4 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, влити 120 г води, 250 г 30% вершків, всипати половину чайної ложки солі і дрібку чорного меленого перцю. Додаємо 500 грам нарізаної кубиками тріски без шкірки і кісток, кубики повинні бути товщиною від 1 до 2-х сантиметрів. Закриваємо кришкою, готуємо. Температура 100°C, час 7 хвилин, швидкість 1.
- Знімаємо кришку, приправляємо соус сіллю, якщо потрібно.
- Висипаємо в чашу попередньо відварену пасту і перемішуємо все разом. Перед подачею посипаємо великою кількістю свіжої зелені, наприклад петрушки.

Інгредієнти:

- 200 г пасты
- 1420 г води
- 500 г філе тріски
- 250 г 30% вершків
- 20 г часнику
- 50 г цибулі
- 40 г вершкового масла
- 5 г солі
- щіпка чорного меленого перцю
- петрушка для подачі



Паста з тунцем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	35 хв	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу блендера, покладіть 120 г очищеної та нарізаної цибулі, 2 зубчики очищеного часнику та шматочки очищеного від насіння перцю чилі. Закрийте чашу кришкою, час подрібнення 8 секунд, швидкість 6.
2. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки прибираємо цибулю і часник з боків каструлі. Вийняти ніж, вставити мішалку. Вливаємо 20 г оливкової олії, закриваємо кришку каструлі, тушкуємо цибулю - температура 95° С, час 4 хвилини, швидкість 1.
3. Відкрити кришку чаші, додати до цибулі відціджений від розсолу тунець (2 банки). Додати 200 г томатної пасти і чайну ложку цукру. Закрити кришку, приготувати соус - температура 95° С, час 10 хвилин, швидкість 1.
4. Відкрити кришку чаші, спробувати соус, приправити за бажанням сіллю, перцем, цукром, перцем чилі. Перемішати лопаткою. Відставити чашу з соусом в сторону.
5. відварити 200 г макаронів.
6. Висипати макарони в чашу з тунцовим соусом, перемішати лопаткою.
7. Подаємо пасту, посипавши її сиром пармезан.

Інгредієнти:

- 200 г макаронів
- 2 банки тунця у власному соусі
- 200 г томатної пасти
- 60 г сиру пармезан
- 120 г цибулі
- 10 г перцю чилі
- 20 мл оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- 1 ч. л. солі для приготування пасти
- 1,5 чайні ложки солі за смаком
- щіпка перцю
- 1 чайна ложка цукру



Паста тальятелле з печерицями

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 15 хв	Кількість порцій 2	Використовувані аксесуари насадка для змішування диск

Підготовка:

- Підготуйте продукти: помийте печериці та наріжте на невеликі шматочки. Почистіть цибулю-шалот і часник. Відваріть макарони за рецептом на пачці.
- Помістіть диск в чашу для змішування. Закрийте кришку диска. Натріть цибулю, часник і панчетту - час 20 секунд, швидкість 6.
- Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. За допомогою лопатки перекладіть вміст чаші в інший посуд.
- Помістіть в чашу мішалку. Викладіть нарізані гриби з цибулею і часником, додайте оливкову олію. Закрийте кришку, тушкуйте - температура 115° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку, додаємо до печериць вершки, борошно, посолити і поперчити. Закрийте кришку чаші, закип'ятіть - температура 100° С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку. Ложкою виливаємо соус на гарячі макарони. Посипаємо страву зеленою цибулею.

Інгредієнти:

- 225 г макаронних виробів тальятелле
- 250 г печериць
- 2 цибулини-шалот
- 2 зубчики часнику
- 30 мл оливкової олії
- 150 мл 33% вершків
- 1 столова ложка пшеничного борошна
- 1 столова ложка подрібненої цибулі
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Паста у вершковому соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	35 хв	-	4	насадка для змішування	ніж

Підготовка:

1. Відваріть макарони відповідно до інструкцій виробника.
2. Вставте в каструлю ніж і додайте 150 г цибулі, нарізаної дрібними шматочками. Виберіть автоматичну програму - Подрібнення 10 секунд, швидкість 6.
3. Замініть ніж на мішалку. Додайте 40 г рослинної олії. Обсмажуємо 5 хвилин при температурі 100 °С, швидкість 1 з відкритою кришкою.
4. Поки цибуля готується, нарізаємо кубиками 400 г філе індички. Після завершення смаження відкриваємо кришку каструлі і кидаємо м'ясо до цибулі.
5. Смажити м'ясо, готувати протягом 10 хвилин, температура 100°С, швидкість 1 з відкритою кришкою.
6. Змішайте склянку молока з 2 столовими ложками борошна до однорідної маси. Додайте приправи: сіль, перець, мускатний горіх. Вилийте суміш через маленький отвір у кришці.
7. Смажимо ще 5 хвилин і додаємо 50 г жирних вершків 33%.
8. Готовим соусом поливаємо пасту і зверху щедро посипаємо натертим сиром пармезан і свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- 150 г цибулі
- 150 г молока
- 50 г 33% вершків
- 2 ст.л. борошна
- 40 г масла
- 400 г філе індички
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки меленого мускатного горіха
- 200 г макаронів



Паштет у банці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	20 хв	1 год 45 хв	4 баночки по 300 мл	кошик	ніж

Підготовка:

1. Помістіть кошик в чашу для змішування і додайте 1 кг курячих стегон. без кісток, 1 невелика очищена морква, 1 невеликий корінь петрушки, шматочок кореня селери, шматочок цибулі-порею, 2 лаврових листки, 4 зерна духмяного перцю і додати 5 г солі.

2. Залийте все 1500 г води. Накрийте кришкою і готуйте м'ясо. Паровий варіант, час 60 хвилин.

3. Зніміть кришку, за допомогою мірної чашки вийміть кошик з овочами і м'ясом, Отриманий відвар перелийте в чашку.

4. Помістіть кошик в чашу для змішування і додайте 500 г м'яса птиці. печінки, залийте 1100 г води. Накрийте кришкою і готуйте печінку. Паровий варіант, час 15 хвилин.

5. Зніміть кришку і вийміть за допомогою мірної чашки кошик з вареною печінкою за допомогою мірної чашки вилийте воду з посуду, вилийте воду з посудини.

6. Помістіть ніж в чашу для змішування. Відварене м'ясо додайте в страву курки і печінки залийте 200 г м'ясного бульйону.

7. Викласти на закриту кришку, дрібно нарізати м'ясо. Час 2 хвилини, швидкість 5.

8. Зніміть кришку, додайте до м'яса 5 г солі, 1 плоску чайну ложку чорного меленого перцю. перець, варену моркву, петрушку і селеру (цибулю-порей можна викинути). наливати 100 г бульйону.

9. Надіньте кришку із закритою кришкою і знову ретельно перемішайте суміш. пиріг. Час 2 хвилини, швидкість 5.

10. Розкладіть підготовлене м'ясо для паштету в 4 банки по 300 мл. Банки щільно закрутіть кришки.

11. На дно каstrулі покладіть тканину і поставте в неї банки, щільно їх закрутивши. Налийте все 1500 г води. Пастеризуйте банки приблизно 20 хвилин після того, як вони закиплять. води.

12. Через зазначений час дістаньте банки з води і залиште в прохолодному місці до повного охолодження. охолонути.

Поради: При необхідності після кроку 9, коли м'ясо ще не добре просмажене розсипалося, цю операцію слід повторити. Час 2 хвилини, швидкість 5. Увага!!! Банки гарячі, коли їх дістають з каstrулі.

Інгредієнти:

1 кг курячих стегон (без кісток і шкіри)

500 г курячої печінки

10 г солі

1 плоска чайна ложка чорного меленого перцю

1 маленька морква

1 невеликий корінь петрушки

шматочок кореня селери

шматочок цибулі-порею

2 лаврових листки

4 зерна запашного перцю

2600 г води + близько 1500 г води для пастеризації банок



Паштет з тунця

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	30 хв	3	ніж

Підготовка:

- Покласти 0,5 пучка петрушки і 50 г червоної цибулі в чашу блендера, закрити кришкою, подрібнити - час 5 секунд, швидкість 12.
- Вийняти тунця з банки і злити воду.
- До подрібненої петрушки і цибулі додаємо 200 г крем-сиру, відціджений консервований тунець, 0,5 чайної ложки дрібної солі, дрібку перцю. Закрийте кришку чаші - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки збираємо суміш зі стінок чаші.
- найкраще паштет підходить з підсмаженими грінками.

Інгредієнти:

- 200 г крем-сиру
- 200 г тунця у власному соусі
- 50 г червоної цибулі
- 0,5 пучка петрушки
- 0,5 чайної ложки солі
- щіпка перцю



Персикове морозиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	 12 год	 -	 4	 насадка-метелик	 ніж

Підготовка:

- 400 г персика нарізати кубиками і покласти в морозильну камеру на 12 годин.
- Розлийте по 200 г йогурту у форми для морозива і поставте в морозильну камеру на 12 годин.
- За 5 хвилин до початку дістаньте персики і йогурт з морозилки. У чашу покласти ніж - 100 г цукру розтерти в пудру. Час 30 сек. швидкість 12.
- Додайте нарізані кубиками фрукти і йогурт. Час. 1 хв, швидкість 12.
- Вишкребіть інгредієнти на дно посуду. Встановіть метелик. Швидкість 4, час 30 секунд

Інгредієнти:

- 400 г персиків
- 100 г цукру
- 200 г натурального йогурту



Персиковий джем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	250 мл	ніж

Підготовка:

- Помістіть ніж у ємність для змішування. Додайте персики без кісточок, нарізані на четвертинки, цукор і желатин (попередньо замочіть желатин у воді відповідно до інструкції на упаковці). Закрийте кришкою - час 10 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, лопаткою вишкрібаємо все зі стінок чаші на дно - час 20 хвилин, температура 90°C, швидкість 2.
- Розлити в прокип'ячені банки, закупорити і залишити банки догори дном. Після охолодження зберігайте джем у темному і прохолодному місці.

Інгредієнти:

- 250 г свіжих персиків
- 70 г цукру
- 30 грамів желатину



Персиковий пиріг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	12 хв	45 хв	4	ніж

Підготовка:

1. персики миємо, розрізаємо навпіл, видаляємо кісточки.
2. Встановити ніж у чашу, всипати 300 г цукру, подрібнити - час 1 хвилина, швидкість 8. Відкриваємо кришку, додаємо 2 жовтки і 2 цілих яйця, 100 г йогурту і 70 г масла. Змішайте все разом - час 2 хвилини, швидкість 5.
3. Відкриваємо кришку, додаємо 400 г пшеничного борошна. Продовжуйте збивати - час 3 хвилини, швидкість 5. Тим часом додайте 1,5 чайні ложки розпушувача через отвір у кришці.
4. Підготуйте форму для випікання - злегка змастіть її вершковим маслом або застеліть папером для випічки. Готову суміш перекладіть у форму, допомагаючи собі лопаткою. Викладіть персики на тісто, злегка притискаючи їх.
5. Ставимо пиріг в духовку. Випікаємо 45 хвилин при 200°C. Гарячий пиріг посипаємо цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 10 персиків
- 300 г цукру
- 400 г пшеничного борошна
- 1,5 чайної ложки розпушувача
- 100 г натурального йогурту
- 2 яєчних жовтки
- 2 цілих яйця
- 70 г рослинної олії
- 2 чайні ложки цукрової пудри



Персикові равіолі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв + підйом тіста	40 хв	12	ніж

Підготовка:

1. 400 г персиків помити, розрізати навпіл, видалити кісточки.

2. Покладіть ніж у чашу. Покладіть персики, 60 г вершкового масла, розрізаного на кілька шматочків, 100 г борошна і 60 г цукру. Закрийте чашу кришкою - час 20 секунд, швидкість 4.

3. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки перекладіть персики в інший посуд.

4. У чашу ножем наливаємо 220 г молока, додаємо 25 г подрібнених дріжджів, всипаємо 1 чайну ложку цукру. Закрити кришку чаші, перемішати - температура 37° С, час 2 хвилини, швидкість 1.

5. Відкриваємо кришку чаші, додаємо 500 г борошна, 80 г цукру, 1 яйце, 80 г м'якого вершкового масла, дрібку солі. Закриваємо кришку - час 60 секунд, швидкість 3.

6. Залишити тісто підніматися на 30 хвилин.

7. Перемішати - час 12 секунд, швидкість 3.

8. Тісто викласти на робочу поверхню, сформувати з нього довгастий циліндр, розділити на 12 рівних шматочків. З кожного шматочка сформуєте кульку, а потім розкачайте їх товщиною приблизно 1 см. Викласти на деко, застелене папером для випікання накрити папером для випічки, залишити підніматися ще на 30 хвилин.

9. У кожному млинці зробіть посередині поглиблення для персика. Краєчки змастити жовтком. У поглиблення висипати невелику кількість шматочків персика.

10. Поставити пиріжки в розігріту до 180° С духовку, випікати близько 20 хвилин, поки не з'явиться золотиста скоринка.
- ## Інгредієнти:
- 500 г пшеничного борошна

220 г молока

80 г цукру

80 г вершкового масла

25 грамів дріжджів

1 яйце

щіпка солі

400 г персиків
- A top-down photograph of a light-colored ceramic plate filled with several golden-brown, round ravioli. The ravioli have a crimped edge. They are garnished with several slices of fresh peach, showing their orange-yellow flesh and red skin, and a small sprig of fresh green mint leaves. In the background, a white bowl contains a thick, orange-colored peach filling. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth.

Песто з петрушки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	2 хв	5 хв	1	ніж

Підготовка:

- У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо очищений часник і горіхи. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 15 секунд, швидкість 7.
- Відкриваємо кришку чаші, викладаємо петрушку, сир, поливаємо оливковою олією і додаємо сіль і перець до горіхів. Закрити кришку чаші, збити песто - час 20 секунд, швидкість 7.
- Лопаткою зачерпуємо суміш з боків і перекладаємо в інший посуд.

Інгредієнти:

- 80 г листя петрушки
- 1 великий зубчик часнику
- 20 г волоських горіхів
- 100 мл оливкової олії
- 80 г тертого сиру грана падано
- Щіпка солі і перцю за смаком



Печеня з куркою та овочами у сметанному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	54 хв	3	ніж

Підготовка:

- підготувати продукти. Філе курячого стегна нарізати смужками 2-3 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5x1,5 см, моркву 1x1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини. Кабачки нарізати кубиками 1x1 см. Капусту нашаткувати. Молодий горошок можна не чистити і додавати прямо з шкіркою. Старий горошок очистити від шкірки.
- вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
- відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
- відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
- відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.
- відкрити кришку, додати нарізану картоплю. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.
- відкрити кришку, додати горошок, кабачки і капусту. Залити 200 г сметани. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 5 хв, швидкість 1.
- відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 350 г філе курячого стегна
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 250 г картоплі
- 100 г кабачків
- 100 г горошку
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Печеня з куркою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	54 хв	3	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. Філе курячого стегна нарізати смужками 2-3 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5x1,5 см, моркву 1x1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини. Молодий горошок можна не чистити і додавати прямо з шкіркою. Старий горошок очистити від шкірки.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 15 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, додати нарізану картоплю. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 25 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, додати горошок. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 5 хв, швидкість 1.
8. відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 350 г філе курячого стегна
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 250 г картоплі
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Печеня з телятиною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	80 хв	3	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. М'ясо телятини нарізати кубиками 2х2 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5х1,5 см, моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 45 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, додати нарізану картоплю. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 25 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 350 г телятини
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 250 г картоплі
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Печеня зі свининою та реберцями

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	60 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. Реберця розрізати по кістках. М'ясо свинини нарізати кубиками 2x2 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Картоплю нарізати кубиками 1,5x1,5 см, моркву 1x1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.

2. вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо і реберця. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.

3. відкрити кришку, викласти м'ясо і реберця в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.

4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.

5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл води. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 20 хв, швидкість 1.

6. відкрити кришку, додати нарізану картоплю. Закрити кришку - температура 100 градусів, час 25 хв, швидкість 1.

7. відкрити кришку, спробувати печеню на сіль, при необхідності приправити. Перевірити картоплю і м'ясо на м'якість. При необхідності, готувати ще 10 хвилин - температура 100, швидкість 1. Подавати в глибоких тарілках з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 250 г свинини
- 150 г свинячих реберець
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 300 г картоплі
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Печені сливи з вівсяною крихтою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	25 хв	3	ніж

Підготовка:

- Розріжте 8 слив навпіл, вийміть кісточки, потім наріжте разом зі шкіркою на невеликі шматочки. Перекладіть їх у форму для запікання.
- У чашу для змішування встромити ніж, всипати 60 г волоських горіхів. Закриваємо кришкою, подрібнюємо горіхи. Час 5 секунд, швидкість 4.
- Зняти кришку, додати до горіхів 30 г пшеничного борошна, 70 г цукру і 30 г вершкового масла. Закриваємо кришкою, перемішуємо все разом. Час 20 секунд, швидкість 4.
- Зняти кришку, всипати 40 г вівсяних пластівців. Закриваємо кришку, знову все перемішуємо. Час 20 секунд, швидкість 4.
- Зняти кришку, дістати ніж. Приготованою таким чином крихтою посипаємо шматочки слив.
- Поставте форму для випікання в духовку, розігріту до 180°C, і випікайте приблизно 25 хвилин.

Інгредієнти:

- 8 шт. слив 70 г цукру
- 30 г пшеничного борошна
- 40 г вівсяних пластівців
- 60 г волоських горіхів
- 30 г вершкового масла



Печиво з нуту

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	25 хв	10	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у чашу для змішування.

2. Викласти 240 г відцідженого нуту, всипати 2 столові ложки темного какао, 1 чайну ложку розпушувача і дрібку кориці.

3. Закриваємо чашу кришкою.

4. Збийте до однорідної маси - час 20 секунд, швидкість 6.

5. Зняти кришку, зішкребти суміш з боків чаші лопаткою.

6. Додати 3 столові ложки арахісового масла, влити 55 г води.

7. Закриваємо чашу кришкою.

8. Знову збийте суміш - час 20 секунд, швидкість 6.

9. Зніміть кришку. Лопаткою зішкребіть суміш з боків чаші для змішування.

10. Влити 4 столові ложки ксиліту, 1 столову ложку лляного насіння і 1 столову ложку смаженого фундука.

11. Закриваємо чашу кришкою. Змішати все це - час 30 секунд, швидкість 7.

12. Знімаємо кришку, виймаємо ніж.

13. Ложкою викласти частину тіста (1 ложка тіста на одне печиво) на деко, застелене папером для випічки, злегка розрівняти суміш ложкою, щоб надати печиву круглу форму. Викладіть печиво з невеликим проміжком між ними, воно трохи підніметься під час випікання і збереже форму.

14. Розігріти духовку до 170°C, поставити форму для торта в розігріту духовку, випікати 20-25 хвилин.
- ## Інгредієнти:
- 240 г нуту

1 чайна ложка розпушувача

2 рівні столові ложки темного какао

3 столові ложки арахісового масла

55 г води

4 ст.л. ксиліту

1 ст.л. насіння льону

1 ст.л. смаженого фундука

щіпка кориці
- A top-down photograph of a round, light-colored ceramic plate filled with approximately 12 dark brown, round cookies. The cookies have a cracked, textured surface and small golden-brown specks, likely from the seeds and nuts mentioned in the recipe. The plate sits on a light beige, textured fabric surface. Surrounding the plate are various ingredients: a small white bowl of brown powder (cocoa or nut butter) in the top left, a small white bowl of yellowish, round, coated nuts in the top right, a pile of whole almonds in the bottom left, a few scattered almonds and a piece of dark chocolate in the bottom right, and several yellow, round, coated nuts scattered on the right side.

Печиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	35 хв	30	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: просійте 200 г пшеничного борошна, 50 г крохмалю, 60 г цукрової пудри 15 г кориці разом через сито.
- Покладіть ніж в чашу для змішування. Всыпати просіяне борошно, цукрову пудру і корицю, додати 200 г м'якого вершкового масла, вбити 1 яйце і 10 г ванільного цукру.
- Закрийте кришку чаші - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо на кондитерську дошку. Швидко вимісити руками, поставити в холодильник приблизно на 30 хвилин.
- Охолоджене тісто перекласти на робочу поверхню і розкачати до товщини приблизно 0,5 см. За допомогою формочокабо, наприклад, склянки, виріжте печиво. Підготовлені коржі викласти на плоский деко, застелений папером для випічки, залишаючи невеликі проміжки.
- Яєчний жовток розбити виделкою, пензликом змастити поверхню коржів. Посипаємо кожен корж цукром.
- Випікайте печиво партіями, ставлячи їх в духовку, розігріту до 180 ° С, на близько 15 хвилин. Готове печиво має бути твердим і хрустким.

Інгредієнти:

- 200 г пшеничного борошна
- 50 г крохмалю
- 150 г м'якого вершкового масла
- 60 г цукрової пудри
- 1 яйце
- 10 г ванільного цукру
- 15 г меленої кориці
- 50 г цукру посипати зверху на печиво
- 1 Яєчний жовток



Пиріг з грушею і блакитним сиром

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
середній	10 хв	45 хв	6	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

1. Розігріти духовку до температури 160 °С.

2. Готуємо тісто: в чашу кладемо метелика, вбиваємо 3 яйця, всипаємо 100 г цукру. Закрити кришку, збити - час 6 хвилин, швидкість 4.

3. Відкрити кришку, висипати через сито в яєчну суміш 80 г борошна, 0,5 чайної ложки кориці і 0,5 чайної ложки розпушувача. Закрити кришку, замісити тісто - час 10 секунд, швидкість 1.

4. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зібрати борошно з боків, закрити кришку і знову перемішати - час 10 секунд, швидкість 1.

5. Відкрити кришку, за допомогою лопатки перекласти тісто в круглу форму (приблизно 19-20 см), застелену папером для випічки. Поставити пиріг в розігріту до кімнатної температури духовку. 160 °С, випікати приблизно 25 - 30 хвилин. Перевірте паличкою, чи сухий корж посередині. Якщо паличка все ще «покрита» тістом, коли ви виймаєте її з пирога, збільште час випікання. Вийняти тісто, дати охолонути.

6. Приготувати грушеву суміш: близько 800 г груш почистити, розрізати на 4 частини, видалить насіннєві гнізда. Підготовлених груш має бути приблизно 600 г. Наріжте груші на невеликі шматочки.

7. Покласти ніж в ємність для змішування. Викласти 600 г груш. Закрийте чашу кришкою, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 6.

8. Відкрийте кришку, вийміть ніж, вставте мішалку. Лопаткою зачерпніть груші на дно тарілки. Закрийте кришку, тушкуйте - температура 85 °С, час 15 хвилин, швидкість 1.

9. Налити в чашку 80 г холодної води, всипати 1 столову ложку крохмалю і 40 г ванільного цукру. Ретельно перемішати, відставити на кілька хвилин.

10. Відкрийте кришку чаші, вилийте змішаний цукор з крохмалем в груші. Закрийте кришку, перемішайте - температура 85 °С, час 3 хвилини, швидкість 3.

11. Відкрити кришку чаші, додати дрібно нарізаний сир з блакитною пліснявою. Закрити кришку, перемішати - температура 85 °С, час 3 хвилини, швидкість 2.

12. Відкрийте кришку, викладіть отриману суміш ложкою на дно випеченого пирога і за допомогою лопатки рівномірно розподіліть її по всій поверхні. Приготоване таким чином тісто охолодіть, поставте в холодильник мінімум на 1 годину.
- ## Інгредієнти:
- 80 г пшеничного борошна

100 г цукру

3 яйця

0,5 чайної ложки розпушувача

0,5 чайної ложки кориці

800 г груш

50 г цукру

80 г води

40 г ванільного цукру

1 столова ложка крохмалю

200 г сиру з блакитною пліснявою
-

Пиріг з фініками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	45 хв	8	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

1. Покладіть ніж у ємність для змішування. Приготуйте опару: вилийте молоко в чашу, додайте подрібнені дріжджі, 1 чайну ложку цукру і 3 столові ложки борошна. Закрийте кришку чаші - температура 37 ° С, час 2 хвилини, швидкість 2. Дайте опарі піднятися протягом 15 хвилин.
2. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до опари борошно, цукор, яєчні жовтки, м'яке вершкове масло, сіль, ванільний цукор. Закриваємо кришку.
3. Замішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
4. Знову вимісити, програма замішування тіста: час 4 хвилини, швидкість 2
5. Після закінчення цього часу висипаємо фініки (без кісточок) і волоські горіхи через отвір у кришці, знову вимішуємо - час 1 хвилина, швидкість 2, реверс
6. відкриваємо кришку чаші. За допомогою лопатки перекласти тісто в інший посуд і залишити підніматися приблизно на 30 хвилин.
7. Перемішати тісто лопаткою, перекласти у велику змащену маслом і присипану борошном форму для кексів. Залишити в тепле місце на 1 годину.
8. Ставимо пиріг у розігріту до 180 ° С духовку, випікаємо приблизно 40 хвилин, поки скоринка не стане золотисто-коричневою. Перевірте паличкою, чи сухий корж посередині. Якщо паличка все ще «покрита» тістом, коли ви виймаєте її з пирога, збільште час випікання. Через кілька хвилин після виймання з духовки дістати кекс з форми, залишити охолоджуватися.

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна
- 250 мл молока
- 40 г свіжих дріжджів
- 100 г цукру
- 80 м'якого вершкового масла
- 1 яйце
- 2 яєчних жовтки
- 150 г фініків
- 50 г підсмажених волоських горіхів
- 1/2 чайної ложки ванільного цукру (1 ч.л.)
- щіпка солі
- вершкове масло і борошно, щоб змастити форму для кексів



Пиріжки з чорницею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	25 хв	10	ніж

Підготовка:

- Вставити ніж у ємність для змішування. Влити 150 г молока, всипати 5 г цукру, 20 г пшеничного борошна і додати 30 г свіжих дріжджів. Накрити кришкою. Температура 37°C, час 2 хвилини 30 секунд, швидкість 1.
- Приготовану суміш залишити в посуді приблизно на 10 хвилин, щоб вона піднялася.
- Знімаємо кришку, додаємо решту 540 г пшеничного борошна, дрібку солі, вливаємо 75 г розтопленого вершкового масла, вливаємо решту 100 г молока, всипаємо 55 г цукру і вбиваємо 2 цілих яйця. Накриваємо кришкою. Час 30 секунд, швидкість 3.
- Опція замішування, час 2 хвилини, швидкість 2.
- Дріжджове тісто залишити підніматися 30-40 хв.
- У чашу покласти 400 г чорниці, 40 г цукру і 15 г кукурудзяного крохмалю, перемішати все - час 1 хв, швидкість 1.
- Підняте дріжджове тісто перекласти на присипану пшеничним борошном дошку, злегка вимісити, потім розділити на 8 рівних частин.
- Кожен шматочок тіста розплющуємо долонею в тонкий млинець, кладемо в центр млинця столову ложку ягід. Защипніть краї тіста, як для вареників. Сформуйте овальну булочку.
- Застеліть деко папером для випічки. Покладіть кожну булочку на на листи з невеликим інтервалом один від одного. Накриваємо їх тканиною і залишаємо підніматися на 20 хвилин.
- Змащуємо пиріжки жовтком за допомогою пензлика.
- Розігріти духовку до 180°C, запікати пиріжки приблизно 25 хвилин.

Інгредієнти:

- (Дріжджове тісто)
- 560 г пшеничного борошна
- 30 г свіжих дріжджів
- 60 г цукру
- 2 яйця
- 250 г молока
- щіпка солі
- 75 г вершкового масла

Інгредієнти:

- (Начинка)
- 400 г чорниці
- 40 г цукру
- 15 г кукурудзяного крохмалю



Поживний смузі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	11	ніж

Підготовка:

1. Почистіть фрукти і наріжте на невеликі шматочки.
2. Прикріпіть до чаші ніж. Покладіть 1 банан, 1 манго, 3 ківі, додайте 1 стебло селери, 1 жменю шпинату і 200 г кокосового молока.
3. Закрийте чашу кришкою. Встановіть час 40 секунд, швидкість 6.
4. Зніміть кришку чаші. Шпателем зіскребіть все зі стінок чаші. Закрийте кришку чаші закритою кришкою. Встановіть час 40 секунд, швидкість 10. 5. Знімаємо кришку чаші, розливаємо смузі по склянках.

Інгредієнти:

- 200 г кокосового молока
- 1 банан
- 1 манго
- 1 стебло селери
- 1 жменя шпинату
- 3 ківі



Полунична граніта з горілкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування.
- Помістіть 300 г полуниці, 300 г кубиків льоду, додайте 80 г цукру, вичавіть 10 г соку лимона і 100 г горілки.
- Закрийте посудину кришкою. Час змішування - 30 секунд, швидкість 10.
- Зніміть кришку. Силіконовою лопаткою зішкребіть все з боків тарілки. Знову закрийте кришкою, перемішайте. Час 10 секунд, швидкість 10.
- Зніміть кришку. Готову граніту розкладіть ложкою по келихах. Подавати відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 300 г свіжої полуниці
- 300 г кубиків льоду
- 100 г горілки
- 80 г цукру
- 10 г свіжовичавленого лимонного соку



Полуничне варення

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	11	ніж

Підготовка:

- Зріжте зелені плодоніжки з 1000 г полуниці. Полуницю вимити і висушити.
- У чашу для змішування встромити ніж, всипати 1000 г полуниці, 300 г цукру.
- Тепер настав час відварити полуницю. Закрийте кришкою. Температура 90°C, час 25 хвилин, швидкість 2.
- Зняти кришку, розлити джем у прокип'ячені банки, щільно закрити кришкою. Покладіть банки догори дном для охолодження.

Інгредієнти:

- 1000 г полуниці
- 300 г цукру



Полуничне морозиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу для змішування. Покладіть полуницю і цукрову пудру, закрийте чашу кришкою. Бленд - час 15 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перемішуємо суміш. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Блендер - час 15 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою зачерпуємо суміш зі стінок. Влийте вершки, закрийте чашу кришкою, збийте морозиво блендером - час 40 секунд, швидкість 5.
- Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки перекладіть морозиво в стаканчики, покладіть в морозильну камеру.

Інгредієнти:

- 450 г замороженої полуниці
- 100 г цукрової пудри
- 175 мл 30% вершків



Полунично-банановий смузі з вівсянкою

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 2 хв	Кількість порцій 2	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

- Наливаємо в чашку 350 г мигдалевого молока, всипаємо 50 г вівсяних пластівців, перемішуємо. Відставте пластівці в сторону, щоб вони розм'якшилися, а тим часом підготуйте інші інгредієнти.
- Покладіть ніж в чашу для змішування. Всипаємо 60 г полуниці, 100 г банана, нарізаного дрібними шматочками, додаємо 80 г арахісового масла і вливаємо мигдальне молоко з замоченими вівсяними пластівцями.
- Закрийте кришкою - час 25 секунд, швидкість 7.
- Зніміть кришку, зіскребіть все з боків каструлі лопаткою, закрийте кришкою і знову перемішайте. Температура 0, час 20 секунд, швидкість 7.
- Зніміть кришку, розлийте коктейль по келихах. Подавати бажано відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 60 г полуниці
- 100 г банана
- 50 г вівсяних пластівців
- 80 г арахісового масла
- 350 г мигдалевого молока



Пончики з кефіру

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	15	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Відважуємо 350 г пшеничного борошна, 100 г цукру, 10 г розпушувача, дрібку солі, вбиваємо 3 яйця і вливаємо 250 г кефіру. Закриваємо кришкою, перемішуємо тісто. Час 1 хвилину, швидкість 4.
2. Зняти кришку, перекласти тісто в чашу.
3. У сковороду наливаємо 700 мл олії. Ложкою зачерпнути невелику кількість тіста, допомагаючи собі другою ложкою занурити тісто в гарячу олію. Обсмажуємо пончики до рум'яної скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 350 г пшеничного борошна
- 100 г цукру
- 10 г розпушувача
- 3 яйця
- щіпка солі
- 250 г кефіру
- олія для смаження



Пюре з батата

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати овочі. Очистити від шкірки батат 400 г і нарізати невеликими кубиками. Цибулю очистити від лушпиння, нарізати на 4 частини. Часник почистити.
2. встановити ніж в чашу. Додати 1 цибулину і 2 зубчики часнику. Закрити кришку, подрібнити - час 8 секунд, швидкість 8.
3. відкрити кришку, силіконовою лопаткою зішкребти залишки овочів з боків чаші на дно. Залити 30 г рослинної олії. Закрити кришку, тушкувати - температура 100, час 8 хвилин, швидкість 1.
4. відкрити кришку, додати нарізаний батат. Додати сіль 5 г і дрібку перцю. Додати 50 мл води. Закрити кришкою, тушкувати - температура 100, час 15 хв, швидкість 1.
5. відкрити кришку, перевірити батат на м'якість. Він повинен бути дуже м'яким. В іншому випадку, готуйте ще 5 хвилин. Закрити кришкою, бленд - час 15 секунд, швидкість 8.
6. відкрити кришку, додати 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла. Закрити кришкою, готувати - температура 80, час 1 хвилина, швидкість 3.
7. відкрити кришку, перевірити на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.

Інгредієнти:

- 400 г батата
- 150 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 30 г рослинної олії
- 30 г вершкового масла
- 80 г вершків 20%
- 5 г солі
- щіпка чорного меленого перцю



Пюре з броколі на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	4	ніжпарова корзина

Підготовка:

1. підготувати овочі. Розділити на суцвіття броколі 400 г, стебло нарізати кубиками. 1 цибулину очистити від лушпиння і нарізати на 4 частини. Очистити часник 2 зубчики.
2. в контейнер для приготування на пару постеліть пергамент, але так, щоб пара могла циркулювати (зробіть отвори в пергаменті) і викладіть броколі. Зверху посоліть і поперчіть. Накрийте кришкою.
3. в чашу залийте 1200 мл води, зверху накрийте контейнером для приготування на пару з броколі. Готуйте на пару - температура 105, час 20 хвилин.
4. зніміть контейнер для приготування на пару, злийте воду з чаші і протріть насухо. Встановіть в чашу ніж і покладіть цибулю з часником. Закрийте кришкою, бленд - час 8 секунд, швидкість 8.
5. відкрийте кришку. За допомогою лопатки зсуньте по боках залишки овочів на дно чаші. Додайте 30 г олії, дрібку солі і перцю. Закрийте кришкою, тушкуйте - температура 105, час 8 хвилин, швидкість 1.
6. відкрийте кришку, додайте до цибулі приготовану на пару броколі і 50 мл води. Закрийте кришкою, бленд - час 25 секунд, швидкість 8.
7. відкрийте кришку, додайте 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла. Закрийте кришкою, готуйте - температура 80, час 1 хвилина, швидкість 3.
8. відкрити кришку, перевірити на смак на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.

Інгредієнти:

- 400 г броколі
- 30 г вершкового масла
- 80 г вершків 20%
- 7 г
- щіпка перцю
- 150 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 2-3 гілочки чебрецю



Пюре з гарбуза на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	45 хв	4	ніж парова корзина

Підготовка:

- підготувати овочі. Очистити від шкірки гарбуз 400 г і нарізати дрібними кубиками. 1 цибулину очистити від лушпиння і нарізати на 4 частини. Очистити 2 зубчики часнику.
- в контейнер для приготування на пару постеліть пергамент, але так, щоб пара могла циркулювати (зробіть отвори в пергаменті) і викладіть нарізаний очищений гарбуз. Покладіть поруч з гарбузом 2-3 гілочки чебрецю. Зверху посоліть і поперчіть. Накрийте кришкою.
- в чашу залийте 1200 мл води, зверху накрийте контейнером для приготування на пару з гарбузом. Готуйте на пару - температура 105, час 35 хвилин.
- зніміть контейнер для приготування на пару, злийте воду з чаші і протріть насухо. Встановіть в чашу ніж і покладіть цибулю з часником. Закрийте кришкою, бленд - час 8 секунд, швидкість 8.
- відкрийте кришку. За допомогою лопатки зсуньте по боках залишки овочів на дно чаші. Додайте 30 г олії, дрібку солі і перцю. Закрийте кришкою, тушкуйте - температура 105, час 8 хвилин, швидкість 1.
- відкрийте кришку, додайте до цибулі приготований на пару гарбуз без гілочок чебрецю і 50 мл води. Закрийте кришкою, бленд - час 25 секунд, швидкість 8.
- відкрийте кришку, додайте 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла. Закрийте кришкою, готуйте - температура 80, час 1 хвилинка, швидкість 3.
- відкрити кришку, перевірити на смак на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.

Інгредієнти:

- 400 г гарбуза
- 30 г вершкового масла
- 80 г вершків 20%
- 7 г
- щіпка перцю
- 150 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 2-3 гілочки чебрецю



Пюре з цвітної капусти

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	4	ніжпарова корзина

Підготовка:

1. підготувати овочі. Розділити на суцвіття цвітну капусту 400 г, стебло нарізати кубиками. 1 цибулину очистити від лушпиння і нарізати на 4 частини. Очистити часник 2 зубчики.

2. в контейнер для приготування на пару постеліть пергамент, але так, щоб пара могла циркулювати (зробіть отвори в пергаменті) і викладіть цвітну капусту. Зверху посоліть і поперчіть. Накрийте кришкою.

3. в чашу залийте 1200 мл води, зверху накрийте контейнером для приготування на пару з цвітною капустою. Готуйте на пару - температура 105, час 20 хвилин.

4. зніміть контейнер для приготування на пару, злийте воду з чаші і протріть насухо. Встановіть в чашу ніж і покладіть цибулю з часником. Закрийте кришкою, бленд - час 8 секунд, швидкість 8.

5. відкрийте кришку. За допомогою лопатки зсуньте по боках залишки овочів на дно чаші. Додайте 30 г олії, дрібку солі і перцю. Закрийте кришкою, тушкуйте - температура 105, час 8 хвилин, швидкість 1.

6. відкрийте кришку, додайте до цибулі приготовану на пару цвітну капусту і 50 мл води. Закрийте кришкою, бленд - час 25 секунд, швидкість 8.

7. відкрийте кришку, додайте 80 г вершків 20% і 30 г м'якого вершкового масла. Закрийте кришкою, готуйте - температура 80, час 1 хвилинка, швидкість 3.

8. відкрити кришку, перевірити на смак на сіль і при необхідності приправити. Подавати як гарнір до м'яса, птиці або риби.
- Інгредієнти:

400 г цвітної капусти

30 г вершкового масла

80 г вершків 20%

7 г

щіпка перцю

150 г цибулі

2 зубчики часнику

2-3 гілочки чебрецю



Пісний борщ

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10-15 хв	120 хв	6	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. Підготувати овочі: почистити 100 г моркви і 100 г цибулі, розрізати цибулю на 4 частини. Буряк (400 г) почистити, нарізати невеликими шматочками, 4 зубчики часнику очистити від лушпиння.
2. Покласти в чашу ніж, покласти 100 г цибулі, нарізаної шматочками, і 4 зубчики часнику. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 7 секунд, швидкість 6.
3. Відкриваємо кришку, через отвір у кришці наливаємо 40 г олії, тушуємо цибулю - температура 90 °С, час 5 хвилин.
4. Відкрийте кришку, вийміть лезо, вставте штифт кріплення і диск. Закрийте чашу кришкою. Натерти на тертці 100 г очищеної моркви і 400 г буряка, почищеного і порізаного на дрібні шматочки, натискаючи на штовхач - час 25 секунд, швидкість 6.
5. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Помістіть в чашу мішалку. Лопаткою зніміть овочі з країв тарілки. Закрийте кришку чаші, відкрийте кришку, тушуйте овочі - температура 100 °С, час 10 хвилин, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку, наливаємо в чашу 1,3 л води, додаємо 1 ч. л. солі. Закриваємо кришку чаші, закриваємо кришку, варимо борщ - температура 100 °С, час 45 хвилин, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку, вливаємо в борщ 250 г бурякового квасу, всипаємо 500 г консервованої квасолі. Додайте 0,5 чайної ложки перцю і 1 столову ложку цукру. Закрити кришку, готувати - температура 90 °С, час 10 хв, швидкість 1.
8. Відкриваємо кришку, пробуємо борщ на смак, при необхідності приправляємо суп сіллю, перцем, часником.
9. Подаємо борщ у глибоких тарілках з ложкою сметани.

Інгредієнти:

- 250 г консервованої квасолі
- 400 г буряка
- 250 г бурякового квасу
- 100 г моркви
- 100 г цибулі
- 4 зубчики часнику
- 40 г рослинної олії
- 2 ст.л. солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 3 лаврових листки
- 6 шт. запашного перцю
- 1 столова ложка цукру (за смаком)
- 1,2 літра води
- Сметана для подачі



Пісочне печиво з шоколадом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	25	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Покладіть 200 г вершкового масла, нарізаного кубиками, всипте 100 г цукрової пудри, 330 г борошна і 5 г розпушувача. Закрийте кришку. Час 3 хвилини, швидкість 5.
- Зніміть кришку, витягніть тісто на кухонний стіл, акуратно вимісіть.
- Від тіста відриваємо невеликі шматочки, формуємо долонею кульки, злегка приплющуємо їх. Зробіть пальцем поглиблення в центрі кожного тістечка. У кожную порожнину покладіть шоколад. Викладіть печиво на деко, застелене папером для випічки.
- Розігріти духовку до 170°C, випікати печиво приблизно 18-20 хвилин.

Інгредієнти:

- 200 г вершкового масла
- 100 г цукрової пудри
- 330 г пшеничного борошна
- 5 г розпушувача
- 50 г шоколаду



Піта

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	40 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

1. У чашу для замісу покласти ніж, влити теплу воду, додати подрібнені дріжджі. Закрити кришку чаші, перемішати - час 10 секунд, швидкість 4.

2. Відкриваємо кришку чаші, додаємо в воду з дріжджами борошно, цукор, масло і сіль

3. Замішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 4. Після закінчення цього часу вимісити ще раз - функція замішування тіста - час 4 хвилини, швидкість 2.

4. За допомогою лопатки перекладаємо тісто в іншу чашу, накриваємо тканиною і залишаємо підніматися в теплому місці приблизно на 1 годину.

5. Перекладаємо тісто на присипану борошном дошку для випічки. Сформуйте з тіста рулет і розріжте його на 4 частини. Сформуйте з кожного шматочка тіста кульку і залиште підніматися приблизно на 30 хвилин.

6. Кожну порцію тіста розкачати в плоский млинець, викласти на застелений папером деко. Поставити в духовку, розігріту до 220 °С, випікати з увімкненим вентилятором 10 хвилин.
- ### Інгредієнти:

250 г пшеничного борошна

150 мл води

10 г свіжих дріжджів

25 мл оливкової олії

0,5 ч.л. цукру

5 г солі



Піца з омлету

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	22 хв	1	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Розбиваємо 2 цілі яйця, всипаємо 80 г тертого сиру моцарелла. Закриваємо кришкою, перемішуємо суміш. Час 20 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку і зніміть кришку. Вилийте яєчну суміш у форму діаметром 16-18 см (форма повинна бути призначена для випікання в духовці). Розігрійте духовку до 200°C, 12 хвилин.
- У чаші змішати інгредієнти для томатного соусу: 10 г томатної пасту, дрібку солі, дрібку орегано, дрібку сухого часнику і дрібку базиліку.
- Викладаємо томатний соус на запечену яєчну основу. Зверху викладайте нарізану шинку, мариновані огірки, оливки і цибулю. В самому кінці посипаємо піцу 20 г тертого сиру моцарелла.
- Поверніть форму в розігріту до 180°C духовку і випікайте 10 хвилин.

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 100 г тертого сиру моцарелла
- 10 г томатної пасту
- щіпка солі
- щіпка орегано
- щіпка базиліку
- щіпка сушеного часнику
- 50 г нарізаної шинки
- 20 г маринованих огірків
- 10 г оливок
- 10 г цибулі



Піца з саямі та оливками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	20 хв	2-3	ніж

Підготовка:

1. Готуємо продукти: миємо помідори, нарізаємо кружальцями. Нарізати оливки. Нарізати солоні огірки і червону цибулю тонким пір'ям.

2. Покладіть ніж в чашу для змішування. У тарілку покласти нарізаний дрібними шматочками білий сир і вершкове масло, борошно, яйце, сіль і перець. Закрити кришку чаші, перемішати тісто - час 30 секунд, швидкість 6.

3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою виймаємо тісто в чашу, накриваємо кришкою або харчовою плівкою, ставимо в холодильник мінімум на 1 годину.

4. Застелити деко папером для випічки. Викласти тісто на кондитерську дошку, розкачати тісто до товщини приблизно 0,5 см. Вирізати круглу форму піци.

5. змащуємо основу піци кетчупом, викладаємо саямі, цибулю, огірки, скибочки помідорів, посипаємо тертим сиром і нарізаними оливками. Поставити піцу в розігріту до 180°С духовку з увімкненим вентилятором і випікати приблизно 20 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г білого сиру
- 250 г пшеничного борошна
- 200 г м'якого вершкового масла
- 1 яйце
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 50 г маринованих огірків
- 1 томат
- 25 г червоної цибулі
- 15-20 оливок (чорних або зелених)
- 100 г нарізаної саямі
- 100 г тертого сиру моцарелла
- 100 г кетчупу



Різотто зі спаржею, соусом горгонзола і олією базиліка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
складний	30 хв	55 хв	4	ніж	насадка для змішування	пароварка

Підготовка:

1. Встановіть ніж. У чашу покладіть 200 г листя базиліку і 300 г олії. Час 20 сек швидкість 12.

2. Почистіть інгредієнти на дні каstrулі. Час 10 хв, температура 50 градусів Цельсія, швидкість 2

3. Підготуйте ситечко діаметром приблизно 20 см. Ретельно закрийте їх шаром паперу кухонним рушником і складеною втричі марлею.

4. Перемістіть вміст чаші в ситечко і залиште фільтруватися.

5. Очистіть спаржу, зріжте здерев'янілі кінці, наріжте їх меншими шматочками і киньте в чашу.

6. Зріжте головки спаржі і відкладіть. Наріжте стебла шматочками по 2 см і відкладіть.

7. Встановити змішувач. Залити 1000 г води і 2 чайними ложками солі. 120 градусів за Цельсієм, 20 хв, швидкість 1.

8. Відвар проціджуємо і переливаємо в іншу ємність.

9. Вимийте чашу і ніж. Додайте нарізаний кубиками сир горгонзола (200 г) і залийте 100 г вершків. Час 3 хв, температура 50 градусів С, швидкість 3.

10. Отриманий соус перекладаємо в невелику каstrулю.

11 Вимийте чашу і замініть ніж. Додайте стебла спаржі і 40 г цибулі. Час 12 с, швидкість 6.

12. Згрібаємо інгредієнти на дно каstrулі. Час 3 хв, температура 100 градусів С, швидкість 1.

13. Додайте 100 г рису. Час 1 хв, температура 100 градусів Цельсія, швидкість 1, оберти назад.

14. Влийте 30 г білого вина, відкрийте кришку. 100°С, 1 хв, швидкість 1, об назад.

15. Зішкребти інгредієнти на дно ємності, додати 500 г попередньо приготованого бульйону і кілька головок спаржі. Решту головок викласти в посуд приготування на пару. Помістіть посудину на чашу замість кришки. Час 12 хв, температура 100 градусів С, швидкість 1, зворотний оберт.

16. При необхідності досоліть. Додайте 150 г бульйону. Перекладіть головки спаржі в чашу. 5 хв, 100 градусів С, швидкість 1, зворотний оберт, зворотний оберт.

17. Розігрійте сирний соус.

18. Подавайте різотто з соусом горгонзола і базиліковою оливковою олією.

Інгредієнти:

200 г листя базиліку

300 г олії

250 г зелених огірків спаржа

1000 г води + 2 чайні ложки солі

200 г горгонзоли

100 г вершків

40 г цибулі

100 г рису

30 г білого вина

650 г бульйону



Рагу з кролика з беконом і овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	35 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 400 г філе кролика вимити, обсушити і нарізати шматочками розміром приблизно 2х2 см. Нарізаємо 100 г бекону невеликими кубиками. 100 г червоного і 100 г жовтого перцю очистити від насіння, 100 г моркви почистити, 120 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками, 2 зубчики часнику почистити. Відрізати кінчики кабачків, розрізати вздовж навпіл.

2. Вставте оправку для кріплення диска і диск для нарізання в змішувальну ємність. Закрийте чашу дисковою кришкою. Наріжте 2 зубчики часнику, 100 г червоного перцю, 100 г жовтого перцю, 130 г кабачків, 100 г моркви - покладіть овочі в отвір кришки диска, штовхаючи штовхачем за необхідності - час 15 секунд, швидкість 5.

3. Відкриваємо кришку, нарізаємо ножем великі шматки овочів соломкою або скибочками. Зніміть диск і витягніть штифт. Перекладіть овочі в іншу ємність.

4. Помістіть назад хвостовик диска і диск для нарізання в ємність для змішування, закрийте кришку. Підготовлену цибулю подрібнити - вставити шматочки цибулі в отвір кришки, проштовхнути штовхачем - час 5 секунд, швидкість 5.

5. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток, встановіть на місце мішалку. Налийте до цибулі 20 г олії, закрийте кришку чаші, тушуйте цибулю - температура 85°С, час 5 хвилин, швидкість 1.

6. Відкриваємо кришку, кладемо до цибулі 400 г нарізаного шматочками м'яса кролика і 100 г нарізаного дрібними кубиками бекону, вливаємо 100 г води, додаємо 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки меленого перцю. Закрити кришку, готувати - температура 95°С, час 25 хвилин, швидкість 1.

7. Відкрити кришку, додати до м'яса подрібнені овочі. Закрити кришку, готувати - температура 95°С, час 15 хвилин, швидкість 2.

8. Відкрити кришку, спробувати на смак, приправити, якщо потрібно. Подавайте рагу з рисом, локшиною або хлібом і салатом.

Інгредієнти:

- 400 г філе кролика
- 100 г бекону без шкіри
- 120 г цибулі
- 100 г червоного перцю
- 100 г жовтого перцю
- 100 г моркви
- 130 г кабачків
- 2 зубчики часнику
- 20 г рослинної олії
- 100 г води
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Риба у винному маринаді

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	23 хв	2 банки по 2 л	насадка для змішування

Підготовка:

1. Наріжте 1300 г рибного філе на невеликі шматочки (великі філе розріжте на 3 частини, менші - навпіл). Кожен шматочок риби обваляти в борошні. На сковороді розігріти олію, обсмажити рибу до рум'яної скоринки з обох боків.
2. Половину обсмаженої риби розкласти ложкою в дволітрові банки.
3. 120 г цибулі нарізати пір'ям. Встановіть міксер в ємність для змішування. Вливаємо 50 г рослинної олії, додаємо подрібнену цибулю. Закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
4. Зняти кришку, влити 1200 г води, 300 г білого сухого вина, додати 6 кульок запашного перцю, 6 кульок чорного перцю і 3 лаврових листки. Знову закриваємо кришкою і доводимо розсіл до кипіння. Температура 100°C, час 12 хвилин, швидкість 1.
5. Зніміть кришку. Приготований гарячий маринад залийте в банки з рибою. Добре закрийте банки кришками. Коли вони охолонуть, поставте їх у холодильник. Риба повинна бути готова до вживання через 2 дні.

Інгредієнти:

- 1300 г рибного філе, наприклад, тріски
- борошно для панірування риби
- олія для смаження риби
- 2 літрові банки

Маринад:

- 1200 г води
- 300 г білого сухого вина
- 120 г цибулі
- 50 г рослинної олії
- 6 кульок запашного перцю
- 6 горошин чорного перцю
- 6 лаврових листів



Риба в томатному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	25 хв	інгредієнти на 2 літрові банки	насадка для змішування

Підготовка:

- Наріжте 1300 г рибного філе на невеликі шматочки (великі філе розріжте на 3 частини, менші - навпіл). Кожен шматочок риби обваляти в борошні. На сковороді розігріти олію, обсмажити рибу до рум'яної скоринки з обох боків.
- Половину обсмаженої риби розкласти ложкою в дволітрові банки.
- 120 г цибулі нарізати пір'ям. Встановіть міксер в ємність для змішування. Вливаємо 50 г рослинної олії, додаємо подрібнену цибулю. Закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати 2 стиглі помідори без шкірки. Закриваємо кришкою, знову все обсмажуємо. Температура 100°C, час 1 хвилина, швидкість 1.
- Зняти кришку, влити 1200 г води, 300 г білого сухого вина, додати 6 кульок запашного перцю, 6 кульок чорного перцю і 6 лаврових листів. Закриваємо кришкою і доводимо розсіл до кипіння. Температура 100°C, час 12 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть кришку. Приготований гарячий маринад залийте в банки з рибою. Добре закрийте банки кришками. Коли вони охолонуть, поставте їх у холодильник. Риба повинна бути готова до вживання через 2 дні.

Інгредієнти:

- 1300 г рибного філе, наприклад, тріски
- борошно для панірування риби
- олія для смаження риби
- 2 літрові банки

Маринад:

- 1200 г води
- 300 г білого сухого вина
- 2 стиглі помідори без шкірки
- 120 г цибулі
- 50 г рослинної олії
- 6 кульок запашного перцю
- 6 горошин чорного перцю
- 6 лаврових листів



Рибні котлети з хека

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	15 хв	4	ніж

Підготовка:

- Нарізаємо рибне філе невеликими шматочками приблизно 2-3 см. Цибулю почистити, розрізати на 4 частини, петрушку подрібнити.
- Покласти в чашу блендера ніж, покласти цибулю, закрити кришку - час 8 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі. Влити 2 столові ложки олії, закрити кришкою чашу - температура 100° С, час 4 хвилини, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, додати до цибулі рибу, сіль і перець. Закрити кришку чаші - час 20 секунд, швидкість 7.
- Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків страви. Додати яйце, столову ложку борошна і подрібнену петрушку. Закрити кришку чаші - час 2 хвилини, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки виймаємо рибну суміш в чашу. Сформувати овальні котлетки. Обваляйте кожну в панірувальних сухарях і обсмажте по кілька хвилин з обох боків в олії на середньо розігрітій сковороді.

Інгредієнти:

- 400 г філе хека без кісток
- 50 г панірувальних сухарів
- 100 г цибулі
- 0,5 пучка петрушки
- 1 яйце
- 1 чайна ложка солі без верху
- 0,5 чайної ложки перцю
- 2 столові ложки рослинної олії



Різотто з білими грибами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	25 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 60 г цибулі і 1 великий зубчик часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками. 250 г білих грибів наріжте невеликими шматочками, приблизно 3-4 см. наріжте 50 г сиру пармезан шматочками розміром 1,5-2 см (якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок). Дрібно нарізати пучок петрушки.
2. Покласти в чашу міксера 60 г сиру пармезан, порізаного ножем на дрібні шматочки, закрити кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 10. (Якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок).
3. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.
4. Покласти 250 г нарізаних грибів в чашу для змішування. Закриваємо кришку - час 3 секунди, швидкість 5.
5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо гриби в інший посуд. Не мийте чашу.
6. За допомогою ножа покласти в блендер подрібнені 60 г цибулі і 1 зубчик часнику. Закрити кришку чаші, подрібнити - час 7 секунд, швидкість 6.
7. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зачерпнути цибулю з боків каструлі. Вийняти ніж, покласти мішалку в чашу. Вливаємо 30 г оливкової олії, тушуємо цибулю і часник - температура 100° С, час 5 хвилин, швидкість 1.
8. Відкрити кришку, додати до цибулі нарізані гриби, всипати 300 г рису арборіо, влити 100 г білого вина. Перемішати рис і гриби лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100° С, час 8 хвилин, швидкість 1.
9. Відкрити кришку, влити 500 г овочевого бульйону, всипати 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Перемішуємо інгредієнти лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100° С, час 12 хвилин, швидкість 1.
10. Відкриваємо кришку, додаємо до різотто 30 г м'якого вершкового масла і тертий 50 г пармезану. Закрити кришку, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3. Залишити терізотто, не виймаючи з тарілки, приблизно на 2 хвилини.
11. Відкрити кришку, розкласти різотто по тарілках, посипати петрушкою.

Інгредієнти:

- 300 г рису арборіо для різотто
- 250 г білих грибів
- 50 г сиру пармезан
- 60 г цибулі
- 1 великий зубчик часнику
- 1 невеликий пучок петрушки
- 30 г м'якого вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 100 г білого вина
- 500 мл овочевого або грибного бульйону
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Різотто з динею і ковбасою чорізо

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	25 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Підготуйте продукти: почистіть 100 г цибулі і 2 зубчики часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками.
- 50 г пармезану нарізати шматочками по 1,5-2 см (якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок).
- 300 г філе індички помити, обсушити, нарізати невеликими шматочками (приблизно 1 см).
- 150 г дині без шкірки і насіння нарізати шматочками приблизно по 3 см.
- Зняти шкірку з 100 г ковбаси чорізо, нарізати ковбасу соломкою або кубиками.
- встановити ніж в чашу, покласти 50 г сиру пармезан, закрити кришку чаші, подрібнити сир - час 10 секунд, швидкість 10. (Якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок).
- Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.
- покласти нарізану цибулю і 2 зубчики часнику в чашу для змішування. Закрити кришку чаші, подрібнити - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку в чашу. Вливаємо 30 г оливкової олії, тушкуємо цибулю, часник - температура 90 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, покласти до цибулі 100 г нарізаної соломкою ковбаси чорізо, влити 100 г білого вина. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку, висипаємо в каструлю 200 г рису сорту арборіо, вливаємо 500 г овочевого бульйону, додаємо 300 г індички, нарізаної шматочками, диню і всипаємо 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Перемішуємо інгредієнти лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 18 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку, додати до різотто 30 г м'якого вершкового масла і тертий 50 г пармезану. Закрити кришку, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3. Залишити різотто, не виймаючи з тарілки, приблизно на 5 хвилин. Посипати нарізаним свіжим базиліком.

Інгредієнти:

- 300 г філе індички
- 200 г рису арборіо
- 150 г дині
- 100 г ковбаси чорізо
- 50 г сиру пармезан
- 100 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 30 г м'якого вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 100 г білого вина
- кілька листочків подрібненого базиліку
- 500 мл води
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Різотто зі спаржею, соусом дорблю і зеленим маслом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
складний	30 хв	55 хв	4	ніж	насадка для змішування	парова корзина

Підготовка:

1. Візьміть ніж. У чашу покладіть 200 г листя петрушки і 300 г рослинної олії. Час 20 секунд. Швидкість 12.
2. Вишкребіть інгредієнти на дно посуду. Час 10 хв, температура 50 градусів, швидкість 2. Підготуйте сито діаметром приблизно 20 см. Обережно вистеліть його шаром кухонного паперу і складеної втричі марлі.
4. Перекладіть вміст чаші в ситечко і залиште проціджуватися.
5. Почистити спаржу, відрізати дерев'яні кінці, нарізати на невеликі шматочки і покласти їх в чашу.
6. Відрізати головки спаржі і відкласти в сторону. Наріжте стебла на шматочки по 2 см, відкладіть в сторону.
7. Приєднайте мішалку. Влийте 1000 г води і 2 чайні ложки солі. 120 градусів за Цельсієм, 20 хвилин, швидкість 1.
8. Процідити бульйон і перелити в інший посуд.
9. Вимийте чашу і ніж. Викладіть нарізаний кубиками сир дорблю (200 г) і влийте 100 г вершків. Час 3 хв, температура 50 градусів, швидкість 3.
10. Отриманий соус перекласти в невелику каструлю.
11. Вимийте чашу і замініть ніж. Додайте стебла спаржі і 40 г цибулі. Час 12 секунд, швидкість 6.
12. Вишкрібаємо інгредієнти на дно посуду. Час 3 хв, температура 100 градусів, швидкість 1.
13. Додаємо 100 г рису. Час 1 хв, температура 100 градусів С, швидкість 1, зворотний оберт.
14. Вливаємо 30 г білого вина - 100 градусів за Цельсієм, 1 хвилина, швидкість 1, зворотний оберт.
15. Зішкрібаємо інгредієнти на дно посудини, додаємо 500 г попередньо приготованого бульйону і кілька головок спаржі. Решту головок викласти у форму для приготування на пару. Час 12 хв, температура 100 градусів С, швидкість 1, зворотний оберт.
16. При необхідності посолити. Додати 150 г бульйону. Перекласти головки спаржі в чашу. 5 хв, 100 градусів за Цельсієм, швидкість 1, зворотний оберт.
17. Підігріваємо сирний соус.
18. Подавайте різотто з соусом дорблю і зеленим маслом.

Інгредієнти:

- 200 г листя петрушки
- 300 г рослинної олії
- 250 г зеленої спаржі
- 1000 г води + 2 чайні ложки солі
- 200 г сиру дорблю
- 100 г вершків
- 40 г цибулі
- 100 г рису
- 30 г білого вина
- 650 г бульйону



Різотто зі шпинатом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	25 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 60 г цибулі і 1 великий зубчик часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками. 60 г сиру пармезан наріжте шматочками 1,5-2 см.

2. Покласти в чашу міксера 60 г порізаного ножем на шматочки сиру пармезан, закрити кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 10.

3. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.

4. У чашу для змішування за допомогою ножа покласти нарізану цибулю, 1 зубчик часнику, 150 г листя шпинату, 30 г м'якого вершкового масла і влити 30 г оливкової олії. Закрити кришку чаші, подрібнити - час 10 секунд, швидкість 5.

5. Відкрити кришку, при необхідності - зібрати шпинат по боках страви. Вийміть ніж. Лопаткою відсунути шпинат, поставити міксер в чашу. Закриваємо кришку, тушкуємо шпинат - температура 100 °С, час 3 хвилини, швидкість 1.

6. Відкриваємо кришку, вливаємо до шпинату 100 г білого вина, всипаємо 300 г рису арборіо для різотто. Перемішати рис і шпинат лопаткою. Закрити кришку, відкрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.

7. Через отвір у кришці влити 600 мл овочевого бульйону, додати 1 чайну ложку солі. Готувати - температура 100 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.

8. Відкриваємо кришку, додаємо в різотто 1 чайну ложку солі. Закрити кришку - температура 100 °С, час 8 хвилин, швидкість 1. Залишити різотто в тарілці приблизно на 2 хвилини.

9. Відкрити кришку, розкласти різотто по тарілках, посипати тертим пармезаном.
- Інгредієнти:

300 г рису арборіо

150 г свіжого листя шпинату

60 г сиру пармезан

60 г цибулі

1 великий зубчик часнику

30 г м'якого вершкового масла

30 г оливкової олії

100 г білого вина

600 мл овочевого бульйону

1 чайна ложка солі

щіпка меленого перцю



Рис каррі з бататом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	25 хв	4	ніж	парова корзина	кошик

Підготовка:

- Підготуйте продукти: батат почистити, нарізати кубиками приблизно 1,5 см. Половину батата покласти в ємність для приготування на пару. Цибулю, імбир, перець чилі і часник почистити, цибулю розрізати на 4 невеликі частини, перець чилі почистити від насіння, нарізати соломкою. Висипаємо рис у кошик.
- Помістити батат, цибулю, часник, імбир і перець чилі, що залишилися в чаші блендера. Додати каррі, сіль, перець і цукор і влити бульйон. Викласти в кошик рис, закрити посуд контейнером для пароварки з бататом, накрити кришкою. Готувати - температура 105 ° С, час 20 хвилин, швидкість 1.
- Виймаємо ємність з бататом, мірним стаканом виймаємо кошик з рисом, відкладаємо в сторону. Закриваємо чашу кришкою, збиваємо соус блендером - час 10 секунд, швидкість 6.
- Розкладаємо рис по тарілках. Викласти шматочки батата на рис, полити соусом

Інгредієнти:

- 300 г батата
- 150 г рису
- 80 г цибулі
- 1 зубчик часнику
- 15 г імбиру
- 1 ч.л. цукру
- 5 г свіжого перцю чилі
- 500 мл бульйону
- 1 чайна ложка солі
- 1 столова ложка пасти каррі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Рисова каша на молоці з грушею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	11 хв	3	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у тарілку. Всипати 120 г рисових пластівців, 300 г молока, закип'ятити - температура 90°C, час 7 хв, швидкість 1.
- Перекласти в інший посуд, відставити в тепле місце.
- Покладіть ніж у тарілку, покладіть туди ж 2 груші, розрізані на четвертинки. Подрібнення - час 10 с, швидкість 6.
- Додати 1 чайну ложку вершкового масла і ½ чайної ложки кориці, нагріти - температура 100°C, час 3 хв, швидкість 1.
- Викласти смажені груші на рисову кашу, посипати мигдальними пластівцями і сушеною журавлиною. Також можна полити соусом з натурального йогурту і кленового сиропу.

Інгредієнти:

- 120 г рисових пластівців
- 300 г молока
- 2 груші
- 1 чайна ложка вершкового масла
- ½ чайна ложка кориці
- 1 ст.л. мигдальних пластівців



Рисовий салат з лососем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	45 хв	6	КОШИК

Підготовка:

- Встановіть кошик у ємність для змішування. Всипте 100 г рису і 5 г солі. Влийте 1 000 мл води. Встановіть кришку. Зваріть рис. Програма приготування на пару, час 25 хвилин.
- Зніміть кришку. За допомогою мірного стакана виймаємо кошик з рисом з тарілки. Перекласти рис у чашу, охолодити.
- Помістіть кошик в чашу для змішування і покладіть в неї 4 яйця. Вливаємо 1300 г води. Закривши кришкою, зварити яйця круто. Варіант на пару, час 10 хвилин.
- Зніміть кришку, мірним стаканом вийміть кошик, дайте яйцям охолонути, очистіть від шкаралупи. Нарізаємо їх невеликими кубиками. Перекласти в чашу з рисом.
- Також додайте в чашу 250 г консервованого лосося.
- Зважуємо 50 г майонезу в чашу, додаємо трохи солі і чорного меленого перцю за смаком. Змішати все разом.
- Поставте салат в холодильник приблизно на 1 годину, щоб всі смаки змішалися. змішалися.

Інгредієнти:

- 100 г рису
- 250 г консервованого лосося
- 4 яйця
- 50 г майонезу
- 5 г солі
- сіль і чорний мелений перець за смаком



Рулет з хумусом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	5 хв	3	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: 180 г нуту злити з маринаду. Зубчик часнику очистити від шкірки. Нарізати 130 г помідорів і 15 г цибулі, промити 25 г салату. Розрізаємо булочку навпіл.
- Покладіть ніж в чашу для змішування, вставте часник, закрийте кришкою чашу - час 8 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, лопаткою збираємо часник з боків страви. Додайте нут, 10 г пасти тахіні, кмін, сіль, перець і 1 чайну ложку оливкової олії. Закрийте чашу кришкою, змішайте - час 30 секунд, швидкість 8.
- Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків посудини. Бленд - час 30 секунд, швидкість 10.
- Відкрийте кришку, за допомогою лопатки зберіть пасту в іншу ємність. Подавати з булочками, в середині з томатом, цибулею і листям салату.

Інгредієнти:

- 130 г помідорів
- 15 г скибочок червоної цибулі
- 25 г салату
- Булочки для хот-догів 3 шт
- щіпка солі та перцю
- 180 г консервованого нуту
- зубчик часнику
- 10 г пасти тахіні
- 2 г кмину
- чайна ложка оливкової олії



Рулет зі свинячої вирізки з в'яленими томатами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
складний	20 хв	40 хв	6	ніж	парова корзина

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу міксера, покладіть 150 г м'яса індички, нарізаного невеликими шматочками, 70 г в'ялених томатів, додайте дрібку солі та перцю, закрийте кришку чаші, блендер - час 10 секунд, швидкість 7.
- Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо суміш в інший посуд.
- Свинячу вирізку миємо, обсушуємо, кладемо на обробну дошку. Гострим ножем зріжте оболонки. Розріжте вздовж довгої сторони (товщиною близько 1 см) майже до кінця, розгорніть і розріжте далі, поки не утвориться лист м'яса приблизно однакової товщини. Посипаємо м'ясо сіллю, перцем і відбиваємо його товкачем. Уздовж довгого краю викласти підготовлену начинку по всій довжині, по середині покласти смужки сиру сулугуні. Щільно загортаємо рулет, обсипаючи його копченою паприкою, сушеним чебрецем і часником.
- На кухонному столі або дошці розстеляємо харчову плівку і акуратно загортаємо рулет, притискаючи м'ясо. Загорнути рулет в 2 шари плівки. Викласти рулет в контейнер для приготування на пару. Місце з'єднання рулету повинно бути внизу. Накриваємо ємність кришкою.
- Налити 1 літр води в ємність для змішування, поставити на контейнер для приготування на пару. Готуємо рулет на пару - температура 105° С, час 40 хв.
- Після приготування зняти контейнер, дістати рулет, дати йому охолонути і зняти харчову плівку. Нарізати товстими скибочками.

Інгредієнти:

- 400 г свинячої вирізки
- 150 г індички
- 70 г в'ялених томатів
- 80 г сиру сулугуні
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки сушеного часнику
- 1 чайна ложка копченої паприки
- 1 чайна ложка сушеного чебрецю



Рулетики з індички з сиром

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
середній	15 хв	25 хв	4	ніж	парова корзина

Підготовка:

1. 60 г сиру пармезан нарізати шматочками приблизно 1-2 см
2. У чашу для змішування кладемо ніж, вставляємо 60 г сиру пармезан, 50 г волоських горіхів, 20 г свіжого листа базиліку, 1 зубчик часнику. Влити 100 г оливкової олії, додати 0,5 чайної ложки солі (можна трохи більше). Закрийте кришку чаші, збийте песто - час 1 хвилина, швидкість 12.
3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо песто в іншу ємність, миємо чашу.
4. 500 г філе індички помити, обсушити, викласти на обробну дошку. Гострим ножем нарізати на скибочки товщиною приблизно 1,5-2 см. Кожен шматочок м'яса досить тонко розбиваємо молоточком на тонкі пластинки. Посоліть і поперчіть кожен шматочок. Намазуємо м'ясні пластини соусом песто, в середину кладемо сир моцарелла. Обертаємо м'ясо, формуючи рулетики, викладіть їх у форму для приготування на пару. Посипаємо рулетики меленим перцем.
5. У чашу міксера наливаємо 600 мл води, ставимо форму з рулетами на чашу. Приготуйте на пару - програма приготування на пару - час 25 хвилин.

Інгредієнти:

- 500 г філе індички
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 100 г сиру моцарелла
- 60 г сиру пармезан
- 50 г волоського горіха
- 20 г листа базиліку
- 100 г оливкової олії
- 1 зубчик часнику
- 0,5 чайної ложки солі за смаком



Салат з бататом і бобами едамаме

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	35 хв	4	диск	кошик	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть і помийте батат, наріжте кубиками розміром приблизно 1,5x1,5 см, покладіть в ємність для приготування на пару. Промиваємо боби едамаме, висипаємо в кошик для варіння. Редис помити, обрізати листя і коріння. Цибулю почистити, розрізати на 4 частини. Йогурт ретельно перемішати з майонезом, додати 0,5 чайної ложки солі і перцю.
2. Наливаємо в чашу 1,8 л води, додаємо сіль (1 ч. л.). Закрийте кришкою, доведіть до кипіння - функція «кип'ятіння» (10 хв).
3. Покласти кошик з бобами в гарячу воду, накрити каструлю ємністю для приготування на пару, викладеною бататом. Готувати - температура 100 °С, час 8 хвилин.
4. Відкрийте тарілку, мірним стаканом вийміть кошик з квасолею, перекладіть квасолю в чашу, дайте охолонути. Поставте ємність з бататом назад на чашу. Продовжуємо готувати - температура 100 °С, час 12 хвилин.
5. Вийміть ємність з бататом, перекладіть її в інший посуд, охолодіть. Вилийте воду з чаші, промийте її і висушіть. Помістіть дискову шпильку в тарілку і диск для нарізання. Закрийте кришкою диска. Нарізати цибулю і редис - час 10 секунд, швидкість 6.
6. Відкрити кришку диска, за допомогою лопатки перекласти редис і цибулю в чашу з бобами. Додаємо охолоджений батат, майонезний соус і подрібнену цибулю. Перемішуємо салат, при необхідності заправляємо. Відставити в холодильник, подавати охолодженим.

Інгредієнти:

- 350 г батата
- 200 г бобів еламаме
- 1 пучок редиски
- 40 г червоної цибулі
- 1 пучок зеленої цибулі
- 1 ст.л. майонезу
- 1 ст.л. йогурту
- 1 столова ложка солі
- 0,5 чайної ложки солі
- перець за смаком



Салат з бататом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	2	ніж

Підготовка:

1. 500 г батата почистити, нарізати великими кубиками і висипати в кошик.
2. Налийте в каструлю 1,5 л води, додайте 5 г солі, закрийте кришкою. Час приготування 20 хвилин, температура 105 градусів.
3. Вийняти батат, відцідити і залишити охолоджуватися. Промийте чашу.
4. У чашу встромляємо ніж і кидаємо 60 г цибулі, 5 великих каперсів, 50 г оливок і 30 г в'ялених томатів. Час 5 с, швидкість 6.
5. 100 г помідорів розрізати навпіл і змішати з іншими інгредієнтами в чаші з охолодженим бататом. Нарізати фету кубиками, викласти зверху. Додати 20 г оливкової олії, сіль і перець за смаком.

Інгредієнти:

- 200 г сиру фета
- 500 г батата
- 30 г в'ялених томатів
- 5 г солі
- 60 г цибулі
- 5 великих каперсів
- 50 г оливок
- 100 г помідорів
- 20 г оливкової олії
- сіль і перець за смаком



Салат з буряка і скумбрії

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	5 хв	-	4	ніж	насадка-метелик	диск

Підготовка:

- Чистимо буряк, нарізаємо невеликими шматочками. Копчену скумбрію очищаємо від шкірки і кісток. Нарізаємо на шматочки або розриваємо рибу руками.
- Помістіть оправу для кріплення диска і диск в змішувальну ємність. Закрийте чашу дисковою кришкою. Натріть буряк на тертці - Час 25 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, виймаємо диск, за допомогою лопатки перекладаємо буряк в інший посуд.
- Миємо тарілку, замінюємо ніж на метелик. Влийте в каструлю оцет, олію, додайте мед, сіль і дрібку перцю.
- Закриваємо чашу кришкою. Перемішати соус - час 20 секунд, швидкість 3.
- Відкрити кришку, вилити соус на буряк, перемішати.
- Додати до буряка копчену скумбрію і ще раз перемішати.

Інгредієнти:

- 600 г вареного буряка
- 300 г копченої скумбрії
- 50 мл яблучного оцту
- 1 велика столова ложка меду
- 30 мл оливкової олії
- 3 г сіль
- щіпка меленого перцю



Салат з буряка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	2 хв	6	ніж

Підготовка:

- відварюємо і чистимо буряк, нарізаємо середніми шматочками.
- У чашу для змішування кладемо ніж, 500 г вареного буряка, 5 зубчиків часнику, додаємо 2 ст.л. яблучного оцту, 2 ч.л. дрібної солі, 1 ч.л. дрібного цукру.
- Закриваємо кришку чаші, закриваємо кришкою. Змішування - час 10 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки зібрати буряк з боків горщика. Знову закрийте кришкою - змішайте - час 10 секунд, швидкість 5.

Інгредієнти:

- 500 г вареного буряка
- 5 зубчиків часнику
- 2 столові ложки яблучного оцту
- 2 чайні ложки солі
- 1 ст.л. цукру



Салат з восьминога

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
середній	40 хв	57 хв	4	ніж	пароварка

Підготовка:

- Видаліть стебла петрушки і покладіть листя в чашу за допомогою ножа. Час 7 секунд, швидкість 8
- Викладіть петрушку на дно каструлі, додайте 2 столові ложки лимона, 100 мл оливкової олії. і дрібку солі. Швидкість 4 год 10 сек.
- Перелийте соус в іншу ємність. Вийміть ніж. Не промиваючи чашу, додайте 1500 г. води, лавровий лист, перець, духмяний перець, дрібку солі. Час 12 хв, обертів 1, температура 100 градусів.
- Кілька разів занурте щупальця восьминога в киплячу воду, щоб вони ретельно просочилися. перекручують, а потім поміщають цілого восьминога в чашу головою вниз.
- Наріжте картоплю кубиками і помістіть в пароварку. Використовуйте обидва поверхи, щоб все помістилося. Покладіть це в чашу. замість кришки. Час 45 хв., температура 100 градусів, швидкість 1.
- Дістаньте восьминога з чаші.
- Перевірте, чи стала картопля м'якою, при необхідності покладіть її назад. страву на чашу і готуйте ще 10 хвилин, температура 130 градусів, швидкість 1. Потім відставте вбік для охолодження.
- Дайте восьминогу охолонути, потім наріжте його на невеликі шматочки.
- З'єднайте восьминога і картоплю і полийте їх раніше приготованим соусом. Приправте сіллю і перцем. При необхідності додайте в салат трохи оливкової олії.

Інгредієнти:

- 1 кг очищеного восьминога
- 1500 г води
- 800 г картоплі
- 3 гілочки петрушки
- 100 мл оливкової олії
- Сіль і перець за смаком.
- 3 зернятка запашного перцю
- 1 лавровий лист
- 5 горошин перцю



Салат з горошком і шинкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	8 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу міксера, покладіть 40 г цибулі, нарізаної невеликими шматочками. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 10.
- Відкриваємо кришку, лопаткою знімаємо цибулю з боків тарілки.
- Додати до подрібненої цибулі 6 зварених круто яєць, розрізаних на четвертинки, закрити кришкою, подрібнити - час 18 секунд, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку, додаємо відціджений консервований горошок, 1 столову ложку густого майонезу, 1 чайну ложку солі, велику дрібку перцю, 200 г нарізаної соломкою шинки. Закрийте кришку чаші, перемішайте - час 15 секунд, швидкість 2, зворотна швидкість.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо салат на тарілку.

Інгредієнти:

- 6 зварених круто яєць
- 1 банка горошку
- 40 г цибулі
- 60 г густого майонезу
- 1 чайна ложка солі
- перець за смаком
- 200 г шинки



Салат з креветками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: наріжте салат.
- Злийте креветки з маринаду або зваріть, якщо сирі.
- очистіть цибулю. 50 г консервованих лічі , 50 г консервованих огірків, 40 г ревеню без волокон нарізати дрібними шматочками.
- У чашу для змішування покласти ніж, лічі, цибулю, огірки і ревінь. Закрийте чашу кришкою - час 7 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків чаші. Додайте 150 г креветок, 80 г густого майонезу, 60 г гострого кетчупу, 0,5 чайної ложки солі і дрібку перцю. Закрийте кришку чаші - час 20 секунд, швидкість 3, реверс.
- Відкриваємо кришку чаші, порційно розливаємо соус у підготовлену тарілку з салатом.

Інгредієнти:

- 150 г коктейльних креветок
- 50 г консервованих лічі
- 40 г цибулі невеликої цибулини
- 50 г консервованих огірків
- 40 г стебла ревеню
- 80 г майонезу
- 60 г гострого кетчупу
- 0,5 чайної ложки солі
- перець за смаком
- 50 г салату айсберг
- 4 часточки лимона для прикраси



Салат з кус-кусом, цвітною капустою та спаржею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари			
легкий	55 хв	15 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте овочі: помийте редис, очистіть від листя і відріжте коріння. Цибулю почистіть, розріжте на 4 частини. Очистіть селеру від довгих волокон. Помідори, петрушку і м'яту промийте і висушіть. Цвітну капусту помийте, розділіть на суцвіття. У спаржі відламати або відрізати жорсткі кінці більш товстої частини частини. Викласти капусту і спаржу в контейнер для приготування на пару.

2. Помістіть шток в чашу міксера, влийте 320 мл води, додайте 1 чайну ложку солі. Поставити ємність для приготування на пару з цвітною капустою і спаржею. Закип'ятіть воду - температура 105°С, час 4 хвилини, швидкість 1.

3. Зняти ємність, висипати кус-кус в гарячу воду, знову поставити ємність з овочами. Готувати - температура 105°С, час 7 хвилин, швидкість 1.

4. Зніміть контейнер для приготування на пару, дайте капусті і спаржі охолонути. Лопаткою перекладаємо кашу в тарілку, даємо охолонути. Вимийте і висушіть тарілку.

5. Встановіть оправку для кріплення диска і диск для нарізки в ємність для змішування. Закрийте чашу дисковою кришкою. Нарізати редиску і селеру, проштовхуючи їх штовхачем - час 10 секунд, швидкість 6.

6. Відкриваємо кришку, видаляємо диск і плодоніжку, за допомогою лопатки виймаємо овочі, додаємо до каші.

7. У чашу для змішування покласти ніж, додати петрушку, м'яту і цибулю. Закрийте кришку чаші, збийте - час 15 секунд, швидкість 6.

8. Відкриваємо кришку, лопаткою виймаємо інгредієнти, додаємо кашу і овочі.

9. Додати до каші остиглі суцвіття цвітної капусти і спаржу, додати оливкову олію, лимонний сік, посолити, поперчити і ретельно перемішати.
- ## Інгредієнти:
- 200 г кус-кусу

200 г суцвіть цвітної капусти

120 г зеленої спаржі

2 гілочки селери

60 г червоної цибулі

1 пучок редиски

100 г помідорів черрі

пучок петрушки

Кілька листочків свіжої м'яти

50 мл оливкової олії

Сік 0,5 лимона

Сіль, перець за смаком
-

Салат з кіноа з апельсином і козячим сиром

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15-20 хв	30 хв	4	ніж	насадка-метелик	кошик

Підготовка:

1. Готуємо продукти: висипаємо білу кіноа в кошик, промиваємо її холодною водою. Нарізаємо цибулю. Вичавіть сік з одного апельсина, почистіть інший і наріжте невеликими шматочками.
2. Налийте воду в ємність для змішування, закрийте кришку чаші, закип'ятіть - функція кип'ятіння.
3. Відкриваємо кришку, додаємо в воду 1 ст.л. солі, ставимо кошик з кашею. Закриваємо кришку, варимо кашу - температура 100°С, час 15 хв, швидкість 1.
4. Вийміть кіноа з машини, перекладіть в іншу ємність, охолодіть.
5. У чашу для змішування покласти ніж і метелик, влити сік 1 апельсина, сік і цедру лимона, додати оцет, мед, олію, приблизно 0,5 чайної ложки солі і дрібку перцю. Закрити кришку чаші, перемішати соус - час 15 секунд, швидкість 4.
6. Відкрити кришку, додати соус до остиглої каші.
7. Додати до каші нарізаний апельсин, нарізану цибулю і шніт-цибулю і перемішати. Подавати салат охолодженим, посипавши козячим сиром і додати листя салату.

Інгредієнти:

- 200 г кіноа
- 2 апельсини
- 100 г салату
- 100 г козячого сиру
- 0,5 пучка цибулі
- 50 мл оливкової олії
- 1 ст.л. меду
- 2 ст.л. бальзамічного оцту
- цедра 0,5 лимона
- сік 0,5 лимона
- сіль, перець за смаком
- 1 ст.л. солі для приготування каші



Салат з макаронів з овочами та тунцем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	8 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. 200 г свіжих огірків помити, обсушити, обрізати кінчики, розрізати огірки вздовж навпіл. 1 пучок редиски очистити від листя і коріння, помити. Подрібнити пучок зеленої цибулі ножем. Відкрити банку консервованого тунця і злити зайву воду.
2. Поставити міксер в ємність 1, влити 1 літр води, всипати 1 ч. л. солі. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 8 хвилин, швидкість 1.
3. Відкриваємо кришку, висипаємо в чашу 200 г макаронів, закриваємо кришку чаші, відкриваємо кришку. Зварити макарони - температура 100 °С, час 8 хвилин, швидкість 1. Примітка - час приготування макаронних виробів повинен відповідати вказівкам на упаковці.
4. Відкрити кришку чаші, процідити макарони через кошик (або ситечко), залити холодною водою, відставити охолоджуватися.
5. Промиваємо чашу, витираємо насухо. Вставте оправку для кріплення диска в чашу і диск для нарізання. Закрийте кришкою диска. Нарізати 200 г підготовлених огірків і 1 пучок очищеного редису, проштовхнувши їх штовхачем. - час 12 секунд, швидкість 5.
6. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Перекладіть овочі в інший посуд.
7. Покласти ніж в чашу, вставити 1 очищений зубчик часнику. Закриваємо кришку чаші, подрібнюємо часник - час 8 секунд, швидкість 8.
8. Відкрийте кришку, лопаткою зберіть часник з боків страви.
9. Додайте 50 г сметани, 40 г майонезу, 1 чайну ложку гірчиці, 1 чайну ложку меду, 1 плоску чайну ложку дрібної солі і 0,5 чайної ложки перцю в каструлю з часником. Закриваємо кришкою, перемішуємо соус - час 8 секунд, швидкість 3.
10. Відкриваємо кришку. Перекласти овочі в чашу, всипати охолоджені макарони і консервований тунець. Закрити кришкою.
11. перемішати салат - час 1 хвилина, швидкість 2.
12. Відкрити кришку, розкласти салат порційно і посипати подрібненою цибулею.

Інгредієнти:

- 200 г макаронів
- 1 ст.л. солі
- 200 г свіжого огірка
- 1 пучок редиски
- 1 пучок зеленої цибулі
- 1 банка консервованого тунця

Соус:

- 50 г сметани
- 40 г майонезу
- 1 чайна ложка гірчиці
- 1 зубчик часнику
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка меду
- 0,5 чайної ложки перцю



Салат з оселедця з буряком

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	-	4	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. 250 г буряка, 200 г моркви та 300 г картоплі ретельно вимити, не чистити. Викласти буряк і моркву в чашу картоплю покласти в каструлю для приготування на пару.

2. У чашу налейте 1,5 л води (так, щоб вона покривала овочі). Поставити ємність для приготування картоплі на пару на чашу. Готуємо овочі - температура 105°С, час 60 хвилин, швидкість 1.

3. Зніміть ємність для приготування на пару, дістаньте картоплю, моркву і буряк, злийте воду. Охолодіть овочі. Вимийте і висушіть чашу.

4. Підготуйте інші інгредієнти: 300 г філе оселедця злити з маринаду. Оселедець нарізати кубиками приблизно 1смх1см, покласти в чашу. Почистити 80 г цибулі, нарізати дрібними шматочками, 100 г маринованих огірків і 70 г зеленого яблука. Охолоджену картоплю почистити, нарізати кубиками приблизно 1 см х 1 см, додати в чашу з оселедцем.

5. Почистити буряк і моркву, нарізати невеликими шматочками.

6. Вставте в змішувальну ємність оправу для кріплення диска і диск. Закрийте чашу дисковою кришкою. Натріть буряк і моркву на тертці, натискаючи на неї штовхачем - час 12 секунд, швидкість 6.

7. Відкриваємо кришку, видаляємо диск і ніжку, лопаткою перекладаємо буряк і моркву в чашу з оселедцем і картоплею. Вимийте чашу, висушіть її.

8. Покладіть ніж в чашу міксера, додайте цибулю, мариновані огірки і яблуко. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 4 секунди, швидкість 6.

9. Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку. Додати всі інгредієнти і 70 г майонезу і 0,5 чайної ложки меленого перцю. Закрити кришку чаші, перемішати салат - час 20 секунд, швидкість 3.

10. Відкрити кришку чаші, лопаткою перекласти салат в інший посуд, поставити в холодильник.
- ## Інгредієнти:
- 300 г філе оселедця

250 г буряка

200 г моркви

300 г картоплі

80 г цибулі

100 г консервованих огірків

70 г зеленого кислого зеленого яблука

70 г густого майонезу

Сіль, перець за смаком
-

Салат з оселедця з томатом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	13 хв	4	ніж	кошик

Підготовка:

- Зваріть 3 яйця круто. Очистіть від шкаралупи.
- Вставте ніж у ємність для змішування. Покладіть 40 г цибулі, накрийте кришкою, дрібно наріжте цибулю. Час 5 секунд, швидкість 5.
- Зняти кришку, перекласти цибулю в чашу.
- Нарізати невеликими кубиками: 3 круто зварених яйця, 300 г оселедця матіас, 130 г маринованих огірків, 150 г стиглих томатів.
- Висипаємо всі нарізані інгредієнти в чашу з цибулею, 2-3 щіпки чорного меленого перцю і 2 столові ложки майонезу. Все ретельно перемішати.

Інгредієнти:

- 3 яйця
- 300 г оселедця типу «матіас»
- 150 г томатів
- 130 г маринованих огірків
- 40 г цибулі
- 2 ст.л. майонезу
- 2-3 щіпки чорного меленого перцю



Салат з пекінською капустою та апельсином

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	30 сек	2	ДИСК

Підготовка:

- Почистити апельсин, видалити білі волокна і нарізати на четвертинки.
- Розрізати кріп на четвертинки і видалити головку.
- Вставте диск. Подрібнення 30 с. Під час роботи диска для нарізання вставити четвертинки апельсина і пекінську капусту через пристрій подачі в кришці.
- Вийміть диск. Влийте 15 г оливкової олії. Посоліть і перемішайте. Перелийте вміст чаші в тарілку, прикрасьте кропом.

Інгредієнти:

- 1 апельсин
- 250 г пекінської капусти
- 3 гілочки кропу
- сіль
- 15 г оливкової олії



Салат з шинкою і маринованими огірками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	15 хв	5	ніж

Підготовка:

1. Нарізаємо шинку смужками.

2. Вставте ніж у ємність для змішування. Відважуємо 60 г цибулі. Поставити на кришку, дрібно нарізати цибулю. Час 7 секунд, швидкість 5.

3. Зняти кришку, вийняти ніж, перекласти цибулю в чашу.

4. Дрібно нарізати кубиками 200 г консервованих огірків.

5. Дрібно шаткуємо 150 г пекінської капусти.

6. Змішайте 130 г майонезу і 50 г гірчиці.

7. Ложкою рівномірно викладаємо м'ясо на дно скляної салатниці, зверху викладаємо половину заправки.

8. Наступним шаром будуть попередньо нарізані консервовані огірки, зверху посипаємо подрібненою цибулею. Зверху рівномірно розподілити соус, що залишився.

9. Посипати зверху 200 г консервованої кукурудзи, відцідженої від маринаду. В самому кінці ложкою висипати попередньо нарізану пекінську капусту.
- ### Інгредієнти:

500 г шинки

200 г солоних огірків

200 г кукурудзи

60 г цибулі

150 г пекінської капусти

50 г гірчиці

130 г майонезу



Салат з яйцем і спаржею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	15 хв	2	парова корзина

Підготовка:

- Підготуйте продукти: вимийте спаржу, відріжте тверду частину. Перець нарізати кубиками, петрушку дрібно нарізати. Відваріть макарони згідно з інструкцією на пачці. Відваріть яйця.
- Викладіть спаржу в посуд для приготування на пару. У чашу для змішування влийте 300 г води. Поставте ємність для приготування на пару зі спаржею. Закип'ятіть воду - температура 110 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
- Зняти контейнер для приготування на пару, дати спаржі охолонути.
- Всі продукти з'єднати між собою.

Інгредієнти:

- 200 г спаржі
- 2 яйця
- 60 г сметани
- 50 г червоного перцю
- 40 г макаронів
- 5 г петрушки



Свиняча вирізка су-вид

Рівень складності легкий	Час підготовки 10 хв	Час приготування 90 хв	Кількість порцій 3

Підготовка:

- Готуємо продукти: свинячу вирізку миємо, солимо, перчимо. Викладаємо філе в пакети, додаємо розмарин, зубчик часнику і вакуумуємо.
- Покласти пакет з вирізкою в чашу, налити води - стільки, щоб покрити пакет (приблизно 1,5 літра). Мішки з м'ясом повинні бути повністю покриті водою.
- Закриваємо чашу кришкою, готуємо су-вид - температура 60° С, час 90 хвилин.
- готову вирізку дістати з пакета, злити з нього соус, що утворився, обсмажити на розпеченому маслі, нарізати невеликими шматочками.

Інгредієнти:

- 1 свиняча вирізка
- 0,5 чайної ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 гілочка розмарину
- 1 зубчик часнику



Свиняча ковбаса

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	50 хв	8	ніж	парова корзина

Підготовка:

1. Нарізати свинячу шию шматочками приблизно по 2 см, почистити часник.
2. Покласти в чашу блендера ніж, вставити часник, закрити кришку блендера.
3. Подрібнюємо часник - час 8 секунд, швидкість 8.
4. Відкрити кришку, лопаткою зішкребти часник з боків каструлі. Додаємо половину нарізаного шматочками м'яса - 240 г - закриваємо кришкою.
5. Нарізаємо м'ясо - час 11 секунд, швидкість 7.
6. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо м'ясо з часником в інший посуд.
7. Покласти другі 240 г м'яса в чашу для змішування. Закриваємо кришкою.
8. Нарізаємо м'ясо - час 11 секунд, швидкість 7.
9. змішати разом весь м'ясний фарш. Додати чорний мелений перець.
10. З м'яса сформувати три рулетики довжиною приблизно 15-20 см кожен, товщиною з сосиску. На кухонному столі або дошці розстеліть харчову плівку і обережно загорніть кожну сосиску в плівку, притискаючи м'ясо одне до одного. Кінці фольги підверніть під себе і загорніть у фольгу вдруге. Викласти в контейнер для приготування на пару, накрити кришкою.
11. Влити 1 літр води в ємність для змішування, поставити на контейнер для приготування на пару.
12. Готуємо ковбасу на пару - температура 105° С, час 40 хв.
13. Після приготування вийняти контейнер, обережно, щоб не потрапила гаряча пара. Вийняти ковбасу, дати їй охолонути і зняти харчову плівку.

Інгредієнти:

- 500 г свинячого ошийка
- 3 зубчики часнику
- 1 чайна ложка дрібної солі
- 1 чайна ложка перцю



Свиняча нога, тушкована в пивному соусі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	90 хв		ніж	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: свинячу ногу натерти сіллю, перцем і копченою паприкою, почистити 150 г цибулі і 2 зубчики часнику, нарізати скибочками. Вимити 80 г моркви, 50 г селери, почистити і нарізати овочі. На дно парового кошика для приготування покласти духмяний перець і лавровий лист, викласти приправлене м'ясо, присипати його шматочками цибулі і часнику.
2. Налити в чашу 800 г води, 800 мл пива, покласти нарізані моркву, селеру. Всипати 1 чайну ложку солі. Помістіть кошик для приготування на пару в чашу. Закрийте кришкою. Готуємо свинячу ногу - температура 100° С, час 2 години 30 хвилин.
3. знімаємо паровий кошик.
4. Переливаємо вміст чаші в іншу посудину, кладемо в чашу ніж. Потім виливаємо рідину назад в чашу. Закриваємо чашу кришкою, збиваємо соус блендером - час 15 секунд, швидкість 4.
5. Відкрити кришку, всипати в бульйон борошно, змішане з вершками. Закрийте чашу кришкою. Приготувати соус - температура 100° С, час 4 хвилини, швидкість 3.
6. Відкрити кришку, приправити соус, якщо потрібно. Подавайте свинячу ногу з підливою, будь-якою крупою, картоплею.

Інгредієнти:

- 1 свиняча нога
- 150 г цибулі
- 80 г моркви
- 50 г селери
- 2 зубчики часнику
- 800 мл міцного пива
- 800 г води
- 30 г пшеничного борошна
- 50 г 18% вершків + 30 г води
- 1,5 чайні ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки меленої копченої паприки
- 2 лаврових листки
- 4 зерна запашного перцю



Сирна запіканка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	30 хв	4	ніж

Підготовка:

- У чашу покладіть ніж і всі інгредієнти: 250 г сиру, 1 яйце і 1 жовток, 30 г борошна, 30 г кропу, цибулю, прованські трави, часник, сіль. 30 г борошна, 20 г кропу, цибулю, прованські трави, часник, сіль. Закриваємо кришку, перемішуємо все 30 секунд, швидкість 2.
- Відкриваємо кришку, перекладаємо все у форму для кексу.
- Випікаємо в розігрітій духовці при 180°C протягом 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г сиру
- 1 яйце + 1 жовток
- 30 г борошна
- 20 г кропу
- Цибуля
- Прованські трави, часник, сіль



Сирна намазка з авокадо і лососем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Готуємо продукти: нарізаємо лосось невеликими шматочками. Розрізати авокадо вздовж навпіл, видалити кісточку, почистити, розділити на 4 частини. Кріп помити, висушити і нарізати. Волоські горіхи підсмажити.
2. Покладіть ніж в чашу, покладіть лосось, закрийте кришку блендера, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку чаші, лопаткою зачерпуємо лосось з боків посуду. Додаємо крем-сир і авокадо, кріп, горіхи, лимонний сік, сіль і перець. Закрийте кришку чаші, перемішайте пасту - час 12 секунд, швидкість 4.
4. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо пасту в іншу ємність.

Інгредієнти:

- 200 г крем-сиру
- 100 г солоного лосося
- 1 стиглий авокадо
- 2 чайні ложки лимонного соку
- 25 г волоських горіхів
- 10 г кропу
- щіпка солі та перцю за смаком



Сирна намазка з часником

Рівень складності легкий	Час підготовки 5 хв	Час приготування 1 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари ніж

Підготовка:

1. У чашу покласти ніж, додати 200 г сиру, 2 зубчики часнику, 20 г кропу, 1 ст.л. оливкової олії, сіль і перець. Закрийте кришку. Збийте блендером - час 15 секунд на швидкості 3, поки інгредієнти не змішаються.

Інгредієнти:

- 200 г сиру
- 2 зубчики часнику
- 2 г кропу
- сіль і перець за смаком
- 1 ст.л. оливкової олії



Сирне морозиво

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	1 хв	4	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 250 г кисломолочного сиру. Закрити кришкою, перемішати. Час 10 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку, додайте 250 г заморожених фруктів (полуниця, вишня, смородина тощо) і 30 г цукру. Закрийте кришкою, перемішайте. Час 15 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку. Викладаємо морозиво в креманки.

Інгредієнти:

- 250 г сиру
- 250 г заморожених фруктів
- 30 г цукру



Сирний соус

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	17 хв	5	ніж

Підготовка:

1. встановити ніж в ємність. Додати 50 г сиру Чеддер, 50 г пармезану, 50 г моцарели. Закрити кришку, бленд - час 25 секунд, швидкість 8.
2. відкрити кришку, залити 350 мл вершків 18%. Щіпку чорного меленого перцю, 1 столову ложку меленої солодкої паприки. Закрити кришкою - температура 80, час 9 хвилин, швидкість 2.
3. відкрити кришку, додати 50 г сиру горгонзола. Закрити кришкою - температура 80, час 7 хвилин, швидкість 2.
4. подавати соус гарячим до картоплі або м'яса. Перед подачею в готовий соус можна додати свіжу нарізану петрушку або зелену цибулю.

Інгредієнти:

- 350 мл вершків 18%
- 50 г сиру Чеддер
- 50 г пармезану
- 50 г моцарели
- 50 г сиру горгонзола
- 1 столова ложка меленої солодкої паприки
- щіпка чорного перцю



Сирники

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	15 хв	4	ніж

Підготовка:

- Встановіть ніж у чашу. Покладіть 250 г сиру та сиру. Закриваємо кришку чаші, збиваємо сир - час 15 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, додаємо до сиру 120 г борошна, 50 г цукру, 30 г сметани, 10 г ванільного цукру, 1 чайну ложку розпушувача. Розбиваємо 2 яйця, додаємо дрібку солі. Закрийте кришку чаші, перемішайте тісто - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо тісто на робочу поверхню. Тісто злегка вимісити, сформувати качалкою, розділити на однакові шматочки розміром з яйце. З невеликої кількості борошна сформувати плоскі круглі сирники товщиною близько 1 см. Розігріваємо олію на сковороді, обсмажуємо з обох боків до легкого зарум'янювання.

Інгредієнти:

- 250 г сиру
- 120 г борошна
- 50 г цукру
- 30 г сметани
- 10 г ванільного цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- 2 яйця
- Щіпка солі
- Олія для смаження
- Борошно для посипання



Сирні кекси з прованськими травами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	25 хв	10 шт	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж і всі інгредієнти в тарілку: 200 г сиру, 2 яйця, 200 г пшеничного борошна, 50 мл молока, 2 чайні ложки розпушувача, сіль, перець і 20 г приправи «Прованські трави». Закрийте кришку, блендуйте 30 секунд, швидкість 5.
2. Відкриваємо кришку, перекладаємо суміш у формочки для кексів і випікаємо в духовці, розігрітій до 180°C, приблизно 20-25 хвилин.

Інгредієнти:

- 200 г сиру
- 2 яйця
- 200 г пшеничного борошна
- 50 мл молока
- 2 чайні ложки розпушувача
- Сіль, перець
- 20 г приправи «Прованські трави»



Сирні млинці з цукіні

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	20 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть у чашу ніж, 1 очищений кабачок, нарізаний товстими скибочками, 250 г сиру. по-селянськи, 2 яйця, 100 г борошна, сіль і перець. Закрийте кришку ковпачком, перемішайте. 30 секунд, швидкість 3 до об'єднання.
- Відкрийте кришку, вийміть ніж. Розігрійте олію в сковороді. Нанесіть суміш ложкою, формуємо котлети. Обсмажити до золотистої скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 250 г сиру
- 1 середній цукіні, нарізаний товстими скибочками
- 2 яйця
- 100 г пшеничного борошна
- Сіль і перець за смаком.
- Олія для смаження



Смузі манго-персик

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	3 хв	2	ніж

Підготовка:

- Розрізати манго вздовж навпіл, видалити кісточку, зняти шкірку. Нарізати на невеликі шматочки. Розрізати персики навпіл і видалити кісточки.
- У чашу для змішування кладемо ніж, викладаємо манго, персики, йогурт, вливаємо кокосове молоко. Закрийте чашу кришкою - час 30 секунд, швидкість 12.
- Подавати у високих склянках відразу після приготування.

Інгредієнти:

- 200 мл кокосового молока
- 150 г густого йогурту
- 3 персики (або нектарини)
- 1 велике, стигле манго



Судак у желе

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	15 хв	40 хв	2	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: розріжте 1 лимон навпіл - половину розріжте ще навпіл, другу половину нарізати скибочками і залишити для прикраси судака. Філе судака промиваємо, знімаємо луску. Гострим ножем відріжте спинний і черевний плавники. Якщо у філе є довгі реберні кістки, також вирізаємо їх ножем. Підготовлене філе нарізати на порційні шматочки шириною приблизно 3 см, посипати їх сіллю і перцем. Покласти рибу в контейнер для приготування на пару, накрити кришкою. Овочі помити. 180 г моркви, 80 г селери, 80 г петрушки почистити, нарізати шматочками приблизно 3-4 см. 80 г цибулі розрізати навпіл. Покладіть 30 г желатину в чашку, влийте 50 мл холодної води, перемішайте і залиште набухати (желатин вбере воду).
2. У каструлю для змішування налити 1 літр води, покласти підготовлені овочі, додати 1 чайну ложку солі, 2 лаврових листки, 4 горошини запашного перцю. Додати половину лимона. Закрити чашу контейнером з порціями судака, готувати - температура 105° С, час 40 хвилин, швидкість 1.
3. Знімаємо контейнер, виймаємо судака і залишаємо, поки він трохи не охолоне.
4. До овочевого бульйону додаємо замочений желатин, 0,5 чайної ложки перцю і 0,5 чайну ложку цукру. Закриваємо чашу кришкою із закритим ковпачком. Нагрівання - температура 95° С, час 3 хвилини, швидкість 1.
5. Відкрити кришку, злегка перемішати бульйон лопаткою. Спробувати на смак, посолити і поперчити, якщо потрібно. Холодець повинен бути досить солоним.
6. Процідити желе через дуже густе ситечко і бажано через чисту тканину/марлю, залишити до повного охолодження. Поставити в холодильник або у великий посуд з холодною водою, поки не почне застигати. Періодично помішувати.
7. Готуємо судака до заливки желе: Перевірте кожную порцію пальцями, чи немає кісток, і акуратно видаліть їх всі. Викласти судака на тарілку, прикрасити кожную порцію вареною морквою, скибочками лимона і шматочками вареного яйця. Поставити тарілку в холодильник, охолодити.
8. Загустілим желе залити охолоджену рибу, поставити в холодильник до повного застигання.

Інгредієнти:

- 450-500 г філе судака
- 180 г моркви
- 80 г кореня селери
- 80 г петрушки
- 80 г цибулі
- 1 лимон
- 30 г желатину
- Сіль, перець за смаком
- 2 лаврових листки
- 4 зерна запашного перцю
- 1 велика ложка солі для бульйону
- 1 чайна ложка перцю для бульйону
- 1 чайна ложка цукру
- 1 літр води + 50 мл для замочування желатину
- 1 варене яйце (для прикраси)
- Кілька гілочок петрушки (для прикраси)



Суп з вешенки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	25 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте овочі: почистіть цибулю, розріжте її на 4 частини, почистіть інші овочі (часник, моркву, петрушку, селеру).
- промиваємо гливи.
- Встановіть ніж в чашу, додайте гливи. Нарізати гливи - час 15 секунд, швидкість 6.
- Зніміть кришку і за допомогою лопатки перекладіть глива в інший посуд.
- покласти в кошик моркву, корінь петрушки і селеру. Закрити кришкою - час 10 секунд, швидкість 9.
- Лопаткою перекладаємо овочі в інший посуд.
- Покласти цибулю, часник в чашу, закрити кришку, подрібнити - час 10 секунд, швидкість 8.
- Відкрити кришку, за допомогою лопатки зачерпнути цибулю, часник з боків ємності на дно.
- Викладаємо вершкове масло в тарілку. Закрийте кришкою - температура 120 °С, час 5 хв, швидкість 1.
- Відкрийте кришку, додайте моркву, корінь петрушки, селеру, гливи, сіль, мелений перець, лавровий лист і влийте овочевий бульйон. Закрийте кришку. Зварити суп - температура 105 °С, час 20 хв, швидкість 1, реверс.
- Відкриваємо отвір у кришці, через нього додати майоран, продовжити приготування - температура 105 °С, час 1 хв, швидкість 1, реверс.
- Відкрити кришку, приправити суп, якщо потрібно.

Інгредієнти:

- 250 г гливи
- 160 г моркви
- 60 г кореня петрушки
- 50 г кореня селери
- 80 г цибулі
- 30 г вершкового масла
- 2 зубчики часнику
- 1 чайна ложка солі без верху
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 1 столова ложка меленого майорану
- 2 лаврових листки
- 4 зерна запашного перцю
- 1 літр овочевого бульйону



Суп з капустою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	25 хв	4	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. Підготуйте овочі: почистіть картоплю і наріжте її кубиками розміром приблизно 1х1 см. Почистіть моркву і часник, помийте гриби. Почистіть і наріжте корінь селери.
2. Встановіть кріплення диска і диск для нарізання в змішувальну ємність. Закрийте чашу дисковою кришкою.
3. Нарізати моркву, гриби, часник і селеру, проштовхуючи їх штовхачем. - час 30 секунд, швидкість 6.
4. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Лопаткою відсуньте овочі вбік, встановіть мішалку.
5. Додати до овочів вершкове масло, закрити кришкою чашу.
6. Тушкуємо овочі - температура 120° С, час 6 хв, швидкість 1.
7. Відкрийте кришку чаші, влийте овочевий бульйон, додайте лавровий лист і спеції. Закриваємо кришку, варимо суп - температура 105° С, час 6 хв, швидкість 1.
8. Відкрити кришку чаші, додати картоплю і рис, закрити кришку - температура 100° С, час 20 хв, швидкість 1.
9. Відкриваємо кришку. Додаємо в суп вершки і суцвіття цвітної капусти. Спробувати на смак, приправити суп, якщо потрібно. Закрити кришку, готувати - температура 100° С, час 7 хв, швидкість 1.
10. Розлити суп по тарілках, прикрасивши листочками петрушки.

Інгредієнти:

- 200 г грибів
- 250 г картоплі
- 180 г моркви
- 100 г кореня селери
- 2 зубчики часнику
- 200 г суцвіття цвітної капусти
- 100 г рису
- 20 г вершкового масла
- 100 мл 30% вершків
- 1 л овочевого бульйону
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 2 лаврових листки



Суп з хрону

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	35 хв	6	ніж

Підготовка:

- готуємо овочі: 100 г петрушки, 80 г селери почистити, нарізати невеликими шматочками. Очистити 2 зубчики часнику. Почистити 100 г цибулі, нарізати невеликими шматочками. Почистити 250 г картоплі, нарізати невеликими шматочками.
- У чашу для змішування покласти ніж, 100 г нарізаної цибулі, 2 зубчики часнику, нарізані - 250 г картоплі, 100 г петрушки, 80 г селери. Додати 2 лаврових листки.
- Влийте 1,5 літра води, додайте 1,5 чайної ложки солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрити кришку чаші, готувати - температура 100° С, 30 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші, виймаємо лавровий лист з бульйону. Додати 3 повні ч.л. тертого хрону (120 г), 1 ч.л. майорану, влити 100 г 18% вершків. Закриваємо кришкою, варимо суп - температура 100° С, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Збиваємо суп блендером - час 30 секунд, швидкість 10
- Відкрити кришку, спробувати на смак, приправити суп за необхідності сіллю, перцем.
- Подаємо суп у тарілках з нарізаними круто яйцями, м'ясом з копчених реберець. Посипати подрібненою петрушкою.

Інгредієнти:

- 250 г картоплі
- 200 г цибулі
- 100 г кореня петрушки
- 80 г селери
- 120 г тертого хрону (з банки)
- 100 г 18% вершків
- 2 зубчики часнику
- 2 лаврових листки
- 1,5 чайної ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 ч.л. сушеного майорану



Суп із цвітної капусти

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	40 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

- Закріпіть в чаші насадку «шинковка» і кришку до неї. Через отвір в кришці натерти 60 г моркви і 50 г кореня петрушки - час подрібнення 20 секунд, швидкість 5.
- Розділіть на маленькі суцвіття цвітну капусту.
- Відкрийте кришку диска, вийміть диск і шток. У другу чашу перекладіть овочі. У чашу для змішування покладіть ніж, 120 г цибулі, розрізаної на четвертинки. Закрийте кришку - час 10 секунд, швидкість 6.
- Відкрийте кришку чаші, вийміть ніж, приєднайте метелика, а потім за допомогою лопатки зсуньте цибулю на дно чаші. Додайте 30 г вершкового масла. Закрийте кришкою - 100 °С, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку чаші, влийте 1000 г бульйону, покладіть натерту моркву і петрушку, 2 лаврових листки, 4 зерна запашного перцю. Закрийте кришку - температура 100 °С, 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо 300 г нарізаної картоплі, перець і сіль за смаком. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші, додаємо суцвіття цвітної капусти. Закрийте кришку - температура 100 °С, час 15 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 120 г цибулі
- 60 г моркви
- 50 г кореня петрушки
- 30 г вершкового масла
- 1000 г овочевого бульйону
- 2 лаврових листки
- 4 зерна запашного перцю
- 400 г цвітної капусти
- 300 г картоплі
- перець за смаком
- сіль за смаком



Суп з білих грибів і цибулі-порею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	45 хв	6	ніж	кошик

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: Свіжі білі гриби 500 г помити і просушити. Нарізати невеликими шматочками. 80 г моркви, 50 г селери і 50 г петрушки почистити, нарізати невеликими шматочками. Покладіть в кошик 1 великий лавровий лист і 4 штуки запашного перцю. Наріжте 250 г цибулі-порею.

2. Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю-порей. Закрийте кришку чаші, закрийте кришку, подрібніть - час 5 секунд, швидкість 6.

3. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зішкребти порей зі стінок посудини. Покласти 40 г вершкового масла, закрити кришкою, відкрити ковпачок. Тушкуємо цибулю-порей - температура 120 °С, час 4 хв, швидкість 1, реверс.

4. Відкриваємо кришку, додаємо до порею білі гриби. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.

5. Відкрити кришку чаші, покласти до грибів нарізані овочі, влити 800 мл овочевого бульйону. Додайте 1 чайну ложку солі і дрібку перцю. Покладіть в чашу кошик з лавровим листом і запашним перцем. Закрийте кришку, варіть суп - температура 105 °С, час 35 хв, швидкість 1

6. Відкриваємо кришку, виймаємо кошик з лавровим листом і запашним перцем, вливаємо 100 мл 20% вершків. Закриваємо кришку, блендуємо суп - час 30 секунд, швидкість 8.

7. Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності приправляємо суп.

Інгредієнти:

- 500 г білих грибів
- 80 г моркви
- 50 г селери
- 50 г петрушки
- 250 г цибулі-порею
- 40 г вершкового масла
- 800 мл овочевого бульйону
- 100 мл 20% вершків
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 великий лавровий лист
- 4 запашних перці



Сільський хліб

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	102 хв	30 хв	1 батон	ніж

Підготовка:

1. Змастіть чашу олією і відставте вбік.
2. Помістіть ніж в ємність для змішування. Вливаємо 150 г теплого молока, додаємо 25 г дріжджів. Закрийте кришку - 2 хвилини, швидкість 2.
3. Відкриваємо кришку, всипаємо 500 г борошна, 100 г житнього борошна, 2 чайні ложки солі, 1 чайну ложку цукру і 200 г води. Вимішуємо - 3 хвилини, швидкість 3
4. Перекласти тісто в заздалегідь підготовлену чашу, накрити тканиною і відставити в тепле місце приблизно на 1 годину для підйому.
5. Перевертаємо тісто на дошку і знову злегка вимішуємо. Сформувати з тіста буханку, надрізати зверху, викласти на деко, застелене папером для випічки, накрити тканиною і залишити підніматися на 30 хвлин.
6. Розігрійте духовку до 220°C.
7. Поставити хліб у розігріту духовку і випікати приблизно 25-30 хвлин, до рум'яної скоринки.

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна
- 100 г житнього борошна
- 25 г свіжих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 2 чайні ложки солі
- 150 г теплого молока
- 200 г води



Тарт з лососем, цвітною капустою і шпинатом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	60 хв	8	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Покладіть ніж у чашу. Всипте 250 г пшеничного борошна, додайте 150 г м'якого вершкового масла, вбити 1 яйце, додати 0,5 чайної ложки солі. Закрийте кришку чаші, перемішайте тісто - час 15 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, перевертаємо тісто на дошку. Розминаємо руками в кулю і злегка приплющуємо його. Розкачайте тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладіть на деко. Пальцями вирівняйте боки тарта. Охолодіть тісто в холодильнику близько 1 години. Наколоти тісто виделкою, поставити в розігріту до температури 180° С духовку, випікати приблизно 15 - 20 хвилин.
- 150 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками, 150 г шпинату помити і висушити, помити 150 г суцвіть цвітної капусти.
- У чашу наливаємо 1 л води, ставимо кошик для приготування на пару і кладемо в нього цвітну капусту, накриваємо кришкою. Зварити капусту, програма «На пару» - час 10 хвилин.
- Шпинат кладемо в чашу, заливаємо окропом на 1-2 хвилини і зливаємо воду.
- Вийняти ємність з капустою, злити воду. Покласти ніж в чашу, вставити 3 зубчики часнику і 150 г цибулі нарізати дрібними шматочками. Закрити кришку, подрібнити цибулю і часник - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки знімаємо цибулю з боків каструлі. Налити 20 г олії, закрити кришкою, відкрити ковпачок. Тушкування - температура 95° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- 250 г філе лосося помити, нарізати кубиками розміром приблизно 2х2 см.
- Відкрити кришку чаші, влити 150 г 30% вершків, вбити 3 яйця, додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 плоску чайну ложку прованських трав. Закрити кришку, перемішати - час 20 секунд, швидкість 2.
- Ложкою викласти суцвіття капусти, шпинат і шматочки лосося на дно тарта. Залити все вершково-яєчною сумішшю, посипати 60 г тертого сиру. Поставити пиріг у розігріту до температури 180° С духовку, випікати приблизно 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 150 г вершкового масла
- 1 яйце
- 0,5 ч.л. солі
- 250 г філе лосося
- 150 г суцвіть цвітної капусти
- 150 г шпинату
- 150 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 20 г оливкової олії
- 150 мл 30% вершків
- 3 яйця
- 60 г тертого сиру для посипання
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 зубчика перцю
- 1 чайна ложка прованських трав



Тарт з овочами та фетою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж	парова корзина

Підготовка:

1. Покладіть ніж у ємність для змішування. Всипати борошно, додати олію, воду і сіль. Закрити кришку чаші, перемішати тісто - час 15 секунд, швидкість 6.

2. За допомогою лопатки викладіть тісто на кондитерську дошку, вимішайте руками в кулю і злегка приплюсніть її. Розкачайте тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладіть у форму для тарта. Пальцями вирівняйте боки. Охолодіть тісто в холодильнику близько 0,5 години. Наколоти дно виделкою, поставити в розігріту до температури 180° С духовку, випікати близько 20 хвилин до легкого зарум'янювання.

3. Підготуйте овочі: помийте всі овочі. Покладіть суцвіття цвітної капусти в ємність для приготування на пару. Відламати або відрізати жорсткі кінці спаржі. Нарізати цукіні разом зі шкіркою. Викласти на верхній поверх парового кошика спаржу, цукіні.

4. Налийте в чашу 1 літр води, поставте зверху контейнер з цвітною капустою, накрийте кришкою. Відваріть на пару - температура 105° С, час 15 хвилин, швидкість 1.

5. Після закінчення цього часу поставити лоток зі спаржею і цукіні на ємність з капустою, закрити кришкою. Продовжуйте готувати на пару - температура 105° С, час 5 хвилин, швидкість 1. Після закінчення цього часу обережно піднімаємо кришку, викладаємо овочі

6. Зняти контейнер для приготування овочів на пару, вилити воду з чаші і покласти в нього ніж. Додайте вершки, йогурт, сир фета, нарізаний дрібними шматочками, і вбийте яйця. Додайте 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Закриваємо кришку, перемішуємо суміш. Час - 20 секунд, швидкість 3.

7. Відкриваємо кришку чаші. Викласти всі овочі на дно випеченої форми, залити їх вершково-яєчною сумішшю. Поставити пиріг у розігріту до кімнатної температури духовку. 180° С, випікати приблизно 35-40 хв.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 200 г вершкового масла
- 30 мл холодної води
- 0,5 чайної ложки солі
- 200 г суцвіть цвітної капусти
- 120 г зеленої спаржі
- 100 г цукіні
- 120 г сиру фета
- 150 мл 30% вершків
- 150 г натурального густого йогурту
- Яйця 4 шт
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Тарт з цибулею і шинкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	10 хв	40 хв	8	ніж диск

Підготовка:

1. Покладіть ніж у ємність для змішування. Всипати 300 г борошна, додати 200 г м'якого вершкового масла, вбити 1 яйце, додати 0,5 чайної ложки солі. Закрити кришку чаші, перемішати тісто - час 15 секунд, швидкість 6.

2. За допомогою лопатки викладіть тісто на кондитерську дошку, вимішайте руками в кулю і злегка приплюсніть її. Розкачайте тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладіть його на деко. Пальцями вирівняйте боки. Охолодіть тісто в холодильнику близько 0,5 години. Наколоти дно виделкою, поставити в розігріту до температури 180 °С духовку, випікати близько 20 хвилин до легкого зарум'янювання.

3. Миємо цибулю, очищаємо від зовнішніх листів. Помістіть штифт для кріплення диска і диск для нарізки в ємність для змішування. Закрийте кришкою диска, наріжте цибулю, натиснувши на неї штовхачем. - час 15 секунд, швидкість 6.

4. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток.

5. залийте цибулю в чаші 1 літром окропу. Закриваємо каструлю кришкою, ошпарюємо цибулю - температура 95 °С, час 6 хвилин, швидкість 1.

6. Відкрити кришку чаші, висипати цибулю через кошик або ситечко, злити зайву воду.

7. вибрати улюблену шинку, нарізати м'ясо смужками.

8. У чашу покласти ніж, влити 200 г густих 18% вершків, вбити 3 яйця, додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрити кришку, перемішати - час 20 секунд, швидкість 3.

9. Відкриваємо кришку чаші. На запечене дно тарта викласти цибулю, нарізану смужками шинку. Залити все вершково-ячною сумішшю. Розрівняти. Поставити пиріг у розігріту духовку. 180 °С, випікати приблизно 35 хв.

Інгредієнти:

- 300 г пшеничного борошна
- 180 г вершкового масла
- 1 яйце
- 0,5 чайної ложки солі
- 300 г ріпчастої цибулі
- 300 г шинки
- 200 мл 30% вершків
- 3 яйця
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Тарт із цукіні та тунцем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	40 хв	8	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

1. 100 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками. Помити 500 г цукіні, обсушити, відрізати кінчики. Великі цукіні розрізати вздовж так, щоб вони помістилися в отвір кришки диска.
2. Помістіть оправу для кріплення диска і диск для нарізання в змішувальну ємність. Закрийте кришкою диска. Нарізати цибулю і цукіні, натискаючи на них штовхачем - час 20 секунд, швидкість 5.
3. Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Лопаткою відсуньте овочі вбік, поверніть міксер на місце. Влийте 30 г оливкової олії, закрийте кришкою, відкрийте ковпачок. Тушкуйте овочі - температура 85 °С, час 8 хвилин, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо овочі в іншу ємність. Помити і висушити чашу.
5. Покласти ніж в чашу для змішування. Всыпать 250 г пшеничного борошна, додати 150 г м'якого вершкового масла, вбити 1 яйце, додати 0,5 чайної ложки солі. Закрийте кришку чаші, перемішайте тісто - час 15 секунд, швидкість 6.
6. Відкриваємо кришку, виймаємо ніж, перевертаємо тісто на кондитерську дошку. Розминаємо руками в кулю і злегка приплющуємо її. Розкачайте тісто до товщини приблизно 0,5 см, за допомогою качалки перекладіть його на деко. Пальцями вирівняйте боки. Охолодіть тісто в холодильнику близько 1 години. Наколоти тісто виделкою, поставити в розігріту до кімнатної температури духовку. 180 °С, випікати приблизно 15 - 20 хвилин до легкого зарум'янювання.
7. У чашу покласти ніж, влити 150 г 30% вершків, вбити 3 яйця, додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю. Закрити кришку, перемішати - час 20 секунд, швидкість 2.
8. Відкриваємо кришку чаші. Відкрити банку консервованого в олії тунця і злити зайву олію. Вилкою розділити м'ясо тунця на шматочки.
9. Викласти цукіні і шматочки тунця на запечене дно тарта. Залити все вершково-яєчною сумішшю. Розрівняти лопаткою, посипати 60 г тертого сиру. Поставити пиріг в розігріту до температури 180 °С духовку, випікати приблизно 7 хв.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 150 г вершкового масла
- 1 яйце
- 0,5 чайної ложки солі
- 300 г цукіні
- 200 г консервованого в олії тунця
- 100 г цибулі
- 30 г оливкової олії
- 150 мл 30% вершків
- 3 яйця
- 60 г тертого сиру для посипання
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю



Тартар з оселедця

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: наріжте оселедець невеликими шматочками. Почистіть цибулю, наріжте огірки та цибулю невеликими шматочками. Розріжте яйця на 4 частини.
- Покладіть ніж в чашу для змішування. Покладіть цибулю, огірки і перець в ємність для змішування. Закрийте кришку, подрібніть - час 12 секунд, швидкість 6
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою перекладаємо овочеву суміш на ситечко, ложкою вичавлюємо зайвий сік.
- Покласти оселедець і яйця в чашу міксера, закрити кришку чаші, подрібнити - час 5 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку, додати до оселедця огірки з цибулею, мед, грецький йогурт, гірчицю, сіль і перець. Закрити кришку чаші, перемішати тартар - час 15 секунд, швидкість 2, реверс.
- Відкрити кришку чаші, спробувати на смак, приправити, якщо потрібно. Викласти порції тартару на тарілки.

Інгредієнти:

- 200 г філе солоного оселедця
- 80 г цибулі
- 80 г маринованих огірків
- 80 г свіжих огірків
- 2 круто зварених яйця
- 1 маленька ложка меду
- 1 столова ложка гірчиці
- 50 г грецького йогурту
- сіль, перець за смаком



Тартар з тунця

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	4 хв	4	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: М'ясо тунця очистіть від перетинок, наріжте шматочками по 1-2 см. Розріжте авокадо, видаліть кісточку і почистіть. Наріжте кубиками або покладіть в чашу і розімніть виделкою. Додати сік лайма, подрібнену червону цибулю, сіль і перець. Ретельно перемішати, накрити кришкою і поставити в холодильник.
- Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть тунець, додайте сіль, перемішайте - час 5 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, додаємо до тунця олію, перець, каперси і сік лайма. Змішування - час 15 секунд, швидкість 3, реверс.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки виймаємо суміш з каструлі. Розкласти авокадо по тарілках і зверху викласти тартар з тунця. Зверху полити невеликою кількістю соусу унагі, посипати кунжутом, прикрасити подрібненим коріандром.

Інгредієнти:

- 200 г філе тунця
- 2 стиглі авокадо
- 50 г червоної цибулі
- 30 г каперсів
- 1 ст.л. кунжуту
- 2 ст.л. оливкової олії
- 1 ст.л. соку лайму
- 0,5 чайної ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 5 г соусу унагі
- 1 ч.л. подрібненого свіжого коріандру



Томатне різотто з креветками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 60 г цибулі і 2 великі зубчики часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками. 60 г сиру пармезан нарізати шматочками по 1,5-2 см (якщо використовуєте третій сир, пропустіть цей крок). Креветки помити і очистити від панцирів і кишок. Краще брати сирі креветки. Нарізати невеликий пучок петрушки.

2, Покласти в чашу міксера 60 г сиру пармезан, порізаного на дрібні шматочки, закрити кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 10. (Якщо використовуєте третій сир, пропустіть цей крок).

3. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.

4. Покладіть нарізану цибулю і часник. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.

5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі. Вийняти ніж, помістити мішалку в чашу. Влити 30 г оливкової олії, тушувати цибулю і часник при температурі 100 °С, час 3 хвилини, швидкість 1.

6. Відкриваємо кришку, всипаємо 300 г рису арборіо для різотто. Перемішати лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 4 хвилини, швидкість 1.

7. Відкриваємо кришку, вливаємо 80 г білого вина, 500 г консервованих томатів у власному соку без шкірки, додаємо 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки цукру і 0,5 чайної ложки перцю. Перемішуємо інгредієнти лопаткою. Закриваємо кришку, готуємо - температура 100 °С, час 14 хвилин, швидкість 1.

8. Відкриваємо кришку і додаємо хвости креветок, закриваємо кришкою - температура 100, час 3 хвилини, швидкість 1.

9. Відкриваємо кришку, додаємо до різотто 30 г м'якого вершкового масла і третій 50 г пармезану. Закрити кришку, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3. Дати різотто відпочити, не виймаючи з форми, приблизно 2 хвилини.

10. Відкрити кришку, розкласти різотто по тарілках, посипати рубаною петрушкою.

Інгредієнти:

300 г рису арборіо

400 г сирих креветок

500 г консервованих нарізаних помідорів без шкірки

60 г сиру пармезан

60 г цибулі

2 великі зубчики часнику

1 невеликий пучок петрушки

30 г м'якого вершкового масла

30 г оливкової олії

80 г білого вина

1 чайна ложка солі

0,5 чайної ложки цукру

0,5 чайної ложки меленого перцю



Томатне різотто з тріскою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 60 г цибулі та 1 великий зубчик часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками. Наріжте 50 г пармезану шматочками 1,5-2 см (якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок). Нарізати невеликий пучок петрушки. Філе тріски висушити і нарізати невеликими шматочками (приблизно 2 см). Помідори помити, видалити плодоніжки, злегка надрізати шкірку, покласти в невелику каструлю і залити окропом приблизно на 2 хвилини. Злити воду, зняти з помідорів шкірку. Наріжте їх на шматочки розміром приблизно 2 см.
2. Покласти 50 г сиру пармезан в чашу міксера за допомогою ножа, закрити кришку чаші, закрити ковпачок, натерти сир - час 10 секунд, швидкість 10. (Якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок).
3. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.
4. За допомогою ножа покласти нарізану цибулю і 1 зубчик часнику в чашу для змішування. Закрити кришку чаші, подрібнити - час 6 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі. Вийняти ніж, помістити мішалку в чашу. Влити 30 г оливкової олії, тушкувати цибулю і часник при температурі 100 °С, час 3 хвилини, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку, висипаємо нарізані помідори, всипаємо 300 г рису арборіо для різотто. Перемішати рис і помідори лопаткою. Закрити кришку, відкрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 4 хвилини, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку, вливаємо 80 г білого вина, 500 г бульйону, 20 г томатної пасту, всипаємо 1 чайну ложку солі і 0,5 чайної ложки перцю. Перемішуємо інгредієнти лопаткою. Закриваємо кришку, готуємо - температура 100 °С, час 14 хвилин, швидкість 1
8. Відкриваємо кришку, додаємо до різотто нарізану тріску, 30 г м'якого вершкового масла і тертий 50 г пармезану. Закрити кришку, - час 5 хв, швидкість 2. Готову страву прикрасити свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- 400 г філе тріски
- 300 г рису арборіо
- 200 г стиглих помідорів
- 50 г сиру пармезан
- 60 г цибулі
- 20 г томатної пасту
- 1 великий зубчик часнику
- 1 невеликий пучок петрушки для прикраси
- 30 г м'якого вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 80 г білого вина
- 500 мл овочевого бульйону
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Томатне різотто

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	25 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 60 г цибулі і 2 великі зубчики часнику, наріжте цибулю дрібними шматочками. 60 г сиру пармезан нарізати шматочками по 1,5-2 см (якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок). Нарізати невеликий пучок петрушки.
2. Покласти в чашу міксера 60 г сиру пармезан, порізаного ножем на дрібні шматочки, закрити кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 10. (Якщо використовуєте тертий сир, пропустіть цей крок).
3. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо сир в інший посуд. Не мийте чашу.
4. Покладіть нарізану цибулю і часник. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.
5. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки вибираємо цибулю з боків каструлі. Вийняти ніж, помістити мішалку в чашу. Влити 30 г оливкової олії, тушкувати цибулю і часник при температурі 100 °С, час 3 хвилини, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку, всипаємо 300 г рису арборіо. Перемішати лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 4 хвилини, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку, вливаємо 80 г білого вина, 500 г консервованих томатів у власному соку без шкірки, додаємо 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки цукру і 0,5 чайної ложки перцю. Перемішуємо інгредієнти лопаткою. Закрити кришку, готувати - температура 100 °С, час 14 хвилин, швидкість 1.
8. Відкриваємо кришку, додаємо до різотто 30 г м'якого вершкового масла і тертий 50 г пармезану. Закрити кришку, перемішати - час 15 секунд, швидкість 3. Дати різотто відпочити, не виймаючи з форми, приблизно 2 хвилини.
9. Відкрити кришку, розкласти різотто по тарілках, посипати рубаною петрушкою.

Інгредієнти:

- 300 г рису арборіо
- 500 г консервованих нарізаних помідорів без шкірки
- 60 г сиру пармезан
- 60 г цибулі
- 2 великі зубчики часнику
- 1 невеликий пучок петрушки
- 30 г м'якого вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 80 г білого вина
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки цукру
- 0,5 чайної ложки меленого перцю



Томатний крем-суп

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	35 хв	2-3	ніж

Підготовка:

- Помідори (1 кг) помити, обсушити, видалити плодоніжки, ошпарити окропом і зняти шкірку.
- Цибулю (100 г) почистити і нарізати четвертинками.
- Нарізати ножем, висипати помідори, цибулю і часник. Закрийте кришку. Встановіть швидкість 9, час 10 секунд і збивайте.
- Потім встановлюємо час приготування: температура 120 градусів, час 30 хвилин, швидкість 1.
- Обережно відкриваємо кришку і всипаємо по 5 г солі, цукру та орегано. Закрийте кришку і швидкість змішування 10, час 20 секунд.
- Додаємо через отвір у кришці вершки 100 г - час 10 секунд, швидкість 8.
- Розливаємо суп по тарілках і прикрашаємо свіжим базиліком.

Інгредієнти:

- 100 г цибулі
- 1 зубчик часнику
- 1 кг помідорів
- 100 мл вершків 33%
- 5 г солі
- 5 г орегано
- 5 г цукру



Томатний суп з локшиною

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	30 хв	6	ніж

Підготовка:

1. У чашу для змішування покласти ніж, розбити 3 яйця, додати 150 г борошна і дрібку солі.
2. Змішайте інгредієнти - час 30 секунд, швидкість 4. Зніміть чашу, вийміть тісто і вимийте чашу та ніж.
3. Приєднайте ємність для змішування. Покладіть ніж в чашу. Покладіть 30 г вершкового масла, 50 г очищеної цибулі і 2 зубчики часнику. Час подрібнення 15 с, швидкість 6
4. Тушкувати - час 2 хвилини, температура 100°C, швидкість 1.
5. Додайте 800 г бланшованих томатів без шкірки, чайну ложку солі і дрібку перцю - тушкуйте - час 12 хвилин, при 100°C, швидкість 1.
6. Змішуємо - час 30 секунд, швидкість 8
7. Вливаємо 200 г бульйону і 150 г вершків. Готувати - час 15 хвилин, температура 100°C, швидкість 1.
8. Виливаємо тісто для локшини через отвір мокрою ложкою прямо в киплячий суп. Повільно вливати тісто, відокремлюючи шматочки тіста - ніж менше, тим краще. Будьте обережні, щоб не обпектися паром. Час 8 хвилин, температура 100°C, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 800 г свіжих бланшованих томатів
- 50 г цибулі
- 2 зубчики часнику
- 200 г бульйону
- 150 г вершків
- 30 г вершкового масла
- сіль і перець

Локшина:

- 150 г борошна
- 3 яйця
- щіпка солі



Томатний суп

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	40 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Покладіть 800 г стиглих помідорів у звичайну каструлю і ошпарте їх окропом, щоб зняти шкірку. Наріжте на невеликі шматочки. 250 г картоплі почистіть і наріжте невеликими шматочками.
2. У чашу для змішування покладіть ніж, 150 г цибулі, нарізаної дрібними шматочками. Закрийте кришку - час 10 секунд, швидкість 6.
3. Відкрийте кришку чаші, додайте 20 г олії, зішкребіть цибулю з боків чаші лопаткою. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком - температура 90°C, час 5 хвилин, швидкість 2.
4. Залийте 600 мл овочевого бульйону.
5. Відкрийте кришку, додайте 800 г помідорів, 250 г картоплі, 50 г гречаної крупи. Закрийте чашу кришкою із закритим ковпачком. Готувати - температура 100 °C, час 20 хвилин, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку чаші, додаємо 50 г томатної пасти, 100 мл 33% вершків, сіль, перець, солодку паприку за смаком. Закриваємо кришкою - температура 90°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
7. Коли суп закінчить варитися - час 1 хвилина, швидкість 6.

Інгредієнти:

- 150 г цибулі
- 20 г рослинної олії
- 50 г томатної пасти
- 800 г стиглих помідорів
- 250 г картоплі
- 600 мл овочевого бульйону
- 100 г 33% вершків
- перець за смаком
- сіль за смаком
- солодка паприка за смаком



Торт з вишнею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	12 хв	45 хв	8	ніж

Підготовка:

1. очищаємо вишні від кісточок і посипаємо цукром.
2. Встановити ніж в чашу, всипати цукор, подрібнити - час 1 хвилина, швидкість 8.
3. Відкриваємо кришку, додаємо жовтки і яйця, кефір і масло. Змішайте все разом - час 2 хвилини, швидкість 5.
4. Відкриваємо кришку, всипаємо борошно. Продовжуйте збивати - час 3 хвилини, швидкість 5. Тим часом додайте розпушувач через отвір у кришці.
5. Підготуйте форму для випікання - злегка змастіть її вершковим маслом або застеліть папером для випічки. Готову суміш перекладіть у форму, допомагаючи собі лопаткою. Викладіть вишні на тісто, злегка притискаючи.
6. Ставимо пиріг в духовку. Випікаємо 45 хвилин при 200°C. Гарячий пиріг посипаємо цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- 150 г вишні
- 250 г цукру
- 400 г пшеничного борошна
- 1,5 чайні ложки розпушувача
- 100 мл кефіру
- 3 яйця
- 70 мл рослинної олії
- 2 чайні ложки цукрової пудри



Тропічний коктейль

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	1 л	ніж

Підготовка:

- підготувати фрукти: очистити банан. Сиглу грушу очистити від шкірки та насіння.
- встановити ніж в ємність, додати 1 банан, 1 грушу і 200 мл кокосових вершків 18%. Закрити кришкою - час 30 секунд, швидкість 9.
- подавати в склянках негайно. Можливий варіант алкогольного напою - додати 50 мл рому «Malibu» і лід.

Інгредієнти:

- 200 мл кокосових вершків 18%
- 1 банан
- 1 стигла солодка груша
- 50 мл рому «Malibu» (за бажанням)



Тріска на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
середній	15 хв	45 хв	6	ніж	парова корзина

Підготовка:

- 1 кг філе тріски ретельно вимити, нарізати шматочками приблизно по 5 см ширини. Посипати сіллю і перцем, викласти у форму для приготування на пару, накрити кришкою.
- 250 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками, 100 г моркви почистити, нарізати невеликими шматочками.
- Наливаємо в чашу 1 літр води, накриваємо кошик з тріскою. Готувати на пару 15 хвилин.
- Виймаємо тарілку з рибою, виливаємо воду, миємо і висушуємо чашу.
- Покладіть в чашу ніж, покладіть приблизно 250 г цибулі і 100 г моркви, подрібніть - час 10 секунд, швидкість 7.
- Відкрийте кришку, лопаткою зачерпніть овочі з боків сковороди, влийте 30 г олії, покладіть 30 г вершкового масла. Закрийте кришку - температура 85°С, час 10 хвилин, швидкість 1.
- Відкриваємо кришку чаші. Вийміть ніж. До цибулі влийте 300 г вина, всипте 1 плоска чайна ложка солі, ¾ чайної ложки перцю і чайну ложку меду. Закрийте кришку - температура 100°С, час 15 хвилин, швидкість 1.
- збиваємо соус блендером - час 30 секунд, швидкість 10.
- Відкрити кришку, спробувати соус, приправити, якщо потрібно.
- Подавати тріску гарячою, поливши соусом.

Інгредієнти:

- 1 кг філе тріски
- 300 г білого сухого вина
- 250 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г рослинної олії
- 30 г вершкового масла
- 1 чайна ложка меду
- 1 ч. л. солі
- 3/4 чайної ложки меленого перцю



Тунець на пару з рисом і овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	20 хв	4	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 500 г тунця, помити, обсушити, посолити, поперчити.
2. Нарізати 4 великі помідори черрі.
3. Розділіть 200 г суцвіть броколі на невеликі шматочки. Перець помити, розрізати, видалити насіннєве гніздо і нарізати шматочками розміром приблизно 2х2 см. Розрізати кабачок уздовж навпіл, нарізати половинками товщиною близько 1 см. Скласти всі овочі в чашу, влити 2 столові ложки оливкової олії, додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 0,5 чайної ложки гранульованого часнику і 1 чайну ложку прованських трав. Змішати овочі з оливковою олією і спеціями, викласти в глибоку каструлю на пару.
4. висипаємо рис у кошик.
5. на форму для приготування на пару, зверху викласти шматочки тунця і збризнути соком, вичавленим з половини лимона. Накриваємо деко і ставимо на паровий кошик.
6. Налити 2 літри води в чашу, додати 1,5 ч. л. солі. Покладіть кошик з рисом в чашу. Закрийте чашу контейнером з овочами і рибою - час 12 хвилин, швидкість 1.
7. Вийміть контейнер з овочами і лососем з чаші, за допомогою мірного стакана вийміть кошик з рисом. Розділіть страву на порції.

Інгредієнти:

- 500 г тунця
- 4 помідори
- 0,5 лимона
- Сіль, перець за смаком
- 200 г суцвіть броколі
- 180 г червоного перцю
- 160 г молодих кабачків
- 30 мл оливкової олії
- 1 чайна ложка прованських трав
- 0,5 чайної ложки гранульованого часнику
- 200 г відвареного рису
- 1,5 столові ложки солі для приготування рису



Тушковані боби едамаме

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	5 хв	7 хв	2	ніж	насадка для змішування	кошик

Підготовка:

1. Підготувати продукти: боби едамаме, якщо заморожені - розморозити, промити, висипати в кошик для приготування. Цибулю почистити, нарізати невеликими шматочками, часник почистити.

2. Наливаємо в чашу 1,8 л води, додаємо сіль (1 ч. л.). Закрийте кришкою, доведіть до кипіння - функція «кип'ятіння» (10 хв).

3. Опустити кошик з едамаме в гарячу воду, закрити кришкою. Готувати - температура 100 °С, час 3 хвилини.

4. Відкрийте чашу, вийміть кошик з едамаме, перекладіть в іншу тарілку. Вилийте воду з чаші, промийте її і висушіть.

5. Покласти в чашу для змішування ніж, вставити в'ялені томати і листя базиліку, закрити чашу кришкою - час 6 секунд, швидкість 6.

6. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо томати в інший посуд. Покладіть цибулю і часник в каструлю, закрийте кришку, подрібніть - час 8 секунд, швидкість 6.

7. Відкрити кришку, за допомогою лопатки зібрати цибулю і часник по боках чаші. Додаємо олію, закриваємо кришку, відкриваємо ковпачок. Смаження - температура 115 °С, час 4 хвилини, швидкість 2.

8. Відкрийте кришку, вийміть ніж, вставте мішалку. До цибулі додайте воду, в'ялені помідори з базиліком і боби едамаме, поперчіть. Закрийте чашу кришкою - температура 100 °С, час 8 хвилин, швидкість 1.

9. Відкриваємо кришку, перекладаємо страву на тарілки.
- Інгредієнти:

450 г боби едамаме

100 г цибулі

2 зубчики часнику

30 мл оливкової олії

50 г в'ялених томатів

Кілька листочків свіжого базиліку

1 ч.л. солі

Дрібний мелений перець



Тушкована квасоля з томатами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у посуд для змішування. 80 г цибулі розрізати на 4 частини. Закрийте чашу кришкою - час 10 сек швидкість 5.

2. Зніміть кришку чаші, лопаткою зішкребіть цибулю на дно, потім додайте 25 г олії. Накриваємо чашу кришкою - температура 120°C, час 5 хв, швидкість 1.

3. Відкриваємо кришку чаші, додаємо попередньо нарізані 300 г бекону. Закриваємо чашу - температура 120°C, час 4 хв, швидкість 1.

4. Відкриваємо кришку чаші, додаємо близько 800 г консервованої квасолі без рідини, 1 кубик пресованого бульйону (овочевого або м'ясо-овочевого), 1 л теплої води. Закриваємо каструлю кришкою - температура 100°C, час 10 хв, швидкість 1.

5. Зніміть кришку чаші і додайте 1 банку нарізаних помідорів або стиглих сезонних помідорів, чайну ложку майорану, 1 чайну ложку меленої солодкої паприки, 0,5 чайної ложки гострої паприки, дрібку перцю і сіль за смаком. Закриваємо чашу - температура 100°C, час 10 хв, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 80 г цибулі
- 25 г олії для смаження
- 300 г копченого бекону
- 800 г консервованої квасолі
- 1 банка нарізаних помідорів (400 г)
- 1 бульйонний кубик
- 1 велика чайна ложка майорану
- 1 чайна ложка меленої солодкої паприки
- 0,5 чайної ложки меленої гострої паприки
- щіпка чорного меленого перцю
- сіль за смаком



Тушкована курка зі спаржею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Вставте ніж у чашу. Покладіть у тарілку 100 г очищеної цибулі та 10 г часнику. Закриваємо кришкою, дрібно нарізаємо цибулю та часник. Час 10 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть цибулю і часник з боків тарілки. Вливаємо 50 г рослинної олії. Накриваємо кришкою. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, додайте нарізані кубиками 500 г курячих грудок, всипте 10 г солі, 10 г сушеного часнику, 1 чайну ложку меленої солодкої паприки і половину чайної ложки меленого перцю. Встановіть кришку на місце. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, влити 100 г води, 400 г томатів у власному соку, додати 250 г зеленої спаржі, розрізаної на 3 частини. Температура 100°C, час 20 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, при необхідності приправити рагу за смаком.

Інгредієнти:

- 500 г курячої грудки
- 100 г цибулі
- 10 г часнику
- 250 г зеленої спаржі
- 400 г томатів пелатті
- 50 г рослинної олії
- 10 г солі
- 10 г сушеного часнику
- 1 чайна ложка меленої солодкої паприки
- 1/2 чайної ложки меленого перцю



Тушкована свинина з морквою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	43 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. У тарілку покладіть 80 г очищеної цибулі. Закриваємо кришкою, дрібно нарізаємо цибулю. Час 10 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть цибулю з боків тарілки. Вливаємо 60 г рослинної олії. Закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, додайте нарізану кубиками 500 г свинини, всипте 10 г солі, 5 г цукру, 10 г меленої паприки, 10 г сушеного часнику. Поставити кришку на місце. Підрум'янити м'ясо. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати 200 г очищеної і нарізаної моркви. Влити 70 г томатної пасти і 50 г води. Закриваємо кришкою і готуємо рагу. Температура 100°C, час 35 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть кришку. Подавайте рагу з рисом, гречаною крупою тощо.

Інгредієнти:

- 500 г свинячої шиї
- 80 г цибулі
- 200 г моркви
- 60 г рослинної олії
- 70 г томатної пасти
- 50 г води
- 10 г солі
- 10 г солодкого меленого перцю
- 10 г сушеного часнику
- щіпка меленого перцю



Тушкована свиняча вирізка з баклажанами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	40 хв	4-5	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Нарізати кубиками 500 г свинячої вирізки.
2. Вставте ніж у ємність для змішування. Відварюємо 100 г цибулі. Час 5 секунд, швидкість 5.
3. Зніміть кришку. Вийміть ніж, вставте мішалку. Влийте 50 г рослинної олії. Закрийте кришкою, обсмажте цибулю. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1. 4 Зніміть кришку, додайте нарізану кубиками свинячу вирізку. Температура 100°C, час 6 хвилин, швидкість 1.
4. Зніміть кришку. Додайте 250 г води, 30 г томатної пасти і всипте спеції: 5 г солі, дрібку чорного меленого перцю, 10 г гранульованого часнику.
5. Закриваємо кришкою, готуємо все разом. Температура 100°C, час 15 хвилин, швидкість 1.
6. Зніміть кришку. Додаємо 250 г баклажанів, нарізаних кубиками 2,5x2,5 см. Закриваємо. Температура 100°C, час 10 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 500 г свинячої вирізки
- 250 г баклажанів
- 100 г цибулі
- 250 г води
- 30 г томатної пасти
- 5 г солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 10 г гранульованого часнику
- 50 г рослинної олії



Тушкована індичка з в'яленими томатами, каперсами і трюфелем

Рівень складності легкий	Час підготовки 15 хв	Час приготування 45 хв	Кількість порцій 4	Використовувані аксесуари ніж насадка для змішування

Підготовка:

1. Нарізати 500 г філе індички великими кубиками.
2. Вставте ніж у ємність для змішування. Додайте 50 г цибулі та 10 г часнику. Встановіть кришку. Подрібніть овочі. Час 7 секунд, швидкість 5.
3. Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Силіконовою лопаткою зішкребіть все з боків тарілки.
4. Додаємо 50 г вершкового масла і 30 г оливкової олії. Встановіть кришку на місце. Обсмажте все. Температура 100°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
5. Знімаємо кришку, додаємо нарізане м'ясо. Накриваємо кришкою, смажимо. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.
6. Зніміть кришку. Всипати 10 г крохмалю, половину чайної ложки солі, дрібку чорного меленого перцю.
7. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Обсмажте все разом. Температура 100°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
8. Зніміть кришку, влийте 150 г води. Встановіть кришку. Тушкуємо рагу ще деякий час. Температура 100°C, час 25 хвилин, швидкість 1.
9. Зніміть кришку. Додайте 100 г нарізаних в'ялених томатів, 30 г каперсів і 15 г тертого трюфеля, влийте 50 г вершків для супів і соусів. Доводимо рагу до кипіння. Температура 100°C, час 5 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 500 г філе індички
- 10 г крохмалю
- 50 г вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 50 г цибулі
- 10 г часнику
- 100 г в'ялених томатів в олії
- 30 г каперсів
- 15 г тертого трюфеля
- 50 г 18% вершків для супів і соусів
- 150 г води
- пів чайної ложки солі
- щіпка чорного меленого перцю



Тірамісу з чорним ромом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	35 хв	20 хв	6	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

1. Готуємо кавовий настій: наливаємо в чашу 200 мл окропу, додаємо 1 повну столову ложку кави, розчиняємо, охолоджуємо. Додайте до кави 3 столові ложки чорного рому.
2. Миємо яйця, ошпарюємо окропом, відокремлюємо жовтки від білків.
3. Покласти ніж і метелик в чашу для змішування, влити 200 мл охолоджених 33% вершків, закрити кришкою. Збити вершки - час 1 хвилина, швидкість 4.
4. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо збиті вершки в іншу ємність.
5. Миємо чашу, ніж і метелик, витираємо насухо. Покласти ніж і метелик назад в чашу, додати 3 жовтки, всипати 70 г цукрової пудри. Закрийте кришку. Яєчні жовтки збити з цукром - час 2 хвилини, швидкість 4.
6. Відкриваємо кришку, до жовтків додаємо попередньо збиті вершки і 250 г сиру маскарпоне. Закриваємо кришкою, перемішуємо крем - час 30 секунд, швидкість 3.
7. Готуємо десерт: бісквітні коржі поміщаємо в каву з ромом приблизно на 15-20 секунд, щоб вони просочилися, розкладаємо їх на дно форми для торта. Викладіть зверху шар крему товщиною приблизно 3 см. Викладіть ще один шар бісквітів, просочених кавою, і знову намажте кремом. Продовжуйте так, поки крем і печиво не закінчатся. Верхній шар повинен бути кремовим. Зверху десерт посипаємо какао (через сито). Залишити десерт в холодильнику на кілька годин.

Інгредієнти:

- 250 г сиру маскарпоне
- 200 г 33% вершків
- 150 г бісквіту
- 70 г цукрової пудри
- 3 жовтки
- 3 ст.л.
- 1 ст.л. розчинної кави
- 200 мл води (окропу, щоб заварити каву)
- какао для посипання



Тісто для локшини

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	25 хв	4-6	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у ємність для змішування. Влийте воду, додайте яйця, жовтки, борошно і сіль. Закрийте кришку чаші, замісіть тісто - функція замішування тіста, час 3 хвилини, швидкість 2.
2. За допомогою лопатки викласти тісто на кондитерську дошку, вимісити руками в гладке тісто, залишити на 10-15 хвилин в холодильнику в герметичному контейнері. Розкачайте тонкі листи, наріжте за власним бажанням і відваріть в підсоленій воді.

Інгредієнти:

- 320 г пшеничного борошна
- 2 яйця
- 2 яєчних жовтки
- 1 ст.л. холодної води
- 0,5 чайної ложки солі



Тісто для пельменів

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	 5 хв	 20 хв	 4	 ніж

Підготовка:

- Покладіть ніж у ємність для змішування. Влийте воду, додайте борошно і сіль. Закриваємо кришку чаші, перемішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 3.
- Замішування тіста - час 1 хвилина 30 секунд, швидкість 1.
- За допомогою лопатки перекладаємо тісто на кондитерську дошку, вимішуємо ще раз, залишаємо на 10-15 хвилин.

Інгредієнти:

- 400 г пшеничного борошна вищого сорту
- 220 мл води
- 0,5 чайної ложки солі



Угорський гуляш

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	90 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: 500 г яловичини помити, обсушити і нарізати шматочками приблизно 2х2 см, 200 г бекону нарізати кубиками 1х1 см, вимити і висушити 300 г грибів, великі розрізати навпіл. 150 г свіжого перцю очистити від насіння, розрізати на кілька частин. 150 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками, 4 зубчики часнику почистити, томати надрізати і залити окропом на 1 хв - зняти шкірку.
2. Вставте ніж в чашу. Подрібніть 300 г грибів, 150 г цибулі, 150 г червоного перцю, 4 зубчики часнику. Час 25 секунд, швидкість 6.
3. перекласти овочі в інший посуд. Витерти паперовим рушником.
4. Поставити ніж в чашу, додати 500 г яловичини, 200 г бекону, влити 50 г олії, закрити кришкою. Тушкування - температура 80° С, час 25 хвилин, швидкість 1.
5. Відкрити кришку, додати до м'яса подрібнені овочі. Додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки меленого перцю, 1 столову ложку копченої паприки, дрібку перцю чилі, влити 400 г бульйону (або води) і стиглі томати без шкірки. Закрити кришку, готувати - температура 95° С, час 1 година, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку, пробуємо м'ясо на твердість і смак, при необхідності приправляємо. Якщо м'ясо все ще тверде, готуємо ще 15 - 20 хвилин при температурі 100° С.

Інгредієнти:

- 500 г яловичини
- 200 г бекону
- 400 г м'ясного бульйону (або води)
- 300 г грибів
- 150 г цибулі
- 150 г червоного перцю
- 4 зубчики часнику
- 1 столова ложка меленої копченої паприки
- 0,5 чайної ложки меленого перцю
- 1 чайна ложка солі без верху
- щіпка перцю чилі
- 1 чайна ложка цукру
- 400 г томатів пелатті



Українська шпундра

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	45 хв	4	ніж

Підготовка:

1. підготувати продукти. М'ясо свинини нарізати кубиками 2х2 см. Овочі помити, почистити від шкірки. Буряк нарізати кубиками 1,5х1,5 см, моркву 1х1 см. Цибулю і часник очистити від лушпиння. Цибулю порізати на 4 частини.
2. вставити ніж в чашу. Налити 30 олії, покласти м'ясо. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 9 хвилин, швидкість 1.
3. відкрити кришку, викласти м'ясо і реберця в інший посуд. Не мити чашу, додати цибулю і часник. Закрити кришку - швидкість 8, час 10 секунд.
4. відкрити кришку і за допомогою лопатки посунути овочі з боків чаші на дно. Додати моркву, буряк і 30 г олії. Закрити кришкою - температура 100 градусів, час 7 хвилин, швидкість 1.
5. відкрити кришку. До овочів повернути м'ясо. Додати сіль, чорний мелений перець і 500 мл квасу (бажано бурякового, але якщо немає, підійде звичайний хлібний). Закрити кришку - температура 100 градусів, час 20 хв, швидкість 1.
6. відкрити кришку, додати томатну пасту 50 г, цукор 1 ч.л. і борошно 1 ст. л. . Закрити кришку - температура 100 градусів, час 7 хв, швидкість 1.
7. відкрити кришку, спробувати шпундру на сіль і цукор, при необхідності приправити. Подавати в глибоких тарілках зі сметаною і з великою кількістю свіжої зелені.

Інгредієнти:

- 350 г свинини
- 100 г цибулі
- 100 г моркви
- 30 г часнику
- 200 г буряка
- 50 г свіжої зелені
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка цукру
- 0,5 чайної ложки перцю
- 500 мл бурякового або хлібного квасу
- 50 г томатної пасти



Юшка

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	30 хв	6	ніж

Підготовка:

- Підготувати рибу: близько 400 г рибного філе помити, обсушити паперовим рушником, видалити кістки. Нарізати рибу невеликими шматочками (приблизно 4-5 см), посолити, поперчити.
- Підготувати овочі: 100 г моркви, 80 г селери і 100 г селери, 100 г цибулі почистити, нарізати невеликими шматочками.
- Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 5 секунд, швидкість 6.
- Відкрити кришку, за допомогою лопатки зсунути цибулю по боках каstrулі. Покласти 40 г вершкового масла, закрити кришку, відкрити ковпачок. Тушкуємо цибулю - температура 120° С, час 4 хв, швидкість 1, реверс.
- Відкрийте кришку, дістаньте ніж, вставте дискову оправку і диск з решіткою. Закрийте кришкою диска. Моркву, петрушку і селеру натерти на тертці - час 15 секунд, швидкість 5.
- Відкрийте кришку чаші, вийміть диск і шток. Лопаткою перекладаємо овочі в інший посуд. Помістіть міксер в чашу, покладіть натерті овочі. Влийте 1,5 літра води, додайте 1 чайну ложку солі, 1 великий лавровий лист, 4 горошини запашного перцю і 10 горошин чорного перцю. Закрийте кришку. Готуйте при температурі 105° С, час 25 хвилин, швидкість 1.
- Відкрийте кришку, покладіть рибу в суп. Закрийте кришкою, варіть суп - температура 100, час 5 хвилин, швидкість 1
- Відкриваємо кришку, пробуємо на смак, при необхідності приправляємо суп.

Інгредієнти:

- 400 г філе сьомги
- 100 г моркви
- 80 г кореня селери
- 100 г кореня петрушки
- 100 г цибулі
- 40 г вершкового масла
- 1 чайна ложка солі
- 10 горошин перцю
- 1 великий лавровий лист
- 4 горошини запашного перцю



Фарширований перець

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	15 хв	35 хв	5	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

- відваріть 250 г спагетті згідно з інструкцією на упаковці. Процідити після приготування приготування.
- Вставте ніж в ємність для змішування. Відварюємо 100 г цибулі і 20 г часнику. Час 10 секунд, швидкість 5.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, замініть мішалку. Влийте 50 г олії, використовуючи силіконову лопатку, зішкребіть все з боків посудини, накрийте кришкою. Температура 100°C, 3 хвилини, швидкість 1.
- Зніміть кришку, додайте 400 г томатів у власному соку, 5 г солі, 0,5 ч. л. меленого перцю, 1 ч. л. меду. Температура 100°C, час 7 хвилин, швидкість 1.
- Знімаємо кришку, вливаємо в готову пасту томатний соус, всипаємо 200 г тертого сиру, все ретельно перемішати.
- Зрізати з кожного перцю верхівку, видалити насіннєве гніздо. Начинити перець заздалегідь підготовленою начинкою з макаронів. Зверху покласти зрізані верхівки перців.
- Розігріти духовку до 170°C. Перекласти перець на деко, застелене папером для випічки. Запікаємо все разом приблизно 20-25 хвилин.

Інгредієнти:

- 5-6 великих червоних болгарських перців
- 250 г локшини спагетті
- 200 г жовтого сиру
- 100 г цибулі
- 20 г часнику
- 50 г рослинної олії
- 400 г томатів у власному соку
- 1 чайна ложка меду
- 5 г солі
- 0,5 ч. л. чорного меленого перцю



Фаршировані печериці

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	2	ніж

Підготовка:

- Підготуйте продукти: Гриби помити, гострим ножем видалити ніжку з великих грибів. Капелюшки грибів посолити з обох боків і викласти на тарілку. Почистити цибулю і нарізати на 4 частини.
- Покладіть ніж в посудину для змішування. Покладіть гриби і цибулю. Закриваємо чашу кришкою, нарізаємо - час 8 секунд, швидкість 6.
- Відкриваємо кришку, додаємо терту моцарелу. Додайте дрібку солі і перцю за смаком. Закрийте кришку, перемішайте суміш - час 20 секунд, швидкість 2, реверс.
- Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в інший посуд. Спробувати на смак, приправити, якщо потрібно. Ложкою викласти суміш в поглиблення великих капелюшків грибів, виклавши їх на деко. Поставити гриби в розігріту до кімнатної температури духовку. 180° С, випікати приблизно 15 хвилин.

Інгредієнти:

- 8 великих грибів
- 100 г грибів подрібнити
- 50 г цибулі
- 100 г тертого сиру моцарелла
- Сіль, перець



Фаршировані яйця з в'яленими томатами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	5 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Розрізаємо 6 яєць навпіл, акуратно виймаємо жовтки, білки кладемо на тарілку плоскою стороною вгору. З 6 в'ялених помідорів злити олію, нарізати невеликими шматочками.
2. У чашу для змішування покласти ніж, жовтки 6 яєць, 60 г в'ялених томатів, 15 г насіння гарбуза. Додайте 50 г густого майонезу, 0,5 чайної ложки солі і дрібку перцю. Закрийте кришку - час 8 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків страви. Знову закриваємо кришку - час 8 секунд, швидкість 5.
4. Відкрити кришку чаші, чайною ложкою викласти порції пасти в половинки яєчного білка, заповнюючи їх і формуючи зверху горбки. Прикрасити свіжою зеленню.

Інгредієнти:

- 6 круто зварених яєць
- 60 г в'ялених томатів
- 15 г насіння гарбуза (підсмаженого)
- 50 г густого майонезу
- 0,5 чайної ложки солі
- Щіпка перцю за смаком



Фаршировані яйця з копченою скумбрією

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	10 хв	6	ніж

Підготовка:

- Розрізати 6 яєць навпіл, акуратно вийняти жовтки, білки викласти на тарілку плоскою стороною вгору. 100 г копченої скумбрії розрізати на маленькі шматочки.
- У чашу для змішування кладемо ніж, жовтки 6 яєць, 100 г скумбрії. Додайте майонезу 1 столову ложку, 40 г густого йогурту, 2 столові ложки подрібненої петрушки, 1 столову ложку лимонного соку, дрібку солі і щедрю дрібку перцю (приблизно ¼ чайної ложки). Закрийте кришку, змішайте - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, чайною ложкою викладаємо порції рибної намазки в половинки яєчного білка, заповнюючи їх і формуючи зверху горбки. Прикрасити свіжим огірком, посипати зеленою цибулею.

Інгредієнти:

- 6 круто зварених яєць
- 100 г копченої скумбрії (без шкіри)
- 1 ст.л. лимонного соку
- 10 г густого майонезу
- 40 г густого натурального йогурту
- Щіпка солі
- Щіпка перцю за смаком
- 2 столові ложки подрібненої петрушки
- Додатково для прикраси: шматочок свіжого огірка, зелена цибуля.



Фаршировані яйця з креветками

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	10 хв	6	ніж

Підготовка:

- Розрізати 6 яєць навпіл, акуратно вийняти жовтки, білки викласти на тарілку плоскою стороною вгору. 100 г варених креветок очистити від панцирів, нарізати невеликими шматочками.
- У чашу для змішування кладемо ніж, жовтки 6 яєць, 100 г креветок. Додати 30 г майонезу, 30 г сметани, 2 столові ложки подрібненої петрушки, 1 столову ложку лимонного соку, 0,5 чайної ложки солі і дрібку білого меленого перцю. Закрийте кришку - час 15 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку, лопаткою зачерпуємо суміш з боків страви. Закриваємо кришкою, знову збиваємо - час 10 секунд, швидкість 4.
- Відкрити кришку чаші, чайною ложкою викласти порції пасти в половинки яєчного білка, заповнюючи їх і формуючи зверху горбки. Прикрасити свіжим огірком, зеленою цибулею.

Інгредієнти:

- 6 круто зварених яєць
- 100 г варених креветок
- 1 ст.л. лимонного соку
- 30 г майонезу
- 30 г сметани
- 0,5 чайної ложки солі
- Щіпка меленого білого перцю
- 2 столові ложки подрібненої петрушки
- Додатково для прикраси: шматочок свіжого огірка, зелена цибуля



Фаршировані яйця з редискою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	5 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Розрізати 6 яєць навпіл, акуратно вийняти жовтки, білки викласти на тарілку плоскою стороною вгору. Дрібно нарізати 1 пучок дрібної цибулі. З 6-7 редисок зрізати листя і коріння, помити їх і розрізати навпіл.
2. У чашу для змішування, поклавши ніж, покласти жовтки 6 яєць, 6-7 підготовлений редис, 1 пучок дрібно нарізаної цибулі, 30 грам листя петрушки. Додати 50 г густої сметани, 0,5 ч.л. солі, дрібку перцю. Закрийте кришку чаші - час 15 секунд, швидкість 4.
3. Відкриваємо кришку чаші, чайною ложкою викладаємо порції пасти в половинки яєчного білка, заповнюючи їх і формуючи зверху горбки. Прикрасити свіжими паростками.

Інгредієнти:

- 6 круто зварених яєць
- 6-7 редисок
- 1 пучок дрібної цибулі
- 50 г густої сметани
- 30 г петрушки
- 0,5 чайної ложки солі
- Щіпка перцю за смаком
- Додатково для прикраси:
свіжі паростки редиски



Французький цибулевий суп з цибулі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	10 хв	25 хв	4	ніж	насадка для змішування	диск

Підготовка:

- Підготуйте овочі: почистіть цибулю і наріжте її на 4 частини.
- Покладіть ніж у чашу міксера, покладіть сири і влийте 100 мл бульйону та 50 мл вершків. Закрийте чашу кришкою.
- Розтоплюємо сир - температура 80 ° С, час 5 хвилин, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, перекладаємо сирну суміш в іншу ємність. Вимийте чашу і ножі.
- Встановіть оправу для кріплення диска і диск для нарізки в змішувальну ємність. Закрийте чашу дисковою кришкою.
- Нарізати цибулю, проштовхуючи її штовхачем - час 35 секунд, швидкість 6.
- Відкрийте кришку, вийміть диск і шток. Лопаткою перекладіть подрібнену цибулю в інший посуд, встановіть міксер.
- Половину порції цибулі викласти в чашу, влити 2 ст.л. оливкової олії. Закрийте чашу кришкою з відкритим ковпачком.
- Тушкуємо цибулю - температура 120 ° С, час 6 хв, швидкість 1.
- Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки перекладіть цибулю в інший посуд.
- Викласти в чашу решту цибулі, влити оливкову олію. Закрийте кришкою - температура 120 ° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, влити овочевий бульйон, додати лавровий лист і спеції. Закриваємо кришку, варимо суп - температура 105 ° С, час 20 хв, швидкість 1.
- Відкрити кришку чаші, додати плавлений сир і першу порцію тушкованої цибулі з маслом, закрити кришкою. Зварити суп - температура 100 ° С, час 5 хв, швидкість 1.
- Відкрити кришку, спробувати на смак, приправити суп, якщо потрібно.
- Подавати суп на тарілках, з багетом або іншим хлібом.

Інгредієнти:

- 750 г цибулі
- 200 г вершкового сиру
- 1 літр овочевого бульйону
- 50 мл 30% вершків
- 50 мл оливкової олії
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 2 чайні ложки сушених прованських трав
- 2 лаврових листки



Французькі булочки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
середній	65 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

1. У чашу для замісу покласти ніж, влити воду, додати дріжджі. Закрити кришку чаші, перемішати - час 10 секунд, швидкість 4.

2. Відкриваємо кришку чаші, додаємо борошно і сіль у воду з дріжджами. Закрийте чашу кришкою.

3. Замішуємо тісто - час 20 секунд, швидкість 4. Після закінчення цього часу вимісити ще раз - функція замішування тіста - час 2 хвилини, швидкість 1.

4. залишити тісто підніматися приблизно на 30 хв.

5. формуємо кулю і знову залишаємо підніматися приблизно на 30 хвилин.

6. Гострим ножем розрізати кульку тіста на 8 рівних частин, сформувати довгі булочки, викласти на деко, зробити надрізи гострим ножем і за допомогою пензлика змастити водою

7. Поставити булочки в розігріту до 180°С духовку, випікати на вентиляторному вогні приблизно 15-20 хвилин, поки скоринка не підрум'яниться.
- Інгредієнти:

550 г пшеничного борошна

350 мл води

10 г свіжих дріжджів

10 г солі



Фрикадельки з курки з овочами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	35 хв	4	ніж	парова корзина	диск

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: М'ясо курчати нарізати шматочками приблизно по 2 см, овочі почистити.

2. Помістіть кріплення і диск для нарізання в чашу міксера. Закрийте посуд дисковою кришкою, наріжте цибулю. Натріть моркву, селеру і петрушку - час 20 секунд, швидкість 6.

3. Відкриваємо кришку, видаляємо диск, за допомогою лопатки перекладаємо овочі в інший посуд. Покладіть в пристрій ніж, викладіть овочі, влийте олію. Закрийте чашу кришкою, тушкуйте овочі - температура 120° С, час 8 хв, швидкість 1.

4. Відкрийте кришку. Додаємо до овочів половину м'яса (200 г) і закриваємо кришкою.

5. Нарізаємо м'ясо - час 11 секунд, швидкість 7. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність.

6. Покласти решту 200 г м'яса в чашу для змішування. Закриваємо кришкою. Нарізаємо м'ясо - час 11 секунд, швидкість 7.

7. Відкриваємо кришку, додаємо в каструлю попередньо змішані м'ясо і овочі, всипаємо спеції, закриваємо кришку і перемішуємо суміш - час 20 секунд, швидкість 4.

8. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки перекладаємо м'ясну суміш в чашу. З отриманої суміші сформувати 10 фрикадельок. Покладіть смужки паперу для випічки по ширині підготовлених котлет в контейнер для приготування на пару так, щоб пара могла вільно циркулювати в контейнері. Викласти м'ясо на папір для випічки, посипати солодкою паприкою, злегка збризнути оливковою олією. У чашу міксера наливаємо 1 л води, закриваємо контейнер з м'ясом, накриваємо кришкою і готуємо - температура 105° С, час 30 хвилин, швидкість 1.
- Інгредієнти:

400 г м'яса філе курячого стегна

100 г моркви

40 г кореня селери

40 г кореня петрушки

40 г цибулі

30 г панірувальних сухарів

1 яйце

1 чайна ложка солі без верху

0,5 чайної ложки перцю

0,5 чайної ложки солодкого меленого перцю

2 ст.л. оливкової олії

30 мл води



Фріттата з в'яленими томатами і бринзою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	20 хв	3	ніж	парова корзина

Підготовка:

1. Підготуйте ємність для приготування: вистеліть піддон контейнера для приготування на пару пергаментом для випічки так, щоб дно і боки піддону були щільно застелені.
2. Підготуємо продукти. В'ялені помідори нарізати соломкою, часник і цибулю почистити і розрізати на 4 частини. Оливки розрізати вздовж навпіл
3. Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть цибулю і часник, закрийте чашу кришкою, подрібніть - час 8 секунд, швидкість 8.
4. Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки зібрати цибулю з боків горщика. Вливаємо олію, закриваємо чашу кришкою. Тушкуємо цибулю - температура 120° С, час 5 хвилин, швидкість 1, реверс.
5. Відкрийте кришку, за допомогою лопатки перекладіть цибулю на піддон контейнера для приготування на пару, застелений папером. Лопаткою рівномірно розподіліть цибулю по дну деко. Додайте до цибулі томати, оливки, каперси і бринзу.
6. Вилийте збиті яйця в чашу для змішування, додайте молоко, тертий сир і дрібку солі та перцю. Закрийте чашу кришкою, перемішайте суміш - час 10 секунд, швидкість 5.
7. Відкриваємо кришку, виливаємо яєчну суміш рівномірно на деко з підготовленою начинкою. Накрийте деко.
8. Вимийте чашу, налейте в неї 1 літр води
9. Поставте контейнер для приготування на пару з піддоном на чашу. Готувати - температура 105° С, час 22 хв.
10. Зняти контейнер, перекласти фріттату на дошку, нарізати і подавати гарячою.

Інгредієнти:

- 6 яєць
- 30 мл молока
- 100 г цибулі
- 1 зубчик часнику
- 2 столові ложки рослинної олії
- 50 г в'ялених помідорів
- 20 г оливок
- 20 г каперсів
- 50 г тертого пармезану
- 100 г бринзи
- Сіль і перець за смаком



Фріттата з саямі та сиром фета

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	20 хв	3	ніж

Підготовка:

- Підготуйте ємність для приготування: вистеліть піддон контейнера для приготування на пару пергаментом для випічки так, щоб дно і боки піддону були щільно застелені.
- Підготуйте продукти: почистіть часник і цибулю, розріжте цибулю на 4 частини. Розрізаємо саямі на скибочки, а потім навпіл. Томати черрі розрізаємо навпіл. В'ялені томати нарізаємо дрібно.
- Покладіть ніж в чашу міксера, вставте цибулю, перець чилі і часник, закрийте чашу кришкою, подрібніть - час 6 секунд, швидкість 6.
- Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки зібрати цибулю з боків горщика. До цибулі і часнику додати саямі, влити олію, закрити кришкою - температура 120°С, час 6 хвилин, швидкість 1
- Відкрийте кришку, за допомогою лопатки рівномірно перекладіть цибулю і ковбасу на застелений папером піддон пароварки.
- Влити збиті яйця в чашу для змішування, додати молоко і дрібку солі і перцю. Закрийте чашу кришкою, перемишайте суміш - час 10 секунд, швидкість 5.
- Відкриваємо кришку, виливаємо яечну суміш рівномірно на деко з пароварки поверх ковбаси і цибулі. Зверху викласти томати черрі, в'ялені томати, покрити сир фета і листя руколи . Накрийте паровий кошик кришкою.
- Вимийте чашу, налейте в неї 1,5 літра води
- Поставте контейнер для приготування на пару з піддоном на чашу. Готуйте - температура 100°С, час 22 хвилини. Після приготування яйця слід порізати по всій поверхні фрітати.

Інгредієнти:

- 6 яєць
- 30 мл молока
- 100 г цибулі
- 100 г саямі
- 20 г перцю чилі
- 10 помідорів черрі
- 50 г в'ялених томатів
- 30 г рослинної олії
- 100 г сиру фета
- 2 зубчики часнику
- 20 г руколи
- сіль і перець за смаком



Фітнес-млинці з протеїном

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	20 хв	8	ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Всыпаємо 200 г цільнозернового борошна, 50 г ванільного протеїну щіпку солі, вбиваємо 2 цілих яйця, вливаємо 180 г молока і 200 г води.
- Закриваємо кришку, перемішуємо тісто на млинці. Час 1 хвилини, швидкість 4.
- Смажимо млинці на розпеченій сковороді до рум'яної скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 2 цілих яйця
- 180 г молока
- 200 г води
- 200 г цільнозернового борошна
- 50 г протеїну (ванільний смак)
- щіпка солі



Фітнес пташине молоко

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	20 хв	60 хв	6	ніж

Підготовка:

- Розчинити 1 пачку желатину в 500 мл гарячої води, перемішати і відставити охолоджуватися.
- Покладіть в чашу ніж, додайте 400 г сиру і 50 грам ванільного протеїну. Закрийте кришку - час 60 секунд, швидкість 4.
- Через отвір у кришці поступово влийте желе до сиру, час перемішування 3 хвилини, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку, переливаємо суміш у силіконову форму і ставимо в холодильник. Коли пташине молоко застигне, його можна буде подавати до столу.

Інгредієнти:

- 400 г сиру
- 1 пачка желатину
- 50 г ванільного протеїну
- 500 мл окропу для розчинення



Фітнес-сирники

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	6	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Додаємо 150 г нежирного сиру. Закриваємо кришкою, сир подрібнюємо. Час 15 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку, додайте 2 яйця, 20 г мигдалевого борошна, 5 г розпушувача, 3 г стевії і дрібку солі. Закривши кришкою, перемішайте суміш. Час 15 секунд, швидкість 5.
3. Зніміть кришку. На сковороді розтопіть 10 г вершкового масла. Ложкою викладаємо порції тіста на сковорідку, смажимо млинці до рум'яної скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 150 г нежирного сиру
- 2 яйця
- 20 г мигдалевого борошна
- 5 г розпушувача
- 3 г стевії
- щіпка солі
- 10 г вершкового масла



Фітнес цукерки

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	15 хв	20	ніж

Підготовка:

- 100 г сушених фініків і 100 г кураги покласти в склянку, залити холодною водою, залишити замочуватися приблизно на 20 хвилин. Після закінчення цього часу добре злийте воду.
- Покладіть ніж в чашу для змішування. Викладіть 100 г замочених фініків, 100 г кураги, всипте 100 г вівсяних пластівців, 100 г гарбузового насіння, 50 г темного шоколаду, додайте 200 г арахісового масла.
- Закриваємо чашу кришкою.
- Збийте до однорідної маси: температура 0, час 30 секунд, швидкість 7.
- Зсунути суміш по боках чаші для змішування лопаткою.
- Сформувати з суміші маленькі кульки руками і обваляти в кокосовій стружці.

Інгредієнти:

- 100 г сушених фініків
- 100 г кураги
- 100 г вівсяних пластівців
- 100 г гарбузового насіння
- 30 г кокосової стружки
- 200 г арахісового масла
- 50 г чорного шоколаду



Фішинг чіпси в пивному клярі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	35 хв	10 хв	4	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

- Підготуйте інгредієнти: насипте 300 г борошна в чашу, поставте в морозилку на 30 хвилин. 600 г філе білої морської риби помийте, обсушіть, розділіть на шматочки приблизно по 50-80 г. Шматочки риби приправляємо сіллю, перцем і солодкою паприкою. Поставити в холодильник приблизно на 30 хвилин.
- Помістіть метелика в міксер. Всыпати 300 г пшеничного борошна, 2 чайні ложки розпушувача і 1 чайну ложку дрібної солі - час 12 секунд, швидкість 2.
- Наливаємо 1 літр олії в невелику каструлю, нагріваємо до температури близько 180 °С.
- Відкрийте кришку чаші, влийте в борошно 400 г холодного пива. Замішуємо тісто - час 2 хвилини, швидкість 3.
- Відкриваємо кришку, виймаємо метелика. Відразу смажити - покладіть шматочки риби в кляр, ретельно обмажте кляром. Покладіть в розпечену олію, смажте приблизно 5-8 хвилин до золотистої скоринки.

Інгредієнти:

- 600 г філе білої морської риби
- 400 мл холодного пива
- 300 г пшеничного борошна
- 2 чайні ложки розпушувача
- 1,5 чайні ложки солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки солодкої паприки приблизно
- 1 літр олії для смаження



Холодний чай

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

- Помістіть ніж у ємність для змішування. Влийте 1000 мл завареного чаю (без заварки), сік 1 лимона, 300 г льоду, за бажанням мед. Закрийте кришку - час 1 хвилина, швидкість 6.
- Розливаємо по келихах, додаємо скибочки лимона і листочки м'ята.

Інгредієнти:

- 1000 мл міцного чаю (чорний або зелений)
- 300 г льоду
- Сік 1 лимона
- Скибочки лимона
- Мед і м'ята за бажанням



Холодний чізкейк з грецького йогурту

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	120 хв	4	насадка-метелик

Підготовка:

- У чашку висипаємо 25 г желатину, вливаємо 100 г холодної води, перемішуємо. Даємо желатину постояти 3-4 хвилини, після чого підігріваємо все, щоб желатин розчинився і став рідким.
- Помістіть метелика в чашу міксера. Всыпаємо 600 г вершкового крем-сиру і 80 г цукрової пудри. Закриваємо кришкою - час 2 хвилини, швидкість 4.
- Відкрийте отвір кришки і через нього поступово додайте 1000 г волоських горіхів. Час 2 хвилини, швидкість 4
- Зніміть кришку, вийміть метелика, влийте рідкий желатин і 10 г ванільного цукру. Обережно перемішайте все разом силіконовою лопаткою.
- На дно круглого деко діаметром 24 см викласти отриману суміш. Розрівняти ложкою.
- Приготований таким чином холодний йогуртовий чізкейк поставити в холодильник на 2 години.

Інгредієнти:

- 1000 г грецького йогурту
- 600 г вершкового сиру
- 25 г желатину
- 100 г води
- 80 г цукрової пудри
- 10 г ванільного цукру



Цвітна капуста на пару

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	парова корзина

Підготовка:

- У ємність для змішування наливаємо 600 мл води.
- Розділити цвітну капусту на суцвіття і покласти в ємність для приготування на пару.
- Поставити ємність для приготування на пару на чашу - температура 100, час 20 хв.
- Приправте капусту, приготовану на пару, за смаком і подавайте як гарнір до основним стравам або використовуйте для рецептів на ваш вибір.

Інгредієнти:

- 500 г цвітної капусти
- 600 мл води
- Сіль і перець за смаком



Цибулева фокачча

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	60 хв	25 хв	8	насадка-метелик

Підготовка:

1. Очищаємо цибулю, нарізаємо півкільцями. Покласти в чашу, влити 50 г оливкової олії і 10 г сушених італійських трав і 5 г солі.
2. Покласти метелика в ємність для змішування. Вливаємо воду, додаємо дріжджі. Закрити кришку чаші - час 10 секунд, швидкість 4.
3. Відкрити кришку чаші, додати борошно, цукор, масло, сіль. Закрити чашу кришкою. Замісити тісто - час 3 хвилини, швидкість 1.
4. За допомогою лопатки викладаємо тісто у форму для запікання, вистелену папером, рівномірно розподіляючи його лопаткою. Залишити підніматися приблизно на 1 годину. Тісто повинно збільшитися в обсязі мінімум удвічі.
5. Ложкою рівномірно викладаємо підготовлену цибулю поверх тіста. Ставимо хліб у розігріту до 180 °С духовку. Випікати приблизно 20 - 25 хвилин, поки скоринка не стане золотистою.

Інгредієнти:

- (Тісто)
- 350 г пшеничного борошна
- 280 мл води
- 15 г свіжих дріжджів
- 60 г оливкової олії
- 5 г солі

Інгредієнти:

- (Цибуля)
- 300 г цибулі
- 50 мл оливкової олії
- 5 г солі
- 10 прованських трав



Цибулевий крем-суп з грибами та цибулею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	40 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

- 500 г цибулі нарізати пір'ям.
- У чашу міксера влити 30 г оливкової олії, додати 30 г вершкового масла. Закрити кришкою - Температура 90°C, час 2 хвилини, швидкість 1.
- Зняти кришку, додати попередньо нарізану пір'ям цибулю. Закриваємо кришкою, обсмажуємо цибулю. Температура 90°C, час 15 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть кришку, влийте 500 г бульйону і нарізані гриби. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Зварити суп. Температура 100°C, час 25 хвилин, швидкість 1.
- Бленд - час 20 секунд, швидкість 9.
- Зніміть кришку, розлийте суп по тарілках.

Інгредієнти:

- 500 г цибулі
- 100 г грибів печериць
- 30 г вершкового масла
- 30 г оливкової олії
- 500 мл бульйону



Цибулевий суп-пюре

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- Покладіть в тарілку ніж, додайте 300 г нарізаної картоплі і 100 г нарізаної шматочками моркви. Подрібнення 10 секунд, швидкість 6. Вийміть овочі лопаткою і перекладіть в чашу.
- Додайте в тарілку розрізану на 4 частини цибулю, подрібнюйте 10 секунд/переверніть на 6. Додаємо 50 г оливкової олії, смажимо 110 градусів. 5 хвилин/обертання 1.
- Додати картоплю і моркву, 700 г бульйону і варити 120 градусів/ 30 хвилин/ поворот 1. 4. В кінці додайте сіль і перець за смаком.
- Збити блендером суп до однорідної маси 20 секунд/швидкість 8.
- Викласти суп у тарілки. Зверху покласти скибочки французького багета і щедро натерти сиром.
- Покласти в розігріту духовку 200 градусів на 5 хвилин або на 2 хвилини в мікрохвильову піч.

Інгредієнти:

- 1 кг цибулі
- 50 г оливкової олії
- 300 г картоплі
- 100 г моркви
- 700 г овочевого бульйону
- Сіль
- Перець
- Французький багет
- Сир тертий 100 г



Цукровий пісок

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	-	1 хв	250 г	ніж

Підготовка:

1. Покладіть ніж у посудину для змішування. Висипте цукор у суху і чисту чашу. Закрийте кришкою - Час 60 сек. / швидкість 11.

Інгредієнти:

250 г цукру



Часниковий соус

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Очистити 3 зубчики часнику.
2. Покласти ніж у чашу для змішування, вставити 3 зубчики часнику, закрити кришку чаші, подрібнити - час 7 секунд, швидкість 7.
3. Відкриваємо кришку, за допомогою лопатки прибираємо часник з боків страви. Додайте до часнику 200 г сметани, 100 г майонезу, 0,5 чайної ложки сушеної петрушки, 0,5 чайної ложки солі і 0,25 чайної ложки перцю. Закриваємо кришкою, перемішуємо соус - час 20 секунд, швидкість 3.
4. Відкриваємо кришку, перекладаємо соус в інший посуд.

Інгредієнти:

- 200 г сметани
- 100 г майонезу
- 3 зубчики часнику
- 0,5 чайної ложки солі
- 0,25 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки сушеної петрушки



Чебуреки-міні з цибулею

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	30 хв	10 хв	20	ніж	диск

Підготовка:

- Вставте ніж у чашу міксера, відварюємо 500 г цибулі. Закриваємо кришкою, дрібно нарізаємо цибулю. Час 7 секунд, швидкість 5.
- Знімаємо кришку і додаємо до неї 70 г вершкового масла, 1 ч.л. солі і 0,5 ч.л. перцю. Обсмажуємо цибулю - температура 100, час 7 хв, швидкість 1
- Підготовлене листкове тісто розкатуємо. Розрізаємо їх навпіл уздовж довгої сторони. Ложкою викласти начинку через центр кожної смужки тіста (вздовж довгої сторони). Покладіть один край тіста на цибульну начинку край тіста на цибульну начинку, зверху покладіть другий край тіста.
- Підготовлений таким чином рулет з листкового тіста з начинкою розрізати ножем на шматочки приблизно по 5 см.
- На деко покласти папір для випічки. Кожен чебурек перекласти на деко (тістом вниз). У чашу розбити одне яйце. Силіконовим пензликом змастити яйцем верхню частину кожного тіста.
- Розігріти духовку до 190°C, випікати чебуреки приблизно 25-30 хвилин.

Інгредієнти:

- 1 пачка готового листкового тіста
- 500 г цибулі
- 1 яйце
- 70 г вершкового масла
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки чорного меленого перцю



Чілі кон карне

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	50 хв	45 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте продукти: почистіть 180 г цибулі та 3 зубчики часнику. Очистіть перець чилі від насіння.
2. Покладіть в чашу ніж, покладіть 3 очищені зубчики часнику і перець чилі. Закриваємо чашу кришкою, подрібнюємо - час 8 секунд, швидкість 8.
3. Відкриваємо кришку, кладемо 180 г нарізаної цибулі. Закриваємо чашу, подрібнюємо - час 7 секунд, швидкість 7.
4. Відкрити кришку, вийняти ніж, вставити мішалку. Лопаткою підбираємо цибулю з боків сковороди, вливаємо 30 г олії для смаження, закриваємо кришку, тушкуємо - температура 95° С, час 6 хвилин, швидкість 1.
5. Відкриваємо кришку, кладемо в чашу 500 г яловичого фаршу, 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 чайну ложку паприки. Закриваємо кришкою, тушкуємо м'ясо - температура 100° С, час 30 хвилин, швидкість 1.
6. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до м'яса 400 г консервованих нарізаних помідорів і 1 чайну ложку цукру. Закрийте кришку, готуйте - температура 100° С, час 15 хвилин, швидкість 1.
7. Відкриваємо кришку, додаємо до м'яса консервовану квасолю і кукурудзу. Закрийте кришку, готуйте - температура 100° С, час 10 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 500 г яловичого фаршу
- 400 г консервованих помідорів
- 400 г консервованої квасолі
- 250 г кукурудзи
- 180 г цибулі
- 3 зубчики часнику
- 1 перець чилі
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 1 чайна ложка паприки
- 1 чайна ложка цукру
- 30 г рослинної олії



Шинка зі свинини

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	90 хв	6	контейнер для приготування на пару

Підготовка:

- Підготуйте продукти: М'ясо миємо, обсушуємо і кладемо в чашу. Посипаємо м'ясо 1 чайною ложкою солі, додаємо 0,5 чайної ложки перцю, 0,5 чайної ложки сушеного гранульованого часнику, 1 чайну ложку меленої копченої паприки. Ретельно натираємо м'ясо спеціями, накриваємо і залишаємо в холодильнику приблизно на 10-12 годин (краще на ніч).
- Покласти м'ясо на дошку, щільно обмотати ниткою. Застеляємо харчову фольгу і акуратно загортаємо заправлене м'ясо. Кінці фольги підверніть під себе і загорніть у фольгу вдруге. Покласти м'ясо в контейнер для приготування на пару, накрити кришкою.
- У ємність для змішування налити 1,5 літра води, поставити зверху контейнер для приготування на пару. Готуємо м'ясо на пару - температура 100 °C, час 90 хв.
- Після приготування вийняти контейнер, дістати печеню, зняти фольгу і охолодити. Після охолодження розмотуємо мотузку.

Інгредієнти:

- 1 кг нежирної свинини
- 1 велика чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки сушеного часнику
- 1 чайна ложка меленої копченої паприки



Шоколадний крем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	5 хв	4 хв	4	ніж	насадка-метелик

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Покладіть 250 г розламаного на кубики чорного шоколаду в тарілку. Встановіть кришку. Подрібніть шоколад. Час 10 секунд, швидкість 6.
- Зніміть кришку. Зніміть ніж, встановіть мішалку. Влийте 300 г 36% вершків, зберіть шоколад з боків тарілки силіконовою лопаткою. Встановіть кришку на місце. Нагріваємо вершки, щоб шоколад розплавився. Температура 90°C, час 3 хвилини, швидкість 2.
- Поставте чашу з шоколадною сумішшю в холодильник, щоб суміш добре охолола.
- Помістіть метелика в чашу міксера. Охолоджену шоколадну суміш, 30 г цукрової пудри і 100 г сиру маскарпоне перекладіть в чашу. Закриваємо кришкою. Час 45 секунд, швидкість 4. Крем готовий до використання.

Інгредієнти:

- 300 г вершків 36% для збивання
- 250 г чорного шоколаду
- 100 г сиру маскарпоне
- 30 г цукрової пудри



Шоколадний пудинг

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	насадка для змішування

Підготовка:

- Помістіть міксер в ємність для змішування. Вливаємо молоко, масло, крохмаль, какао і цукор. Закрийте кришку - час 10 хвилин, температура 85°C, швидкість 2.
- Перекласти в креманки і подавати відразу після охолодження.

Інгредієнти:

- 500 г молока
- 30 г вершкового масла
- 60 г цукру за бажанням
- 15 г какао
- 40 г крохмалю



Шоколадний торт з бататом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари		
легкий	15 хв	30 хв	9	ніж	насадка-метелик	диск

Підготовка:

1. Встановіть диск для шинкування. 250 г сирого, очищеного батата натерти на стружку.
2. Зняти кришку, перекласти тертий батат в іншу ємність.
3. Встановити метелика в чашу міксера, вбити 3 цілих яйця. Закрити кришку - Час 3 хвилини, швидкість 4.
4. Зняти кришку, перекласти збиті яйця в інший посуд.
5. У чашу для змішування встромити ніж, додати 80 г чорного шоколаду, влити 150 г масла і 120 г сиропу агави. Закриваємо кришкою, нагріваємо все це, поки шоколад не розтопиться. Температура 90°C, час 3 хвилини, швидкість 1.
6. Знімаємо кришку, додаємо в каструлю попередньо натертий батат і збиті яйця, всипаємо 200 г пшеничного борошна, 5 г розпушувача. Встановіть кришку на місце. Перемішайте суміш в тісто. Час 45 секунд, швидкість 4.
7. Зніміть кришку. Перекладіть тісто в квадратну форму 20-22 см, застелену папером для випічки.
8. Випікайте в розігрітій до 180°C духовці близько 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г сирого батата
- 150 г масла
- 120 г сиропу агави
- 80 г чорного шоколаду
- 3 яйця
- 200 г пшеничного борошна
- 5 г розпушувача



Шоколадні кекси з бататом

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	30 хв	10	насадка-метелик

Підготовка:

1. Вистелити форму для кексів пергаментом.
2. Покладіть 200 г очищеного від шкірки, відвареного і нарізаного кубиками батата в чашу, добре розімніть виделкою, щоб не було грудочок.
3. Помістити метелика в чашу міксера. Відокремити білки 2 яєць від жовтків. Вилити яєчні білки в посуд, накрити кришкою і збити білки до щільної піни. Час 4 хвилини, швидкість 4.
4. Зняти кришку, додати жовтки і всипати 100 г цукру. Закрити кришкою - Час 4 хвилини, швидкість 4.
5. Зняти кришку, влити 140 г масла. Встановити кришку на місце, перемішайте суміш. Час 30 секунд, швидкість 4.
6. Зніміть кришку, всипте 220 г пшеничного борошна, 5 г розпушувача і 50 г темного какао. Закриваємо кришкою, перемішуємо тісто. Час 1 хвилина, швидкість 3.
7. Зніміть кришку, додайте попередньо розім'ятий батат. Накрийте кришкою, перемішайте тісто. Час 1 хвилина, швидкість 3.
8. Зніміть кришку. Ложкою викладіть тісто у формочки для кексів на 3/4 їх висоти.
9. Випікайте кекси в розігрітій до 180°C духовці приблизно 25-30 хвилин.

Інгредієнти:

- 200 г вареного батата
- 220 г пшеничного борошна
- 100 г цукру
- 140 г рослинної олії
- 50 г темного какао
- 5 г розпушувача
- 2 яйця



Шоколадні кекси з горіхами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	25 хв	10	насадка-метелик

Підготовка:

1. У чашу для змішування покласти метелика, влити молоко, масло, ванілін і додати яйця. Закрити кришку чаші - час 20 секунд, швидкість 2.
2. Відкриваємо кришку чаші, додаємо до рідини борошно, какао, цукор, розпушувач. Закрити кришку чаші, перемішати тісто - час 1 хвилина, швидкість 2.
3. Відкриваємо кришку чаші, додаємо в тісто горіхи, подрібнений шоколад. Закрити кришку чаші, перемішати тісто - час 20 секунд, швидкість 1.
4. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо суміш в іншу ємність.
5. Наповнюємо силіконові формочки для кексів тістом майже повністю. Поставити в розігріту до 180 °С духовку, випікати близько 20 хвилин.

Інгредієнти:

- 250 г пшеничного борошна
- 40 г какао
- 150 г цукру
- 1 велика чайна ложка розпушувача
- 140 мл соняшникової олії
- 140 мл молока
- 3 яйця
- 80 г подрібненого молочного шоколаду
- 50 г подрібнених горіхів фундук
- 1 чайна ложка ваніліну



Шоколадні кекси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	26 хв	10	ніжнасадка-метелик

Підготовка:

1. У чашу для міксера вставте ніж, влийте 220 г натурального йогурту, 110 г масла і 2 яйця - Час 1 хвилина, швидкість 4.
2. Зняти кришку, всипати всі сухі інгредієнти: 250 г пшеничного борошна, 100 г цукру, 10 г ванільного цукру, 5 г розпушувача і 10 г какао - Час 2 хвилини, швидкість 4.
3. Зніміть кришку. У форму для кексів викладіть кожну порцію тіста, щоб покрити ³⁄₄ об'єму.
4. Розігріти духовку до 170°C, випікати кекси близько 20 хвилин.
5. Помістіть метелика в чашу міксера. Влийте 500 г 36% вершків, додайте 250 г сиру маскарпоне, всипати 30 г цукрової пудри - Час 3 хвилини, швидкість 4.
6. Готовий крем перекласти в кондитерський мішок і викласти на кекси.

Інгредієнти:

- (Для кексів)
- 250 г пшеничного борошна
- 2 яйця
- 220 г натурального йогурту
- 110 г рослинної олії
- 100 г цукру
- 10 г ванільного цукру
- 5 г розпушувача
- 10 г какао

Інгредієнти:

- (Вершки)
- 500 г 36% вершків
- 250 г сиру маскарпоне
- 30 г цукрової пудри



Яблука у вині су-вид

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	45 хв	2	-

Підготовка:

1. яблука миємо і чистимо, видаляємо насіннєві гнізда, посипаємо корицею і ванільним цукром. Розкласти по пакетах, додати вино, лимонний сік і мед. Упакувати яблука у вакуумну упаковку.
2. Покласти пакети з яблуками в чашу, налити води - стільки, щоб повністю покрити пакети.
3. Закриваємо чашу кришкою, готуємо су-вид - температура 80°С, час 45 хвилин.
4. Після приготування вийняти яблука з мішечків, подавати з вершковим соусом або заварним кремом.

Інгредієнти:

- 2 яблука
- 100 мл червоного вина
- 1 ст.л. меду
- 0,5 чайної ложки кориці
- 10 г ванільного цукру
- 10 г лимонного соку



Яблучний компот з корицею

Рівень складності легкий	Час підготовки 15 хв	Час приготування 35 хв	Кількість порцій 5	Використовувані аксесуари насадка для змішування ніж

Підготовка:

- Вставте ніж у ємність для змішування. Яблука почистіть, виріжте насіннєві гнізда. Зменшіть їх вагу до 800 грамів.
- Закривши кришкою - Час 15 секунд, швидкість 4.
- Зніміть кришку, вийміть ніж, встановіть мішалку. Налийте в каструлю 1 л води, додайте чайну ложку кориці і 50 г цукру.
- Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Зварити компот. Температура 100°C, час 35 хвилин, швидкість 1.

Інгредієнти:

- 800 г яблук
- 1 л води
- 50 г цукру
- чайна ложка кориці



Яблучні кекси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	30 шт	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Зважуємо 240 г яблучного пюре або попередньо запечених у духовці яблук без шкірки (запікати яблука 20-25 хв при температурі 180 градусів. Яблука повинні стати м'якими, але не розвалюватися, можна перевірити виделкою) і розбиваємо в них 2 цілих яйця. Закрити кришкою, перемішати. Час 15 секунд, швидкість 5.
2. Зніміть кришку. Додайте решту інгредієнтів, а саме 135 г пшеничного борошна, 25 г темного какао, 5 г розпушувача, 20 г масла і 80 г молока.
3. Закрити кришкою, перемішати. Час 40 секунд, швидкість 4.
4. Зніміть кришку. Форми для мафінів або для кексів трохи змастіть вершковим маслом і вилийте тісто у формочки до половини висоти формочок.
5. Розігріти духовку до 180°C, випікати кекси 30 хвилин.

Інгредієнти:

- 240 г яблучного пюре
- 2 яйця
- 135 г цільнозернового борошна
- 25 г темного какао
- 5 г розпушувача
- 20 г рослинної олії
- 80 г молока



Яйця, фаршировані тунцем

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	15 хв	10 хв	5	ніжкошок

Підготовка:

1. Покладіть 5 яєць у кошик. Помістіть кошик у чашу міксера. Залийте водою стільки, щоб покрити нею яйця. Встановіть кришку на місце із закритим ковпачком. Яйця відварити круто - температура 100 градусів, час 10 хвилин.
2. Зніміть кришку, дістайте яйця, дайте їм охолонути, очистіть їх від шкаралупи.
3. Розріжте очищені яйця вздовж навпіл, видаліть жовтки.
4. Вставте ніж в ємність для змішування. Покладіть яєчні жовтки, 100 г тунця у власному соусі. тунець у власному соусі, 50 г крем-сиру, половина червоної цибулі (50 г), листя петрушки без стебла, дрібка солі. Перемішайте начинку. Час 30 секунд, швидкість 5.
5. Зніміть кришку. Начиніть половинки яєць начинкою з тунця.
6. Прикрасити свіжою петрушкою.

Інгредієнти:

- 5 яєць
- 100 г тунця у власному соусі
- 50 г крем-сиру
- 50 г червоної цибулі
- 15 грам петрушки (тільки листочки без стебла)
- щіпка солі



Яєчний лікер

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	8 хв	500 г	насадка для змішування

Підготовка:

- Розбити 3 яєчних жовтки в чашу, всипати 125 г цукру, влити 150 г жирних і 125 г горілки. Закрийте кришкою.
- Перемішайте всю суміш і нагрійте. Температура 70°C, час 8 хвилин, швидкість 2.
- Зніміть кришку. Лікер готовий. Переливаємо в пляшку, даємо охолонути. Охолоджений лікер зберігати в холодильнику.

Інгредієнти:

- 3 яєчних жовтки
- 125 г цукру
- 150 г жирних вершків
- 125 г горілки



Яєчний паштет з макреллю

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

- подрібнюємо 0,5 пучка цибулі. Відкриваємо 1 банку (125 г) макрелі, зливаємо олію.
- У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо 5 варених яєць, розрізаних навпіл, додаємо близько 100 г макрелі, відцідженої від олії, 50 г грецького йогурту. Додайте 0,5 чайної ложки солі і велику щіпку перцю. Закрийте кришку чаші - час 15 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, лопаткою зачерпуємо подрібнену пасту з верхньої частини горщика. Закрити кришку чаші, перемішати пасту - час 20 секунд, швидкість 4.
- Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо пасту в іншу ємність. Посипати подрібненою цибулею. Подаємо з багетом або крекерами.

Інгредієнти:

- 5 круто зварених яєць
- 100 г консервованої макрелі
- 50 г грецького йогурту
- 0,5 чайної ложки дрібної солі
- перець за смаком
- 0,5 пучка зеленої цибулі для посипання



Яєчний паштет з шинкою

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	2 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Нарізаємо кріп на дрібні шматочки.
2. Покладіть ніж у чашу для змішування, покладіть 5 зварених круто яєць, розрізаних навпіл, 120 г шинки, нарізаної невеликими шматочками, і кріп, нарізаний невеликими шматочками. Додайте 80 г грецького йогурту, всипте 0,5 чайної ложки солі і 0,5 чайної ложки перцю.
3. Закриваємо кришку чаші, подрібнюємо - час 20 секунд, швидкість 4.
4. Відкриваємо кришку чаші, за допомогою лопатки перекладаємо пасту в іншу ємність.

Інгредієнти:

- 5 круто зварених яєць
- 120 г шинки
- 0,5 пучка кропу
- 80 г грецького йогурту
- 0,5 чайної ложки солі
- Щіпка перцю за смаком



Яєчні кекси з цукіні

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	6	ніж

Підготовка:

1. змастити формочки для кексів вершковим маслом.

2. Вимити 120 г цукіні, нарізати невеликими шматочками, почистити 2 зубчики часнику і 60 г цибулі, нарізати цибулю невеликими шматочками.

3. Покладіть ніж у чашу міксера, покладіть 50 г цибулі і 2 зубчики часнику. Закрити кришку, подрібнити - час 6 секунд, швидкість 7.

4. Відкриваємо кришку, додаємо 120 г цукіні, нарізаних невеликими шматочками. Закрити кришку подрібнити - час 5 секунд, швидкість 6.

5. Відкриваємо кришку, вливаємо 20 г олії, додаємо дрібку солі і перцю. Закрити кришку, тушувати - температура 95° С, час 6 хвилин, швидкість 1.

6. Відкриваємо кришку і чайною ложкою викладаємо підготовлену суміш у формочки для кексів, заповнивши їх на ¾ об'єму.

7. У чашу ножем розбити 6 яєць, додати 60 г молока, ¾ чайної ложки солі, 0,5 чайної ложки меленого перцю і додати 40 г тертого сиру. Закриваємо кришку насадкою, перемішуємо яєчну суміш - час 15 секунд, швидкість 3.

8. Відкриваємо кришку чаші, виймаємо ніж. Чайною ложкою викладаємо порції яєчної суміші у формочки з цукіні, заповнюючи їх майже до країв.

9. Поставити кекси в розігріту до 180° С духовку, випікати приблизно 15 хвилин.

10. Після випікання залишити кекси у формах приблизно на 5 хвилин, вийняти з форм, подавати гарячими, посипавши паростками зелені, петрушкою тощо.
- Інгредієнти:

6 яєць

120 г цукіні

60 г цибулі

2 зубчики часнику

40 г тертого жовтого сиру

60 г молока

20 г олії для смаження

¾ чайної ложки солі

0,5 чайної ложки перцю

30 г м'якого вершкового масла для змащування форм



Яєчні кекси

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	20 хв	6	ніжнасадка-метелик

Підготовка:

1. Обережно змащуємо формочки для кексів вершковим маслом.

2. Дрібно нарізати 1 пучок зеленої цибулі, нарізати 80 г цибулі шалот дрібними кубиками, нарізати 150 г бекону і 100 г сиру чеддер шматочками приблизно 1,5-2 см.

3. Покладіть ніж в чашу міксера, покладіть 150 г бекону і 100 г сиру. Закрийте кришку чаші, подрібніть - час 7 секунд, швидкість 8.

4. Відкриваємо кришку, перекладаємо шинку і сир в інший посуд. Почистіть чашу.

5. Покласти ніж в чашу для змішування, покласти 80 г цибулі шалот. Закриваємо кришкою, подрібнюємо - час 6 секунд, швидкість 6.

6. Відкрити кришку чаші, за допомогою лопатки зібрати шалот з боків горщика. Влити 25 г олії, закрити кришку, тушкувати шалот - температура 100 ° С, час 6 хвилин, швидкість 1.

7. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо шалот в тарілку з беконом і сиром, додаємо нарізану зелену цибулю. Змішати бекон, сир і цибулю, чайною ложкою викласти в формочки для кексів, заповнивши їх на ¾ об'єму. Формочки краще попередньо змастити вершковим маслом.

8. У чашу вставити насадку метелик, розбити 8 яєць, додати 80 г густих 18% вершків. Додати 1 чайну ложку солі, 0,5 чайної ложки солодкої паприки. Закриваємо кришку, перемішуємо яєчну суміш - час 20 секунд, швидкість 3.

9. Відкрити кришку чаші. Ложкою викладаємо порції яєчної суміші у формочки з шинкою, сиром і цибулею, заповнюючи їх майже до країв.

10. Ставимо кекси в розігріту до 180 ° С духовку, випікаємо близько 20 хвилин.

11. Після випікання залишити кекси у формах приблизно на 5 хвилин, вийняти з форм, подавати гарячими, посипавши шніт-цибулею, паприкою.

Інгредієнти:

8 яєць

80 г цибулі шалот

150 г бекону

100 г нарізаного сиру чеддер

80 г вершків 18% жирності

1 пучок зеленої цибулі

25 г олії для смаження

1 чайна ложка солі

0,5 чайної ложки меленої солодкої паприки

10 г м'якого вершкового масла для змащування форм



Яєчні котлетки з броколі

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	20 хв	6	кошик	парова корзина

Підготовка:

- Встановіть кошик у чашу міксера, покладіть у нього 6 яєць. Влийте 1300 мл води. Підготуйте посуд для приготування на пару і викладіть 100 г капусти броколі, нарізаної дрібними суцвіттями, відваріть яйця круто. Температура 90°C, час 18 хвилин, швидкість 1.
- Зніміть посуд для приготування на пару, вийміть кошик з чаші. Охолодіть яйця, потім очистіть від шкаралупи. Охолодіть броколі. Промийте чашу для змішування, висушіть, зберіть.
- Встановіть ніж в чашу і додайте яйця і броколі. Час 35 секунд, швидкість 6. Зніміть кришку. Перекладіть суміш в чашу.
- У чашу з сумішшю розбити 1 яйце, всипати 80 г панірувальних сухарів, половину чайної ложки солі і дрібку чорного меленого перцю. Ложкою перемішуємо суміш.
- Розігріваємо олію на сковороді. Рукою зачерпнути невелику порцію яєчної суміші, сформувати котлетки.
- Обваляйте їх у панірувальних сухарях. Обсмажуємо до золотистої скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 6 круто зварених яєць
- 100 г капусти броколі
- 1 сире яйце
- 100 г панірувальних сухарів
- пів чайної ложки солі
- щіпка чорного меленого перцю
- олія для смаження



Яєчні млинці без борошна

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	5 хв	10 хв	4	ніж

Підготовка:

1. Вставте ніж у ємність для змішування. Розбиваємо цілих 4 яйця, додаємо 40 г вершкового сиру і 30 г м'якого вершкового масла кімнатної температури. Закриваємо кришку, перемішуємо тісто на млинці. Час 30 секунд, швидкість 4.

2. Зніміть кришку, використовуючи силіконову лопатку, зішкребіть все з боків. Знову закриваємо кришкою, перемішуємо все ще раз, щоб не було грудочок масла. Час 30 секунд, швидкість 4.

3. Нагрійте трохи масла на сковороді для млинців, вилийте невелику кількість тіста, розподіляючи тісто по всій сковороді. Обсмажуємо млинці до рум'яної скоринки з обох боків.

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 30 г вершкового масла
- 40 г вершкового крем-сиру
- 10 г олії



Індичка в апельсинах

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	25 хв	2	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. У чашу встановити ніж і покласти очищений апельсин, розрізаний на четвертинки. Час 15 секунд, швидкість 12.
2. Перелийте сік в інший посуд, чашу вимийте і висушіть.
3. Нарізати цибулю на смужки.
4. Покласти цибулю в чашу, влити олію до цибулі, всипати перець, час 4 хв, 105 градусів, швидкість 1.
5. Нарізану кубиками індичку посипати сіллю і борошном і покласти в чашу. . Час 10 хв, температура 120 градусів, швидкість 1.
6. Влити апельсиновий сік. Час 10 хв/120 градусів/швидкість 1.

Інгредієнти:

- 350 г грудки індички
- 1 апельсин
- плоска ложка борошна
- Половина чайної ложки
перцю горошком
- 40 г оливкової олії
- 1/3 чайної ложки солі
- 60 г цибулі



Індичка су-вид

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари
легкий	10 хв	80 хв	2	-

Підготовка:

- Підготуємо продукти: вирізки індички вимити, обсушити, посолити, поперчити. Змащуємо кожне філе спеціями з усіх боків.
- Розкласти філе по пакетах і упаковати у вакуумну упаковку.
- Помістіть пакети з філе індички в чашу, залийте водою - стільки, щоб покрити пакети (приблизно 1,5 літра). Мішки з м'ясом повинні бути повністю покриті водою.
- Закриваємо чашу кришкою, готуємо су-вид - температура 75° С, час 80 хвилин.
- Коли індичка звариться, дістати її з пакетів, злити соус, що утворився, і нарізати скибочками.

Інгредієнти:

- 2 вирізки з індичої грудки
- 1 чайна ложка солі
- 0,5 чайної ложки перцю
- 0,5 чайної ложки сушеного чебрецю
- 0,5 чайної ложки сушеного часнику



Італійський салат з макаронами

Рівень складності	Час підготовки	Час приготування	Кількість порцій	Використовувані аксесуари	
легкий	10 хв	5 хв	4	ніж	насадка для змішування

Підготовка:

1. Підготуйте інгредієнти: 50 г сиру пармезан нарізати шматочками приблизно 1-2 см, 200 г помідорів помити і розрізати на 4 частини. Очистити 1 зубчик часнику.
2. У чашу для змішування кладемо ніж, кладемо 50 г сиру пармезан і 10 г кедрових горіхів. Закрийте кришку, змішайте - час 10 секунд, швидкість 10.
3. Відкрийте кришку. До сиру додати 40 г свіжого листя петрушки, 1 зубчик часнику, влити 50 г оливкової олії, посолити, додати 0,5 чайної ложки солі. Закрийте кришку ложки, закрийте кришку, збийте песто - час 20 секунд, швидкість 5.
4. Відкрийте кришку чаші, за допомогою лопатки зберіть песто з боків горщика, закрийте кришку, збийте блендером - час 20 секунд, швидкість 4.
5. Відкриваємо кришку, лопаткою перекладаємо песто в чашу. Не мийте чашу.
6. наливаємо в чашу 1200 г води. Закрийте кришку, закип'ятіть воду - температура 100 градусів, час 5 хв.
7. Відкриваємо кришку, додаємо у воду 1,5 чайні ложки солі і 300 г макаронів. Закрийте кришку, готуйте макарони - температура 100 °С, час згідно з вказівками на пачці макаронів.
8. Відкрийте кришку, процідіть макарони через ситечко і висипте в холодну проточну воду. Добре злийте воду.
9. Перекласти макарони в чашу з песто, додати 200 г помідорів і 125 г нарізаного сиру моцарелла. Додати нарізані оливки і каперси. Ретельно перемішати салат.

Інгредієнти:

- 300 г макаронів
- 200 г помідорів
- 125 г моцарели
- 50 г нарізаного пармезану
- 40 г листя петрушки
- 1 зубчик часнику
- 50 г оливкової олії
- 10 г кедрових горіхів
- 0,5 чайної ложки солі для песто
- 1,5 чайної ложки солі для приготування пасты
- 50 г оливок
- 20 г каперсів

