

A E N O

Рецепти за **GastroLab** CR1S

Тези рецепти са достъпни отделно
и не са вградени в GastroLab.



aeno.com



Кайсиев конфитюр	7	Овесена каша с ябълка, мед и канела	43
Кайсиева пита	8	Овесена каша на кокосово мляко с праскова	44
Портокалови кексчета	9	Овесени кексчета с папая	45
Bagietka z oliwkami	10	Овесени кексчета с ягоди и шоколад с овес	46
Базово тесто за сладка пита	11	Овесени люспи с плодове	47
Базово тесто за солена пита	12	Тиквени бисквити	48
Бананов хляб	13	Тиквен пай	49
Бананов хляб с череши	14	Тиквени палачинки	50
Бананови палачинки	15	Горещ шоколад с амарето	51
Безглутенови вегански палачинки без яйца...	16	Глинтвайн	52
Безе	17	Мързеливи сарми	53
Бефстроганов от пилешки дреболии	18	Грахов суп	54
Бефстроганов	19	Орехови бисквити	55
Брауни с малини	20	Орехова торта	56
Булгур със съомга и зеленчуци	21	Остра задушена телешка с чили	57
Бургер със свинско	22	Остър сос към месо	58
Бигос с пуйка	23	Гръцки кюфтета, пълнени с фета	59
Бяла риба на пара	24	Елда запеканка	60
Пандишпан с ядки	25	Елда с гъби	61
Ванилов айс кафе	26	Елда с печурки	62
Ванилов пудинг	27	Елда с ядки и мус от авокадо	63
Ванилови сладкиши със заваръчен крем...	28	Елда със сушени сини сливи	64
Сладко от череши	29	Гъбен борш	65
Сладко от боровинки	30	Гъбен пастет	66
Вафли с ягоди и маскарпоне	31	Гъбени нагетси	67
Веганска панакота	32	Крушев пай в тиган	68
Веганска паста от боб и тофу	33	Круши в тесто	69
Веганска паста с тофу	34	Круши на пара	70
Вегански лимонов кекс с лимон	35	Гуакамоле	71
Веганска майонеза с аквафаба (сок от нахут)	36	Десерт „Орео“	72
Веганска майонеза със соево мляко	37	Десерт от кисело мляко и манго	73
Вегански сладкиш с дюли	38	Десерт Павлова	74
Веганска салата с кускус	39	Домашно фъстъчено масло	75
Вегетарианско лечо	40	Домашно краве масло	76
Вишнев сладолед	41	Дорадо на пара с маслини	77
Черешов коктейл	42	Ръжено-пшеничен хляб	78

Ръжен хляб със слънчогледови семки	79	Кюфтета от скариди	115
Журек на закваска с ловни колбасчета	80	Кюфтета от заешко и ориз	116
Печено свинско контрафиле	81	Кюфтета от съомга	117
Печени багети с гъбена плънка	82	Кюфтета от пиле	118
Сгъстено мляко	83	Кюфтета от мерлуза със зеленчуци	119
Кифлички с кайсии	84	Кюфтета от пуйка на пара	120
Йогуртов кекс с ягоди и кисело мляко	85	Скариди в сос от бяло вино	121
Палачинки от тиквички	86	Задушени скариди с зеленчуци	122
Руладини от тиквички в сметанов сос	87	Крем за пудинг	123
Кафе с растително мляко	88	Крем от карфиол	124
Канелони с броколи	89	Крем от тиквички с пармезан	125
Пълнеж от зеле	90	Крем от сметана	126
Капучино пудинг	91	Крем-супа от батат	127
Шаран в сметана	92	Крем супа от чушки	128
Карбонара с моцарела	93	Крем супа от брюкселско зеле с кюфтета...	129
Карпатски чанахи	94	Крем супа от цвекло с стафиди и хрян	130
Къри с картофи и тофу	95	Крем супа от лисички	131
Картофена баница	96	Крем супа от карфиол с бекон	132
Картофена салата	97	Крем супа от зелен фасул с мента	133
Картофена супа	98	Крем супа от домати	134
Картофени вареници с гъби	99	Кръмбъл от целина	135
Картофени крокети с плънка от лук	100	Крокети с гъби	136
Картофени крокети с лук и сметана	101	Крокети с месо	137
Патица с портокалов сос	102	Задушен заек в гъбен сос	138
Патица с ябълки су-вид	103	Заек задушен с картофи в сметанов сос	139
Кекс с ромови захаросани плодове	104	Булгур с фасул в чили сос	140
Кисел от ягоди	105	Пиле в кисело-сладък сос	141
Кисел от сливи	106	Пиле в сос кари	142
Класическо песто от босилек и кедрови...	107	Пилешко с ориз в кокосова сметана	143
Кнели от съомга	108	Пилешки гърди с ориз и пармезан	144
Коктейл за здраве и младост	109	Пилешко филе в гъбен сос	145
Коктейл от манго и портокал	110	Пилешко филе с ориз и тиквички	146
Коктейл на любовта	111	Пилешко филе по средиземноморски	147
Компот от сушени плодове	112	Пилешки бутчета, пълнени с кайсии, сини...	148
Консервирани червени чушки	113	Пилешки нагетси	149
Кюфтета от броколи	114	Лечо с тиква и чоризо	150

Лимонада от просеко	151	Зеленчукова яхния с пилешко в доматиен сос със	
Лимонено пиле	152	зеленчуци	187
Лимонов кърд	153	Зеленчукова яхния с пуйка	188
Сьомга със спанак на пара	154	Зеленчукова яхния	189
Лимончело	155	Зеленчукова крем-супа	190
Ментов ликьор	156	Мариновани краставички	191
Месен пастет	157	Окрошка	192
Месникюфтета от пуйка	158	Оранж кафе	193
Майонеза	159	Херинга с гръцко кисело мляко	194
Макови бисквити	160	Есетра на пара с лимон и билки	195
Малинов коктейл	161	Пана кота с мандаринов сос и розмарин	196
Малинов коктейл с джин	162	Паста със скариди	197
Маринована патешка гърда с зеленчуци...	163	Паста със сьомга и спанак	198
Меренга	164	Паста с песто и мента	199
Меренгово руло с малини	165	Паста с ягоди	200
Бадемови мъфини	166	Паста с треска в сметанов сос	201
Бадемово брашно	167	Паста с риба тон	202
Бадемово песто с мента	168	Паста талиатели с печурки	203
Ловджийска яхния	169	Паста в сметанов сос	204
Палачинки с пиле	170	Пастет в буркан	205
Палачинки с извара	171	Пастет от риба тон	206
Морковено пюре	172	Прасковено сладолед	207
Морковени мъфини	173	Прасковен конфитюр	208
Морковен пай	174	Прасковен пай	209
Морковено смути	175	Праскови равиоли	210
Сладолед от желирани бонбони	176	Песто от магданоз	211
Мохито с водка	177	Яхния с пилешко и зеленчуци в сметанов...	212
Мус от авокадо	178	Яхния с пилешко	213
Мус от круши	179	Печено с телешко	214
Мус от бял шоколад с ягодов сос	180	Печено със свинско и ребра	215
Минестроне	181	Печени сливи с овесена троха	216
Напитка „Италианска целувка“	182	Бисквити от нахут	217
Негрони	183	Бисквити	218
Ньоки от сладък картоф	184	Пай с круша и синьо сирене	219
Ньоки със спанак и пармезан	185	Пита с фурми	220
Нежно пюре от корен на целина	186	Питки с боровинки	221

Хранително смути	222	Салата със скариди	258
Ягодова гранита с водка	223	Салата с кускус, карфиол и аспержи	259
Ягодово сладко	224	Салата от киноа с портокал и козе сирене	260
Ягодов сладолед	225	Салата от макарони със зеленчуци и риба тон	261
Ягодово-бананово смути с овесени ядки	226	Салата от херинга с цвекло	262
Понички от кефир	227	Салата от херинга с домати	263
Пюре от сладък картоф	228	Салата с пекинско зеле и портокал	264
Пюре от броколи на пара	229	Салата с шунка и кисели краставички	265
Пюре от тиква на пара	230	Салата с яйце и аспержи	266
Пюре от карфиол	231	Свинско филе су-вид	267
Постен борш	232	Свинска наденица	268
Пясъчни бисквити с шоколад	233	Свински бут, задушен в бирен сос	269
Пита	234	Извара запеканка	270
Пица от омлет	235	Сирена намазка с авокадо и съомга	271
Пица със салам и маслини	236	Сиренена намазка с чесън	272
Ризото с аспержи и сос горгонзола и мас...	237	Изварен сладолед	273
Яхния от заек с бекон и зеленчуци	238	Сиренен сос	274
Риба в винена марината	239	Сирники	275
Риба в доматен сос	240	Сиренени кексчета с провансалски билки	276
Рибни кюфтета от хек	241	Сиренени палачинки с тиквички	277
Ризото с манатарки	242	Смути манго-праскова	278
Ризото с пъпеш и салам чоризо	243	Щука в желе	279
Ризото с аспержи, сос дорблю и зелено...	244	Супа от кладници	280
Ризото със спанак	245	Супа с зеле	281
Ориз къри със сладък картоф	246	Супа от хрян	282
Оризова каша на мляко с круша	247	Супа от цветно зеле	283
Оризова салата с съомга	248	Супа от манатарки и праз	284
Руло с хумус	249	Селски хляб	285
Руло от свинско филе с сушенидомати	250	Тарт със съомга, карфиол и спанак	286
Руладини от пуйка със сирене	251	Тарт със зеленчуци и фета	287
Салата с батат и боб едамаме	252	Тарт с лук и шунка	288
Салата със сладък картоф	253	Тарт с тиквички и риба тон	289
Салата от цвекло и скумбрия	254	Тартар от херинга	290
Салата от цвекло	255	Тартар от риба тон	291
Салата от октопод	256	Домашно ризото с домати и скариди	292
Салата с грах и шунка	257	Домашно ризото с домати и треска	293

Домашно ризото с домати	294	Студен чай	330
Домашна крем-супа от домати	295	Студен чийзкейк от гръцко кисело мляко	331
Домашна супа от домати с фиде	296	Карфиол на пара	332
Доматена супа	297	Лукова фокача	333
Торта с череши	298	Лукова крем супа с гъби и лук	334
Тропически коктейл	299	Лукова супа-пюре	335
Треска на пара	300	Пудра захар	336
Тунец на пара с ориз и зеленчуци	301	Чеснов сос	337
Задушени бобови зърна едамаме	302	Мини чебуреки с лук	338
Задушена фасол с домати	303	Чили кон карне	339
Задушено пиле със спанак	304	Шунка от свинско	340
Задушено свинско с моркови	305	Шоколадов крем	341
Задушено свинско филе с патладжани	306	Шоколадов пудинг	342
Задушена пуйка със сушени домати, кап...	307	Шоколадов кекс с батат	343
Тирамису с черен ром	308	Шоколадови мъфини с батат	344
Тесто за юфка	309	Шоколадови кексчета с ядки	345
Тесто за кнедли	310	Шоколадови кексчета	346
Унгарски гулаш	311	Ябълки във вино су-вид	347
Украинска шпундра	312	Ябълков компот с канела	348
Рибена чорба	313	Ябълкови кексчета	349
Пълнени чушки	314	Яйца, пълнени с риба тон	350
Пълнени печурки	315	Яйчен ликьор	351
Пълнени яйца с сушени домати	316	Яйчен пастет с скумрия	352
Пълнени яйца с пушена скумбрия	317	Яйчен пастет с шунка	353
Пълнени яйца с скариди	318	Яйчени мъфини с тиквички	354
Пълнени яйца с репички	319	Яйчени мъфини	355
Френска лучена супа	320	Яйчени котлети с броколи	356
Френски хлебчета	321	Яйчени палачинки без брашно	357
Кюфтета от пилешко с зеленчуци	322	Пуйка в портокали	358
Фритата с сушени домати и сирене	323	Пуйка су-вид	359
Фритата със салам и сирене фета	324	Италианска салата с макарони	360
Фитнес палачинки с протеин	325		
Фитнес „птиче мляко“	326		
Фитнес сирники	327		
Фитнес бонбони	328		
Фишинг чипс в бирена панировка	329		

Кайсиев конфитюр

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	250 ml	нож	шпатула

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете кайсиите, захарта и желатина (предварително накиснете желатина във вода според инструкциите на опаковката) – време 10 секунди, скорост 5.
- Отворете капака, с шпатулата изстържете всичко от стените на купата към дъното – време 20 минути, температура 90°C, скорост 2.
- Разпределете в предварително сварени буркани, затворете ги и оставете бурканите обърнати с дъното нагоре. След охлаждане съхранявайте конфитюра на тъмно и хладно място.

Съставки:

- 250 g пресни кайсии без костилки, нарязани на половинки
- 70 g захар
- 30 g желатин



Кайсиева пита

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	12 мин	45 мин	4	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – измийте кайсиите, разрежете ги на половини, отстранете костилките.

Стъпка 2 – В купата поставете ножа, сипете 300 g захар, смилайте – време 1 минута, скорост 8. Отворете капака, добавете 2 жълтъка и 2 цели яйца, 100 g кисело мляко и 70 g олио. Смесете всичко заедно – време 2 минути, скорост 5.

Стъпка 3 – Отворете капака, добавете 400 g пшенично брашно. Продължете да разбивате – време 3 минути, скорост 5. Междувременно добавете 1,5 чаени лъжички бакпулвер през отвора в капака.

Стъпка 4 – Подгответе формата за печене – леко я намажете с масло или я постелете с хартия за печене. Прехвърлете готовата смес във формата, като си помагате с шпатула. Подредете кайсиите върху тестото, леко притискайки ги.

Стъпка 5 – Поставете питата във фурната. Печете 45 минути при 200°C. Горещата пита поръсете с пудра захар.

Съставки:

- 10 кайсии
- 300 g захар
- 400 g пшенично брашно
- 1,5 чаени лъжички бакпулвер 100 g натурално кисело мляко
- 2 яйчени жълтъка
- 2 цели яйца
- 70 g растително олио
- 2 чаени лъжички пудра захар



Портокалови кексчета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	25 мин	6	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 – Измийте портокалите, попарете ги с вряла вода. Настържете кората на 1 портокал на ситно ренде, от половината на 1 портокал изцедете сок.

Стъпка 2 – В купата за смесване поставете приставката-пеперуда, налейте 200 г мляко и 50 г олио, чукнете 3 яйца, добавете 120 г захар, сока от портокала и няколко капки ванилов аромат за сладкиши. Затворете с капака, разбъркайте – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 – Отворете капака, сипете в сместа 250 г пшенично брашно и 1,5 чаени лъжички бакпулвер. Добавете настърганата портокалова кора. Затворете купата с капака, разбъркайте тестото – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 – Отворете капака на купата, с помощта на шпатула прехвърлете тестото във формата за печене, предварително намазана с масло.

Стъпка 5 – Напълнете силиконовите или хартиените формички за кексчета с тестото почти до горе. Поставете във фурната, загрята до 180° C, печете около 20 минути. Проверете с клечка, за да е сухо тестото в средата. Ако клечката все още е „покрита“ с тесто, когато я извадите от сладкиша, увеличете времето за печене.

Стъпка 6 – След печенето оставете кексчетата леко да изстинат, извадете ги от формичките, поръсете с ядки или кокосови стърготини или притрусете с пудра захар.

Съставки:

- 250 г пшенично брашно
- 120 г захар
- 200 г мляко
- 1,5 чаени лъжички бакпулвер
- 50 г растително олио
- 2 с.л. пресен сок от портокал
- 3 яйца
- 1 чаена лъжичка ванилова захар
- 1 портокал
- Няколко капки ванилов аромат
- Пудра захар за украса на кексчетата



Bagietka z oliwkami

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	55 мин + 10 часа	15-20 мин	2	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – поставете ножа в съда. Сложете 70 g маслини и 30 g каперси, отцедени от маринатата, в купата за смесване. Затворете капака на купата, смилайте – време 10 секунди, скорост 7.

Стъпка 2 – Отворете капака, с шпатулата прехвърлете маслините в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 3 – Поставете ножа в купата за смесване, налейте 340 g вода, добавете 15 g натрошени пресни дрожди. Затворете капака на купата, разбъркайте – температура 37° C, време 2 минути, скорост 1.

Стъпка 4 – Отворете капака на купата, добавете към водата с дрождите 500 g брашно, 2 чаени лъжички фина сол и 2 чаени лъжички сушен босилек и 2 чаени лъжички сушен лук. Затворете купата с капака, омесете тестото – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 – Отворете капака, добавете в тестото предварително нарязаните маслини и каперси. Затворете капака, омесете отново – функция за омесване на тесто – време 3 минути, скорост 2.

Стъпка 6 – С помощта на шпатула прехвърлете тестото в друга посуда, плътно покрийте с капак, за да не изсъхва тестото. Поставете в хладилника за около 10 - 12 часа.

Стъпка 7 – Извадете купата с тестото от хладилника и оставете на стайна температура за около 30 минути. Междувременно постелете плоска тава с хартия за печене.

Стъпка 8 – Обърнете тестото върху добре поръсена с брашно дъска или плот, не омесвайте. С нож разделете тестото на 2 части, придайте на всяка част продълговата форма и два пъти усукайте. Подредете върху подготвената тава и оставете да втаса за 30 минути. Междувременно загрейте фурната до 220°C.

Стъпка 9 – Поставете багетите в загорятата до 220° C фурна, печете с вентилатор около 15-20 минути, докато коричката се зачерви.

Съставки:

500 g пшенично брашно

340 ml вода

70 g маслини

30 g каперси

15 g пресни дрожди

10 g фина сол 10 g фина сол

2 чаени лъжички сушен босилек

2 чаени лъжички сушен лук



Базово тесто за сладка пита

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	25 мин	8	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе съставките: пресейте брашното и пудрата захар, нарежете кравето масло на малки парчета.

Стъпка 2 – Поставете ножа в купата за смесване. Сипете брашното и пудрата захар, добавете маслото, яйчените жълтъци, водата и солта. Затворете капака на купата – 25 секунди, скорост 3

Стъпка 3 – С помощта на шпатула извадете тестото върху дъска за сладкиши, омесете с ръце.

Стъпка 4 – Разточете тестото до дебелина около 0,5 cm, с помощта на точилка прехвърлете върху тавата.

Стъпка 5 – Охладете тестото в хладилника поне 1 час.

Стъпка 6 – Преди печенето набодете тестото с вилица на няколко места.

Стъпка 7 – Печете питата при 180 °C около 20-25 минути.

Съставки:

300 g пшенично брашно

200 g краве масло на стайна температура

2 яйчени жълтъка

30 g пудра захар

30 ml студена вода

Щипка сол



Базово тесто за солена пита

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	25 мин	8	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в съда за смесване. Сипете брашното, добавете маслото, водата и солта. Затворете капака – време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 – Разточете тестото до дебелина около 0,5 cm, с помощта на точилка прехвърлете върху тавата.

Стъпка 3 – Охлаждаме тестото в хладилника поне 1 час.

Стъпка 4 – Преди печенето набодете тестото с вилица на няколко места.

Стъпка 5 – Печете питата при 180° C около 20-25 минути.

Съставки:

250 g пшенично брашно

200 g краве масло на стайна температура

2 супени лъжици студена вода

0,5 чаена лъжичка сол



Бананов хляб

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	45 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. В купата поставете ножа, добавете 240 г узрели банани, чукнете 2 цели яйца, добавете 50 г захар.
2. Затворете с капака, смиляйте бананите до състояние на „каша“. Време 30 секунди, скорост 4.
3. Свалете капака, сипете 320 г брашно, 10 г бакпулвер и налейте 100 г растително олио. Затворете с капака, разбъркайте тестото. Време 1 минута, скорост 4.
4. Свалете капака, излейте тестото във форма за кекс, постлана с хартия за печене.
5. Оставащият банан нарежете по дължина на половини, подредете двете половини отгоре върху кекса.
6. Загрейте фурната до 180°C, печете банановия хляб около 45 минути.

Съставки:

- 240 г узрели банани + 1 допълнителен банан
- 2 яйца
- 50 г захар
- 320 г брашно
- 100 г растително олио
- 10 г бакпулвер



Бананов хляб с череши

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	75 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Измийте черешите, разрежете ги на половини и отстранете костилките. Загрейте фурната до 170°C. Постелете тавата с хартия за печене.
2. Поставете ножа в купата за смесване. Сложете 70 g масло, нарязано на парчета – температура 60°C, време 1 минута, скорост 1.
3. Отворете капака на купата, сложете в нея 350 g банани – време за смилане 10 секунди, скорост 4.
4. Отваряме капака на купата, добавяме 240 g пшенично брашно, 130 g захар, 1 яйце, 1 чаена лъжичка бакпулвер, щипка сол. Затворете капака. Смесваме – време 1 минута, скорост 6.
5. Отваряме капака на купата, с шпатула прехвърляме тестото в формата, поръсваме с череши без костилки.
6. Сложете сладкиша в загорятата до 170°C фурна отгоре/отдолу. Печете 55-60 минути. Приблизително след 50 минути проверете с клечка дали е изпечен хлябът. Ако клечката е суха, това означава, че хлябът е готов.

Съставки:

- 350 g банани
- 100 g череши
- 240 g пшенично брашно
- 70 g масло
- 130 g захар
- щипка сол
- 1 яйце
- 1 чаена лъжичка бакпулвер



Бананови палачинки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	3 мин	10 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в купата.

- Стъпка 2 – Сложете в купата 180 г извара, 1 яйце, 1 банан, 50 г брашно. Налейте 50 г кокосово мляко. Смесване – време 20 с, скорост 10.
- Стъпка 3 – Загрейте 1 чаена лъжичка топено масло в тигана. С помощта на лъжица оформете палачинките. 1 пълна супена лъжица от сместа – 1 палачинка.
- Стъпка 4 – Пържете на среден огън до златиста коричка, след това обърнете и пържете от другата страна до златисто.

Съставки:

- 180 г извара
- 1 яйце
- 1 обелен банан
- 50 г брашно
- 50 г кокосово мляко
- 1 чаена лъжичка топено масло за пържене



Безглутенови вегански палачинки без яйца и мляко – базова рецепта

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в блендера. Налейте млякото, добавете всички останали съставки за тестото. Затворете купата с капака. Омесете тестото – време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 2 – Излейте тестото на порции в загрят тиган, изпържете палачинките от двете страни. Преди да излеете всяка порция тесто, намажете тигана с масло.

Съставки:

- 600 ml бадемово мляко
- 100 g елдено брашно
- 100 g бадемово брашно
- 50 g нишесте
- 0,5 чаена лъжичка сол
- Масло за пържене



Безе

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	15 мин	4 часа	4	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. Загрейте фурната до 180°C. Постелете тавата с хартия за печене.
2. Поставете пеперудата в чиста и суха купа за смесване, налейте белтъците, добавете щипка сол. Затворете капака. Разбийте – 4 мин/скорост 4.
3. Разбийте отново – 4 мин/скорост 4. Работейки през отвора в капака, постепенно добавете 350 g пудра захар, 1 с.л. нишесте и 1 с.л. лимонов сок.
4. Отваряме капака на купата, изваждаме пеперудата. Прехвърлете пяната в сладкарски шприц и изстискайте безето в подготвената форма.
5. Печете 5 минути при 150°C, след това намалете температурата до 100°C и печете 2 часа. Изключете фурната, отворете леко вратата на фурната и оставете безето да изстине за 1,5 часа, до пълно охлаждане.

Съставки:

- 7 белтъка
- 350 g пудра захар
- 1 с.л. Лимонов сок
- 1 с.л. нишесте



Бефстроганов от пилешки дреболии

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	75 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. 250 пилешки сърчица почистете и нарежете на половини, 250 г пилешки воденички почистете и нарежете на 3-4 части. Месото измийте и подсушете. Зеленчуците измийте, обелете от кората. Нарежете моркова на 1x1 cm. Лука и чесъна обелете от люспата. Лука нарежете на 4 части.

Стъпка 2 – поставете ножа в купата. Добавете лука и чесъна. Затворете капака – скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 3 – отворете капака и с шпатула избутвайте зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете моркова. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 4 – отворете капака. Към зеленчуците добавете пилешките сърчица и воденички. Добавете сол, черен млян пипер и 700 ml вода. Затворете капака – температура 100 градуса, време 45 мин, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака, добавете 200 г елда, 150 ml сметана. Затворете капака – температура 100 градуса, време 25 мин, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, опитайте ястието за сол, при нужда подправете. Поднасяйте в дълбоки чинии с много свежи зеленини.

Съставки:

- 250 г пилешки сърчица
- 250 г пилешки воденички
- 150 г лук
- 100 г моркови
- 30 г чесън
- 200 г елда
- 150 г сметана
- 50 г свежи зеленини
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Бефстроганов

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	80 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Телешкото 450 g нарежете на лентички 2-3 cm. Зеленчуците измийте, обелете от кората. Нарежете моркова на 1x1 cm. Лука и чесъна обелете от люспата. Лука нарежете на 4 части.

Стъпка 2 – поставете ножа в купата. Налейте 30 масло, сложете месото. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 – отворете капака, прехвърлете месото в друга посуда. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака – скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 – отворете капака и с шпатула избутвайте зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете моркова. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака. Към зеленчуците върнете месото. Добавете сол, черен млян пипер и 500 ml вода. Затворете капака – температура 100 градуса, време 45 мин, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете 150 g елда, 150 ml сметана 20%. Затворете капака – температура 100 градуса, време 25 мин, скорост 1.

Стъпка 7 – отворете капака, опитайте ястието за сол, при нужда подправете. Поднасяйте в дълбоки чинии с много свежи зеленини.

Съставки:

- 450 g телешко
- 150 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 150 g елда
- 150 g сметана 20%
- 50 g свежи зеленини
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Брауни с малини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	35-40 мин	8	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: начупете шоколада на малки парченца. Брашното и пудрата захар пресеете през сито (отделно).

Стъпка 2 – В купата за смесване поставете ножа, сложете 180 g кокосово масло. Затваряме капака, отваряме капачето и разтопяваме маслото – температура 80 °C, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 3 – Отворете капака на купата, изсипете в горещото масло 200 g начупен шоколад и 140 g пудра захар. Затворете капака на купата, разбъркайте – време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 4 – Отваряме капака на купата, оставяме ястието да изстине около 15-20 минути.

Стъпка 5 – Добавете към шоколада 120 g брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 10 g ванилова захар и чукнете 3 яйца. Затворете капака на купата, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 5.

Стъпка 6 – Отворете капака на купата, с шпатула загребете тестото във формата, постлана с хартия за печене. Подредете малините отгоре върху браунито.

Стъпка 7 – Сложете браунито в загрятата до 180 °C фурна, печете около 35-40 минути.

Съставки:

- 200 g черен шоколад
- 180 g кокосово масло
- 140 g пудра захар
- 120 g пшенично брашно за печене
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 3 яйца L
- 10 g ванилова захар
- 300 g малини



Булгур със съомга и зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари			
лесно	10 мин	30 мин	4	нож	при. за разбъркване	диск	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 – Измийте 400 g съомга, нарежете я на 4 парчета, посолете и подправете с пипер. Поставете ленти хартия за печене в съда за готвене на пара, така че парата да може свободно да циркулира. Разпределете парчетата риба върху хартиените ленти. Покрийте съда с капак.

Стъпка 2 – Изсипете 200 g булгур в кошницата, изплакнете зърната със студена вода.

Стъпка 3 – Налейте 1,2 l вода в съда за разбъркване, добавете 1 ч. л. сол. Затворете капака – температура 100 °C, време 8 минути.

Стъпка 4 – Отворете капака, поставете в водата кошницата с кашата, а отгоре върху купата поставете съда с рибата. Готвене на пара – време 10 минути.

Стъпка 5 – Извадете съда със съомгата, с мерителна чаша извадете кошницата с кашата. Излейте водата, изплакнете и подсушете купата.

Стъпка 6 – Обелете 100 g моркови, отстранете семките от 100 g чушки. Нарежете морковите, чушките и 100 g лук на малки парчета, поставете ги в купата с ножа, добавете 2 скилидки чесън. Затворете с капака, смиляйте – време 7 секунди, скорост 5.

Стъпка 7 – Отворете капака, извадете ножа, заменете го с бъркалката. С лопатката съберете зеленчуците от стените, добавете 30 g масло. Затворете капака, отворете капачето. Задушете зеленчуците – температура 95 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Отворете капака, добавете към зеленчуците 1 ч. л. горчица, 1 ч. л. сол, 0,5 ч. л. пипер, 0,5 ч. л. сладък пипер. Затворете капака, разбъркайте – температура 95 °C, време 3 минути, скорост 2.

Стъпка 9 – Свалете кожата от охладената риба, с виллица разделете рибата на малки парчета, ако има кости – отстранете ги.

Стъпка 10 – Отворете капака на купата, добавете към зеленчуците сварената каша и рибата. Затворете капака, разбъркайте ястието – време 1 минута, скорост 1

Съставки:

- 400 g филе от съомга
- 200 g булгур
- 1,2 l вода
- 1 супена лъжица сол за приготвяне на кашата
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 100 g чушки
- 2 скилидки чесън
- 30 g растително масло
- 1 връзка магданоз
- 1 ч. л. сол
- 0,5 ч. л. пипер
- 0,5 ч. л. сладък пипер



Бургер със свинско

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
сложно	30 мин	30 мин	4	нож

Подготовка:

- В съда поставете ножа, налейте 70 g мляко, 70 g вода, добавете 10 g мая, 10 g захар. Смесете – температура 37 градуса, време 1,5 минути, скорост 1.
- Добавете 250 g брашно, 10 g зехтин – време 3 мин, скорост 1
- Извадете тестото от купата и го разделете на 4 части. Оформете 4 топки и ги поставете върху тава, постлана с хартия за печене. Поставете на топло място за 1 час.
- По 10 g магданоз и чили чушка поставете в купата, смилайте с ножа – време 8 с, скорост 8.
- Изстържете съставките към дъното на съда. Добавете 500 g свинско месо, 5 g сол, пипер на вкус, 20 g галета – време 10 с, скорост 6.
- Прехвърлете сместа в друг съд и я поставете в хладилника. Щом тестото втаса, поставете тавата в печката и настройте температурата на 180 градуса, 25 минути.
- Междувременно подгответе плънката: измийте салатата, нарежете лука на тънки резени и нарежете краставицата.
- Извадете кифличките от печката и ги оставете да изстинат.
- Междувременно разделете месната смес на 4 части и оформете кюфтета с дебелина около 1 cm. Запържете ги в тиган със зехтин.
- Разрежете кифличките на две, поставете салатата, кюфтето и плънката, полейте със сос.

Съставки:

- 250 g брашно
- 80 g мляко
- 70 g вода
- 10 g захар
- 10 g прясна мая
- 10 g зехтин
- 5 g сол
- сусам за украса
- 500 g свинско месо
- 10 g магданоз
- 5 g сол
- пипер на вкус
- чили чушка на вкус
- 20 g галета
- 4 големи листа от любимата ви салата 1 голяма червена глава лук 1 голяма червена глава лук
- 1 средна краставица
- любимият ви сос (майонеза, барбекю)



Бигос с пуйка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	60 мин	6	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. Подгответе съставките: Отцедете излишния сок от зелето, опитайте го – ако е много кисело, изплакнете го със студена вода и го изстискайте добре. Нарежете зелето няколко пъти с нож на по-малки парчета. Обелете лука, нарежете го на малки парчета. Нарежете месото на парчета около 1-1,5 cm, бекона нарежете на малки кубчета (около 0,5 cm).

2. Поставете ножа в купата, добавете около 140 g обелен лук, затворете капака на купата, смиляйте лука – време 5 секунди, скорост 6.

3. Отворете капака, с лопатката съберете лука от стените на тенджерата. Извадете ножа, поставете бъркалката. Налейте към лука 30 ml масло (2 супени лъжици), затворете с капака. Запържете лука – температура 120 °C, време 6 минути, скорост 1.

4. Отворете капака на купата, добавете към лука 100 g нарязан на кубчета бекон. Затворете капака. Запържете бекона и лука – температура 120 °C, време 5 минути, скорост 1.

5. Отворете капака на купата. Към лука и бекона добавете 250 g нарязано на кубчета месо. Затворете капака на тенджерата. Запържете месото – температура 120 °C, време 7 минути, скорост 1.

6. Отворете капака на купата. Към лука и месото добавете 700 g отцедено, нарязано кисело зеле, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар, 1 ч. л. сол и 0,5 ч. л. млян черен пипер, по 1 ч. л. гранулиран чесън и мляна пушена паприка, налейте 600 ml вода. Затворете капака на купата. Гответе – температура 100 °C, време 45 минути, скорост 1.

7. През отвора в капака добавете 100 g сушени кайсии, затворете капака, разбъркайте – 12 секунди, скорост 3.

8. Продължете да готвите заедно – температура 100 °C, време 15 минути, скорост 2.

9. Отворете капака на купата, с лопатката прехвърлете бигоса в друг съд. Сервирайте ястието горещо.

Съставки:

- 700 g кисело зеле
- 250 g филе от пуйка
- 100 g бекон
- 150 g лук
- 30 g слънчогледово масло
- 100 g сушени кайсии
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 1 ч. л. сол
- 0,5 ч. л. млян черен пипер
- 1 ч. л. гранулиран чесън
- 1 ч. л. мляна пушена сладка паприка
- 800 ml вода



Бяла риба на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	25 мин	6	при. за разбъркване	диск	кошница за пара

Подготовка:

1. Подгответе рибата: Измийте около 370 g рибно филе, подсушете го с хартиена кърпа или плат, отстранете костите. Нарежете рибата на малки парчета (около 4-5 cm), посолете, подправете с пипер, поставете в съда за готвене на пара.
2. Налейте в купата 1 200 ml вода, поставете съда с рибата върху купата, покрийте с капака рибата на пара – температура 105° C, време 25 минути.
3. Извадете съда, оставете рибата настрана да изстине, измийте и подсушете купата.
4. Подгответе зеленчуците: 400 g моркови, 150 g лук, 100 g целина, нарежете на малки парчета.
5. Поставете стеблото и диска за рендосване. Затворете с капака.
6. Рендосайте морковите, целината и лука, натискайки с тласкача – време 15 секунди, скорост 6.
7. Отворете капака, извадете диска, с лопатката прехвърлете зеленчуците в друг съд.
8. Поставете в купата бъркалката. Добавете лука.
9. Добавете към лука 50 g масло. Затворете капака на тенджерата, запържете лука – температура 120° C, време 6 минути, скорост 1.
10. Отворете капака на купата, добавете към лука рендосаните моркови, целина, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар, 1 ч. л. сол и 0,5 ч. л. пипер. Налейте към зеленчуците 100 ml вода.
11. Затворете капака на тенджерата, задушете зеленчуците – температура 110° C, време 15 минути, скорост 1
12. Отворете капака, добавете към зеленчуците парчетата риба, приготвена на пара. Затворете капака на купата, разбъркайте – време 20 секунди, скорост 1. По желание поръсете готовото ястие със свеж магданоз.

Съставки:

- Около 370 g рибно филе без кости (за предпочитане треска, хек, лаврак или судак)
- 400 g моркови
- 100 g целина
- 150 g лук
- 50 g краве масло
- 2 дафинови листа
- 4 бр. бахар
- 1 ч. л. сол за зеленчуците + 0,5 ч. л. сол за рибата
- 0,5 ч. л. пипер за зеленчуците + щипка пипер за рибата
- 100 ml вода за зеленчуците
- няколко резена лимон и стръкчета магданоз за украса



Пандишпан с ядки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	65 мин	10	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Поставете пеперудата в купата за миксиране. Отделете белтъците на 5 яйца от жълтъците. Изсипете в купата белтъците, добавете щипка сол. Затворете с капака, разбийте белтъците до пяна. Време 5 минути, скорост 4.
- Свалете капака. Добавете 120 г захар и разбийте отново. Затворете капака. Време 4 минути, скорост 4.
- Свалете капака. Налейте жълтъците, разбъркайте. Затворете капака. Време 2 минути, скорост 3.
- Свалете капака, изстържете всичко от стените с лопатката, разбъркайте отново. Затворете капака. Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака, добавете 100 г пресято през сито брашно, разбъркайте, за да се съединят съставките. Затворете капака. Време 30 секунди, скорост 2.
- Отворете капака, добавете 50 г натрошени печени ядки (лешници, кашу, бадеми)Затворете капака. Време 30 секунди, скорост 2.
- Свалете капака. Внимателно разбъркайте тестото с лопатката, изсипете го в кръгла форма 20 см. Печете в предварително загрята до 170°C фурна около 50 минути.

Съставки:

- 5 яйца
- 120 г захар
- 100 г пшенично брашно
- 50 г микс от печени ядки (лешници, кашу, бадеми)
- щипка сол



Ванилов айс кафе

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	2	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Сварете разтворимо кафе в 200 ml вода. Охладете го, поставете в хладилника
- Стъпка 2 – В купата за миксиране поставете ножа, добавете сметана 33% – разбийте сметаната време 4 мин, скорост 4.
- Стъпка 3 – В купата към разбитата сметана добавете кубчета лед, ванилов екстракт, налейте свареното студено кафе. Затворете купата с капака със затворено капаче. Блендиране – време 30 секунди, скорост 12.
- Стъпка 4 – Сервирайте във високи чаши със сламка веднага след приготвяне, поръсени например с настърган шоколад.

Съставки:

- 3 чаени лъжички разтворимо кафе
- 200 ml вода
- 200 g сметана 33%
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт
- 8 кубчета лед



Ванилов пудинг

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	10 мин	4	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете приставката-пеперуда в купата на миксера. Изсипете млякото, добавете жълтъците, захарта, ваниловата захар, брашното, нишестето и маслото. Затворете капака – температура 85° C, време 10 минути, скорост 2.

Стъпка 2 – Отворете капака на купата, с лъжица разпределете пудинга в креманки. Сервирайте пудинга топъл или студен, например със свежи плодове, плодов сок, поръсен с настърган шоколад и листенце прясна мента.

Съставки:

- 500 ml кокосово мляко
- 1 супена лъжица масло
- 2 яйчни жълтъка
- 2 с.л. пшенично брашно
- 1 чаена лъжичка нишесте
- 1 с.л. ванилова захар
- 1 супена лъжица захар (на вкус)



Ванилови сладкиши със заваръчен крем и малини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	60 мин	4	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – В купата за смесване поставете ножа, изсипете брашното, маслото, нарязано на малки парчета, пудрата захар, ваниловата захар, както и яйчните жълтъци. Затворете капака на купата и разбъркайте тестото – време 2 мин, скорост 2.

Стъпка 2 – Отваряме капака, прехвърляме тестото на удобна повърхност и омесваме с ръце, оформяйки топка. Сложете в хладилника за 10-15 минути

Стъпка 3 – Разточете тестото на около 0,5 cm, изрежете кръгчета и поставете в форми за мъфини, намазани с масло. Поставете формите върху тава, покрита с пергамент или силиконова подложка. Сложете формите в предварително загрята до 180 °C фурна и печете около 10-15 минути до златисто.

Стъпка 4 – Приготвяме заваръчния крем: в чиста купа поставяме приставката-пеперуда, изливаме млякото, добавяме захарта, яйцето, жълтъците, брашното и ваниловата захар. Затворете капака на купата. Разбъркайте съставките и загрейте: време 8 мин, температура 80°C, скорост 2. В края на загряването сместа трябва да се сгъсти.

Стъпка 5 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърляме крема в друга съд и оставяме да изстине.

Стъпка 6 – за удобство прехвърляме крема в шприц за сладкиши. Напълнете изпечените мъфини с все още топъл крем, украсете със свежи малини.

Съставки:

- (За мъфините)
- 400 g пшенично брашно
- 200 g масло на стайна температура
- 100 g пудра захар
- 1 яйце
- 3 яйчни жълтъка
- 2 чаени лъжички ванилова захар

Съставки:

- (За крема)
- 600 ml мляко
- 150 g захар
- 10 g ванилова захар
- 4 яйчни жълтъка
- 50 g пшенично брашно
- 30 g (2 с.л.) царевично нишесте
- няколко капки ванилов екстракт
- За украса:свежи малини 200 g



Сладко от череши

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	15 мин	11	НОЖ

Подготовка:

1. В купата за смесване поставете ножа, след това 1 kg череши без костилки. Затворете купата с капак – време 15 секунди, скорост 5.
2. Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула преместваме черешите от стените на купата към дъното – температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
3. Отваряме капака на купата, добавяме захарта. Продължете приготвянето – температура 100°C, време 2-3 минути, скорост 1.
4. Отворете капака, разбъркайте сладкото с шпатула, за да изчезне пената, след това разлейте в буркани. Обърнете бурканите наопак и покрийте с плат за запечатване.

Съставки:

- 1 kg череши без костилки
- 200 g захар



Сладко от боровинки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	50 мин	3	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в купата. Изсипете 1 kg плодове, 330 г захар. Затворете капака – време 15 секунди, скорост 1.
2. Отворете капака на купата, остъргайте плодовете от стените на купата с шпатула. Затворете капака – температура 105°C, време 15 минути, скорост 1.
3. Разливаме сладкото в буркани.
4. Затворете бурканите с капачки и обърнете наопаки за минимум 30 минути – за предпочитане оставете за една нощ. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

Съставки:

- 1 kg боровинки
- 330 г захар



Вафли с ягоди и маскарпоне

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	30 мин	8	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

1. Разбиваме яйцата, отделяме белтъците от жълтъците.
2. Поставете приставката-пеперуда в чиста и суха купа за смесване, излейте яйчните белтъци, добавете ¼ чаена лъжичка сол. Затворете капака – 4 минути, скорост 4. Отваряме капака на купата, изваждаме приставката-пеперуда и прехвърляме пената в друг съд.
3. В купата за смесване поставете ножа, добавете 450 g газирана вода, 90 g масло, 300 g брашно, 50 g захар, 10 g бакпулвер, 5 яйчни жълтъка. Затворете капака на купата, разбъркайте – 1 минута, скорост 4.
4. Отваряме капака на купата, изливаме тестото в купата с пената и разбъркваме с шпатула.
5. На загрята гофретница слагайте около 3 супени лъжици тесто на порция. Печете до златиста коричка.
6. В чиста купа поставяме приставката-пеперуда и добавяме 200 g сирене маскарпоне, 100 g сметана 33% и супена лъжица пудра захар. Затворете с капак – време 4 минути, скорост 4.
7. Готовия крем прехвърлете в шприц за сладкиши и нанесете върху охладените гофрети. Отгоре върху крема поставете нарязани на четвъртинки свежи ягоди и украсете с настърган шоколад.

Съставки:

- 5 яйца
- ¼ чаена лъжичка сол
- 450 g газирана вода
- 300 g брашно
- 10 g бакпулвер
- 50 g захар
- 90 g растително масло
- 200 g сирене маскарпоне
- 100 g сметана 33%
- 150 g ягоди
- 1 супена лъжица пудра захар
- 50 g настърган шоколад



Веганска панакота

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	60 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

- Поставете приставката за смесване в съда за смесване. Излейте 400 г растително мляко, добавете 20 г кокосови стърготини, добавете 20 г мед и излейте половин чаена лъжичка агар-агар. Покриваме с капак, загряваме. Температура 90°C, време 4 минути, скорост 1.
- Свалете капака, изсипете 5 г нишесте. Поставете капака на място, загрейте сместа. Температура 90°C, време 2 минути, скорост 1.
- Свалете капака. Разлейте панакотата в 3-4 чаши. Сложете ги в хладилника за около 15 минути.
- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 200 г вишни без костилки. Време 20 секунди, скорост 4.
- Свалете капака. Добавете 10 г мед и изсипете 1 чаена лъжичка нишесте. Затваряме с капак. Температура 90°C, време 3 минути, скорост 1.
- Свалете капака, оставете мусът леко да изстине, след това го излейте отгоре върху панакотата. Охладете готовите десерти в хладилника за около 45 минути.

Съставки:

- 400 г кокосово мляко
- 20 г кокосови стърготини
- 30 г мед
- половина чаена лъжичка агар-агар
- 10 г нишесте
- 200 г вишни



Веганска паста от боб и тофу

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в купата на миксера, добавете в нея всички съставки за пастата: 400 г консервиран боб, 100 г нарязано сирене тофу, 40 г чесън, 60 г слънчогледово олио, 10 г сол, 5 г пушена сладка мляна чушка
- Затваряйки с капак, разбъркайте всичко до хомогенна маса. Време 2 минути, скорост 4.
- Свалете капака, с помощта на силиконова шпатула остъргайте всичко от стените на съда. При необходимост разбъркайте пастата отново за 1 минута.

Съставки:

- 400 г консервиран боб
- 100 г тофу
- 40 г чесън
- 60 г слънчогледово олио
- 5 г сол
- 10 г пушена мляна сладка чушка



Веганска паста с тофу

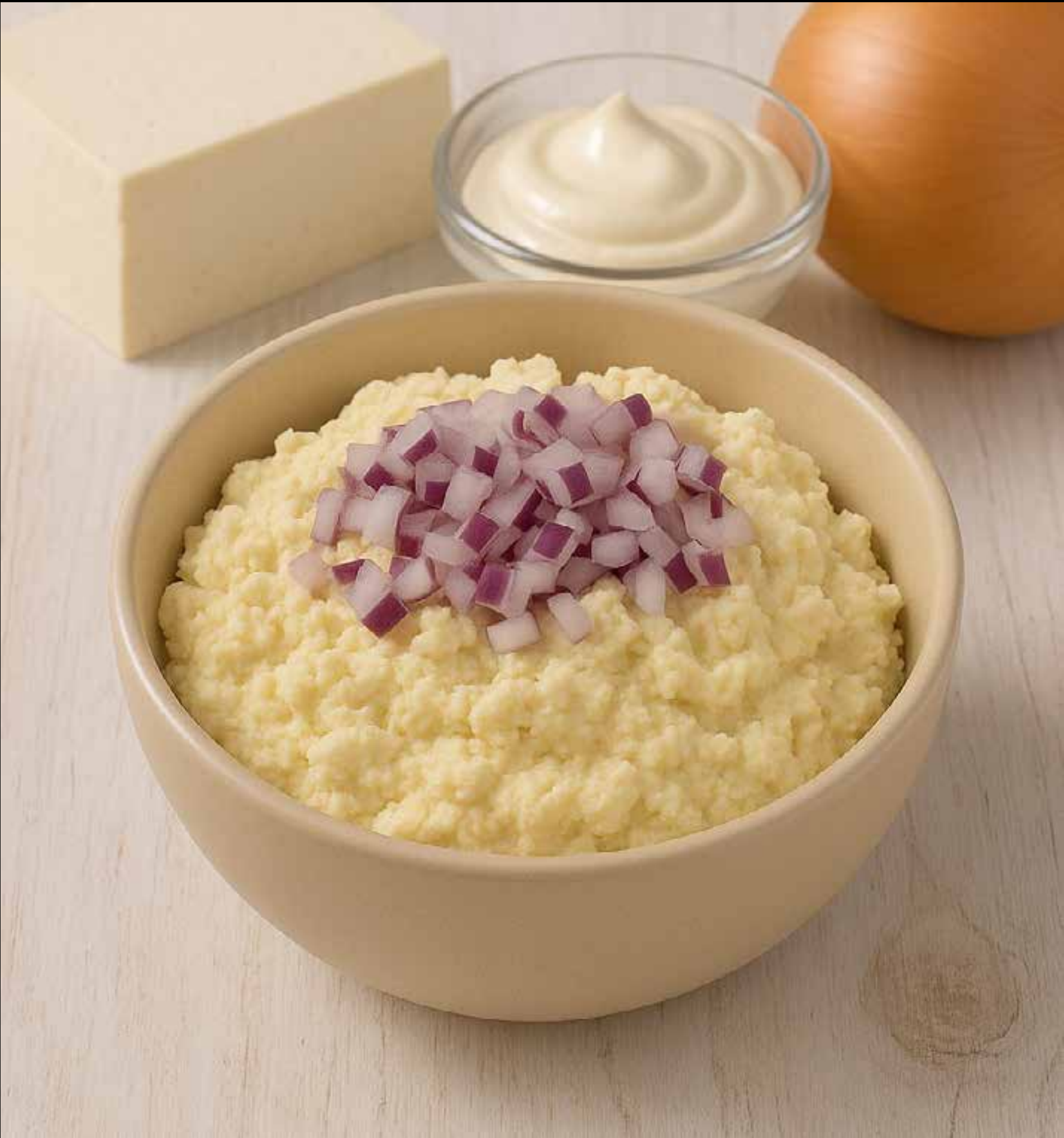
Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	1	нож

Подготовка:

1. Нарежете лука на ситно.
2. В купата за смесване поставете ножа, добавете 180 g натурално тофу, 100 g веганска майонеза, 2 чаени лъжички горчица, 1 чаена лъжичка черна сол, 0,5 чаена лъжичка смлян пипер. Затворете капака на купата, нарежете - време 15 секунди, скорост 6.
3. Отворете капака на купата, с шпатула прехвърлете пастата в друг съд, поръсете със ситно нарязания лук.

Съставки:

- 180 g тофу
- 100 g веганска майонеза
- 2 чаени лъжички горчица
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер
- 1 връзка лук за поръсване



Вегански лимонов кекс с лимон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	60 мин	50 мин	8	нож	кошница

Подготовка:

- 250 g тиква обелете, нарежете на малки парчета, поставете в кошницата.
 - Налейте в купата 1,5 l вода, затворете с капак, заврете водата - температура 100 градуса, време 7 мин.
 - Отворете капака, поставете в кошницата тиквата. Затворете капака, гответе - температура 100° C, време 25 минути, скорост 1.
 - Отворете капака, извадете кошницата. Охладете тиквата, излейте водата.
 - Поставете ножа и приготвената тиква в купата, затворете с капак, разбийте с блендер - време 20 секунди, скорост 3.
 - Отворете капака, извадете ножа, с шпатула прехвърлете тиквата в друг съд.
 - Обилно намажете формата за мъфини с масло, поръсете с брашно.
 - В купата поставете ножа, налейте 100 ml растително мляко, добавете 400 g пшенично брашно, 14 g суха мая, 120 g захар, щипка сол. Затворете с капак, разбъркайте - време 20 секунди, скорост 3.
 - Отворете капака, добавете в тестото около 250 g пюре от тиква и 80 g настъргана лимонова кора. Затворете капака, отворете капачето. Разбъркайте, постепенно наливайки 100 g масло през отвора в капака - време 25 секунди, скорост 4.
 - Омесете тестото - програма за омесване, време 3 минути, скорост 2.
 - Отворете капака, с лъжица разпределете сместа в подготвената форма за кекс.
- Оставете да втаса на топло място за около 1 час.
- Поставете кекса в предварително загрята на 180° C фурна и печете около 25 - 30 минути, докато коричката стане златистокафява. С клечка проверете дали кекса е сух в средата, ако не, намалете температурата до 160° C и печете още 15 минути.
 - Леко охладения кекс извадете от формата, охладете, поръсете с пресята пудра захар.

Съставки:

- 400 g пшенично брашно
- 250 g тиква
- 14 g суха мая
- 100 ml бадемово мляко
- 120 g захар
- 100 g растително масло
- 80 g лимонова кора
- Щипка сол



Веганска майонеза с аквафаба (сок от нахут)

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	8	нож

Подготовка:

1.

Поставете ножа в купата за смесване. Налейте 100 ml сок от консерва нахут (аквафаба), добавете 2 супени лъжици ябълков оцет, 1 ч. лъжичка горчица, 0.5 ч. лъжичка захар, щипка сол, щипка смлян пипер. Затворете с капак купата, смесете съставките на соса - време 2 минути, скорост 10.
2.

Отворете отвора на капака, разбъркайте соса, наливайки масло на тънка струя през отвора на капака - време 1,5 минути, скорост 4.
3.

Отворете капака на купата, прехвърлете майонезата в херметически затварящ се съд.

Съставки:

- 100 ml консервиран сок от нахут (аквафаба)

2 с.л. ябълков оцет

1 голяма чаена лъжичка горчица

0.5 ч. л. захар

500 ml слънчогледово масло 500 ml слънчогледово масло

Щипка сол

Щипка смлян черен пипер



Веганска майонеза със соево мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	8	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в купата за смесване. Налейте 100 ml натурално соево мляко, добавете 1 супена лъжица ябълков оцет, 1 чаена лъжичка горчица, 0.5 ч. л. захар, 0,5 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете с капак купата.
- Смесваме съставките на майонезата. След 10 секунди от старта налейте масло на тънка струя през отвора в капака - време 1 минута 10 секунди, скорост 4.
- Отворете капака на купата, прехвърлете майонезата в херметически затварящ се съд.

Съставки:

- 100 ml натурално соево мляко
- 1 сл. ябълков оцет
- 1 голяма чаена лъжичка горчица
- 0,5 ч. лъжичка захар
- 400 ml слънчогледово масло 400 ml слънчогледово масло
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер



Вегански сладкиш с дюли

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	60 мин	9	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

- Поставете пеперудата в купата на миксера. Налейте 240 г соево мляко и 120 г растително масло. Добавете 300 г пшенично брашно, 100 г захар, 10 г бакпулвер и щипка сол.
- Поставете капака на място със затворено капаче. Омесете тестото. Време 45 секунди, скорост 4.
- Свалете капака. Квадратна тава със страна 20 cm постелете с хартия за печене, излейте тестото, загладете отгоре.
- Обелете дюлите и ги нарежете на филийки.
- Филийките дюли подредете плътно една до друга върху тестото и поръсете с тръстикова захар
- Загрейте фурната до 180°C, печете сладкиша около 60 минути.

Съставки:

- 250 г дюли
- 20 г тръстикова захар
- 240 г соево мляко
- 120 г растително масло
- 300 г пшенично брашно
- 100 г захар
- 10 г бакпулвер
- щепотка сол



Веганска салата с кускус

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	40 мин		2	приставка за смесване	НОЖ

Подготовка:

1. Налейте вода в купата 600 g, добавете половин чаена лъжичка сол.
- Поставете кошницата за пара, насыпете в нея кускуса. Гответе 10 минути, 100 градуса по Целзий, скорост 1.
2. Измийте купата, сменете ножа. В купата поставете босилека и краставицата, нарязана на парчета - време 10 секунди, скорост 4. След това прехвърлете в купа.
3. Поставете в купата лука - 8 секунди скорост 5. Прехвърлете в купата с краставицата и босилека.
4. Доматите разрежете на четвъртинки и с лъжица добавете към останалите съставки.
5. Смесете зеленчуците с 20 ml зехтин, лимонов сок и сол на вкус.
6. Добавете кускуса и 200 g нарязано на парчета сирене фета. Разбъркайте добре. Поставете в хладилника за 30 минути. Сервирайте салатата, украсена с листенца босилек.

Съставки:

- 200 g кускус
- 200 g сирене фета
- 250 g зелена краставица
- 100 g червен лук
- 180 g чери домати
- 600 g вода
- 3/4 чаена лъжичка сол
- 50 ml зехтин
- 15 g листа босилек



Вегетарианско лечо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	30 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Добавяме 50 г лук и 20 г чесън. Поставете капака на място със затворено капаче. Нарезжете зеленчуците на ситно. Време 5 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Силиконовата шпатула изстържете всичко от стените на купата.
3. Налейте 50 ml зехтин. Поставете капака на място със затворено капаче. Запържете всичко. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака. Добавете 450 г нарязани на кубчета картофи. Поставете капака на място. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
5. Свалете капака, добавете 50 г доматино пюре, добавете 10 г сол, 5 г риган, 10 г смлян сладък пипер.
6. Поставете капака на място със затворено капаче. Загрейте всичко заедно. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
7. Свалете капака. Налейте 250 г вода, добавете 160 г нарязана червена чушка, и 450 г нарязани тиквички.
8. Поставете капака на място. Сварете всичко заедно. Температура 100°C, време 17 минути, скорост 1.
9. Свалете капака, разпределете лечото по чинии.

Съставки:

- 50 г лук
- 450 г картофи
- 250 г вода
- 160 г червена чушка
- 20 г чесън
- 450 г тиквички
- 50 г доматино пюре
- 50 ml зехтин
- 10 г сол
- 5 г риган
- 10 г смлян сладък пипер



Вишнев сладолед

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в купата за смесване. Поставете черешите без костилки и пудрата захар, затворете купата с капака. Блендирайте – време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 2 – Отворете капака на купата, с лопатката разбъркайте сместа. Затворете купата с капака с затворена капачка. Блендирайте – време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 – Отворете капака на купата, с лопатката загребете сместа от стените. Излейте сметаната, затворете купата с капака, разбийте сладоледа с блендера – време 40 секунди, скорост 5.

Стъпка 4 – Отворете капака на купата, с помощта на лопатката прехвърлете сладоледа в чашки, поставете в камерата за замразяване.

Съставки:

450 g замразена череша

100 g пудра захар

175 ml 30% сметана



Черешов коктейл

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	1 мин	2-3	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете банана, нарежете на малки парченца.
- Стъпка 2 – В купата за смесване поставете ножа, сложете плодовете, излейте ананасовия сок и водата. Затворете купата с капака с затворена капачка. Блендирайте – време 30 секунди, скорост 12.
- Стъпка 3 – Отворете капака на купата, разлейте напитката в високи чаши. Сервирайте веднага след приготвянето.

Съставки:

- 200 g замразена череша без костилки
- 1 зрял банан
- 1 чаша ананасов сок



Овесена каша с ябълка, мед и канела

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	-	2	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете нарязаните парченца ябълки в купата на миксера, смилайте с ножа, като зададете време 10 с, скорост 6. Отворете капака на купата, извадете ножа и поставете на мястото му бъркалката.

Стъпка 2 – С лопатката загребете ябълката към дъното на купата. След това добавете овесените люспи, млякото, меда, канелата и загрейте за 15 минути при температура 90 градуса, скорост 1.

Стъпка 3 – Веднага след приготвянето разлейте овесената каша по чинии и добавете бадемови люспи.

Съставки:

- 150 г ябълка
- 80 г овесени люспи за бързо приготвяне
- 350 г мляко
- 30 г мед
- 2 щипки канела
- 20 г бадемови люспи



Овесена каша на кокосово мляко с праскова

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	-	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе плодовете: измийте прасковите, нарежете на резени, отстранете костилките.

Стъпка 2 – Поставете ножа в купата за смесване, изсипете орехите, затворете купата с капака. Блендирайте – време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 – Отворете капака, с лопатката прехвърлете орехите в друга посуда, махнете ножа.

Стъпка 4 – поставете бъркалката, добавете прасковите, добавете кравето масло, меда, лимоновия сок. Затворете с капака на купата. Задушете плодовете – температура 110 °C, време 5 мин, скорост 1. Отворете капака на купата, с помощта на лопатката прехвърлете плодовете в друга съд.

Стъпка 5 – Излейте кокосовото мляко в купата, затворете с капака – температура 105 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 6 – Изсипете люспите през отвора в капака, гответе – температура 105 °C, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – сервирайте овесената каша в чинии, отгоре поставете подготвените плодове, поръсете с орехите.

Съставки:

200 g овесени люспи за бързо приготвяне

800 ml кокосово мляко

2 големи праскови

40 g орехи

10 g краве масло

1 с.л. мед

Сок от 0,5 лимон



Овесени кексчета с папая

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	30 мин	8 бр.	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 90 г папая и 125 г мляко. Поставете капака на място. Смесете всичко. Време 30 секунди, скорост 4.
- Свалете капака. Изсипете 110 г овесени люспи, 10 г бакпулвер, 15 г ванилова захар и 60 г бадемово брашно. Добавете 1 яйце, 80 г краве масло и 30 г мед.
- Поставете капака на място. Смесете всичко заедно. Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака. Вземете формички за кексчета или мъфини. Излейте тестото във всяка формичка до 3/4 от височината ѝ.
- Загрейте фурната до 180°C, печете кексчетата около 30 минути.

Съставки:

- 110 г овесени люспи
- 90 г папая
- 60 г бадемово брашно
- 1 яйце
- 125 г мляко
- 15 г ванилова захар
- 10 г бакпулвер
- 80 г краве масло
- 50 г мед



Овесени кексчета с ягоди и шоколад с овес

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	10 бр.	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 90 г банан и 125 ml мляко. Поставете капака – Време 30 секунди, скорост 4.
- Свалете капака. Изсипете 110 г овесени люспи, 10 г бакпулвер, 15 г ванилова захар и 60 г бадемово брашно. Добавете 1 яйце, 80 г краве масло и 30 г мед.
- Поставете капака. Смесете всичко заедно. Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака. Излейте тестото във формичките за кексчета до 3/4 от височината им. Отгоре на всяко кексче поставете кубче шоколад, по 2 ягоди.
- Загрейте фурната до 180°C, печете кексчетата около 20 минути.

Съставки:

- 110 г овесени люспи
- 90 г банан
- 60 г бадемово брашно
- 1 яйце
- 125 ml мляко
- 15 г ванилова захар
- 10 г бакпулвер
- 80 г краве масло
- 30 г мед
- 10 кубчета млечен шоколад
- 20 ягоди



Овесени люспи с плодове

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	40 мин	6	нож

Подготовка:

- Стъпка 1 – Загрейте фурната до 180 °С.
- Стъпка 2 – Измийте и обелете ябълките, разрежете на четвъртинки и извадете семенните гнезда. Нарезете ябълките на парченца около 2-3 см, подредете на дъното на намазана с масло форма за печене.
- Стъпка 3 – Измийте малините, равномерно разпределете върху ябълките. Поръсете ябълките и малините със захар.
- Стъпка 4 – Поставете ножа в съда за смесване.
- Стъпка 5 – Изсипете 100 г краве масло, 100 г овесени люспи, 100 г пшенично брашно, 100 г захар и 50 г бадеми. Затворете капака – време 30 секунди, скорост 4.
- Стъпка 6 – отворете капака на купата. Разпределете трохите по плодовете така, че да покрият цялата повърхност на плодовете.
- Стъпка 7 – Поставете формата с плодовете и трохите в загрятата до 180 °С фурна, печете около 35-40 минути, докато трохите не станат златистокафяви.

Съставки:

- 100 г овесени люспи за бързо приготвяне
- 100 г пшенично брашно
- 100 г захар
- 100 г краве масло
- 50 г бадеми
- 450 г ябълки
- 400 г малини



Тиквени бисквити

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	8	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе зеленчуците: 150 g месо от тиква нарежете на парченца около 2 см, обелете крушата, разрежете на 4 части, отстранете сърцевината, нарежете на по-малки парченца. Обелете големия банан, нарежете на парченца около 2 см.

Стъпка 2 – Поставете ножа в купата за смесване, сложете 40 g обелени орехи. Затворете капака на купата, смилайте – време 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 – Отворете капака, добавете 150 g тиква, нарязана на парченца, и нарязаната круша. Затворете с капака, смилайте – време 10 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 – Отворете капака, с лопатката отместете зеленчуците от краищата на съда, добавете 230 g овесени люспи, 1 нарязан банан, 1 ч.л. мед, сок от половин лимон, добавете 50 g сушени плодове. Затворете капака, уплътнете капачката, разбъркайте сместа – време 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 5 – Отворете капака, съберете сместа от стените на купата, затворете капака и продължете да разбърквате – време 30 секунди, скорост 3.

Стъпка 6 – Отворете капака, прехвърлете сместа в купа, поставете в хладилника за около 1 час.

Стъпка 7 – Оформете от сместа малки топчета, леко омесете и разстелете с ръце. Подредете бисквитите върху тава, застлана с хартия за печене. Печете при 180° C около 20-25 минути до леко зачервяване.

Стъпка 8 – Извадете от фурната, оставете да изстинете.

Съставки:

- 230 g овесени ядки
- 150 g тиква без кора
- 1 голям зрял банан
- 1 круша
- 20 g мед
- 50 g захаросани плодове
- 40 g обелени орехови ядки
- сок от 0,5 лимон
- щипка фина сол



Тиквен пай

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	45-50 мин	15	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

- Подгответе форма за торта с диаметър 24 см, застлана с хартия за печене, оставете настрана. Загрейте фурната до 180°C.
- Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 400 г обелена тиква. Затворете капака - Време за смилане 10 секунди, скорост 6.
- Отворете капака на съда, изстържете тиквата от стените на съда с шпатула и повторете процеса. Затворете капака - време 10 секунди, скорост 6.
- Отваряме капака на съда и прехвърляме тиквата в друга посуда.
- Сложете 200 г нарязано краве масло в съда за смесване. Затворете съда - температура 60°C, време 3 минути, скорост 1.
- Отворете капака на съда. Прехвърлете маслото в друга съд. Измийте съда.
- Монтирайте пеперудата в съда. Добавете 5 яйца, 250 г захар. Затворете съда с капака - време 3 минути, скорост 4.
- Отворете капака на съда. Премахнете пеперудата, поставете ножа. Добавете 250 г пшенично брашно, 100 г царевично нишесте, 10 г бакпулвер. Затворете съда - време 20 секунди, скорост 4.
- Отворете капака на съда, съберете тестото от стените на съда с шпатула. Добавяме разтопеното краве масло и нарязаната тиква. Затворете съда - време 30 секунди, скорост 4.
- Отворете капака на съда, с помощта на шпатула изсипете тестото във формата за торта и загладете. Поставете пая в загорятата до 180°C фурна, печете около 45-50 минути.

Съставки:

- 400 г тиква
- 250 г пшенично брашно
- 100 г царевично нишесте
- 10 г бакпулвер
- 200 г краве масло
- 5 яйца
- 250 г захар



Тиквени палачинки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	20 мин	8	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 100 г мека печена тиква без кора и чукнете 1 цяло яйце.
2. Затваряме с капака, смиламе до консистенция на „каша“. Време 30 секунди, скорост 4.
3. Свалете капака, изсипете 40 г пшенично брашно, 60 г овесени ядки, щипка сол.
4. Затваряме с капака, отново разбъркваме тестото. Време 20 секунди, скорост 4.
5. Свалете капака, извадете ножа.

Съставки:

- 1 яйце
- 100 г печена тиква
- 40 г пшенично брашно
- 60 г овесени ядки
- щипка сол



Горещ шоколад с амарето

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	6 мин	2	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Стъпка 1 - В съда за смесване поставете пеперудата. Излейте млякото, сметаната, шоколада, захарта. Затворете капака. Готвене - температура 90° C, време 6 минути, скорост 2.
- Стъпка 2 - През отвора в капака излейте амаретото, разбъркайте - време 15 секунди, скорост 3.
- Стъпка 3 - Сервираме в чаши или чашки веднага след приготвянето.

Съставки:

- 300 ml мляко
- 100 ml 30% сметана
- 100 g черен шоколад или млечен (по вкус)
- 100 ml ликьор амарето
- 1 супена лъжица захар



Глинтвайн

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	4	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Портокалът (1 бр.) измийте добре, свалете кората.

Стъпка 2 - Поставете миксера в съда за смесване. Добавете кората от портокала, сока от портокала, канелата, карамфила, кардамона, меда и червеното или бялото вино - температура 80 °C, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Разпределете резените портокал, ябълка и джинджифил в чашките, излейте горещото вино. Сервирайте веднага след приготвянето.

Съставки:

- 750 ml червено (бяло) вино
- 1 портокал
- 2 супени лъжици мед
- 1 см парче пресен джинджифил
- 1 ябълка
- 1 пръчица канела
- 10-15 карамфила
- 10 г кардамон



Мързеливи сарми

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	45 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. В съда сложете 100 g лук и 250 g бяло зеле, нарязано на малки парчета. Поставете капака. Нарезжете всичко на парчета. Време 10 секунди, скорост 5.
- Свалете капака. След това сложете 250 g свинска кайма, 250 g телешка кайма, 150 g варен ориз, чукнете 2 яйца, излейте 100 g вода, добавете 15 g сол и щипка смлян черен пипер. Затворете с капака, разбъркайте всичко заедно. Време 1 минута, скорост 2.
- Свалете капака, оформете кюфтета от месото.
- Прехвърлете кюфтетата в тава за печене.
- Поставете ножа в съда за смесване. Сложете в съда 70 g лук и 10 g чесън. Затворете с капака, смилайте всичко заедно. Време 10 секунди, скорост 5.
- Свалете капака. С шпатула изстържете всичко от стените на съда. Излейте 40 g растително масло. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
- Свалете капака, изсипете 450 g домати в собствен сок, 200 g вода, добавете 10 g сол, 10 g захар и щипка смлян пипер. Затворете с капака. Температура 100°C, време 8 минути, скорост 1.
- Свалете капака. С приготвения сос залейте мързеливите сарми, подредени в тавата за печене, покрийте с капак. Загрейте фурната до 180°C. Поставете тавата в загорятата фурна, печете сармите 30 минути.

Съставки:

(За сармите с кайма)

- 250 g свинска кайма, 250 g телешка кайма
- 250 g бяло зеле
- 150 g варен ориз
- 2 яйца
- 100 g лук
- 70 g вода
- 15 g сол
- Щипка смлян черен пипер

Съставки:

(За доматиения сос)

- 450 g домати в собствен сок
- 200 g вода
- 70 g лук
- 10 g чесън
- 40 g растително масло
- 10 g сол
- 10 g захар
- Щипка смлян черен пипер



Грахов суп

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	60 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1.

Поставете ножа в съда за смесване. В сухия и чист съд изсипете 150 g грах. Затворете капака - време 40 секунди, скорост 12.
2.

Отваряме капака, прехвърляме съдържанието на съда в друга съд.
2.

В чистия съд излейте 10 g зехтин - температура 100, време 1 мин, обороти 1
3.

Отворете капака, добавете нарязания бекон на парчета с размер 1 на 2 см - температура 100, време 5 мин, обороти 1
4.

Извадете бекона в отделна съд и не мийте съда.
5.

В съда сложете 75 g лук, 75 g моркови, 75 g магданоз, 75 g целина и 2 скилидки чесън. Затворете с капака. Смилане: време 15 секунди, скорост 5.
6.

Отворете капака на съда, извадете ножа, прикрепете мешалката, след което с шпатула загребете зеленчуците към дъното на съда. В съда излейте 1400 g бульон, сложете граха, пипер на зърна, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар.
7.

Затворете капака. Готвене: температура 90 °C, време 40 минути, скорост 1.
8.

Отворете капака на съда, добавете 300 g нарязани картофи, 2 чаени лъжички майорана, 2 чаени лъжички пушена сладка паприка, пипер и сол на вкус. Затворете капака. Готвене: температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1. Готовия суп поръсете с пържен бекон. Сервирайте горещ.

Съставки:

- 150 g сух грах
- 75 g лук
- 75 g моркови
- 75 g корен от магданоз
- 75 g корен от целина
- 150 g бекон
- 10 g зехтин
- 2 скилидки чесън
- 1400 g зеленчуков бульон
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 300 g картофи
- 2 чаени лъжички майоран
- 2 чаени лъжички пушена сладка паприка
- пипер на вкус
- сол на вкус



Орехови бисквити

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	15 мин	30 бр.	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в съда за смесване, изсипете орехите, добавете пудрата захар, бакпулвера, яйчните белтъци и пшеничното брашно и нишестето. Затворете капака на съда, разбъркайте сместа - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 - Отворете капака на съда, с помощта на шпатула изстържете сместа от стените на съда, отново разбъркайте - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отваряме капака на съда, с помощта на шпатула прехвърляме сместа в друга съд.

Стъпка 4 - Застилате тавата с хартия за печене. От сместа оформете малки топчета, подредете ги в тавата на малко разстояние едно от друго и леко ги притиснете с мокри ръце или например с лъжица. Поставете бисквитките в предварително загрята до 180 °C фурна с включен вентилатор и печете около 15 минути, докато леко поруменят. Извадете от фурната, оставете да се охладят леко и ги свалете от тавата.

Съставки:

- 200 g орехови ядки
- 180 g пудра захар
- 30 g пшенично брашно
- 10 g нишесте
- 2 белтъка
- 1 чаена лъжичка бакпулвер



Орехова торта

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	30 мин	4	приставка-пеперуда	приставка за смесване

Подготовка:

1. Монтирайте приставката за разбъркване в съда за смесване. Добавете 140 g масло. Поставете капака на място и разтопете маслото. Температура 90 °C, време 2 минути, скорост 1.
2. Свалете капака, изсипете 220 g тръстикова захар - Време 30 секунди, скорост 1.
3. Свалете капака, извадете приставката за разбъркване и монтирайте пеперудата. Добавете 3 яйца - Време 1 минута, скорост 4.
4. Свалете капака. Изсипете 125 g бадемово брашно, 50 g тъмно какао и щипка сол. Затворете с капака - Време 1 минута, скорост 4.
5. Свалете капака. Добавете в сместа 80 g ситно нарязан млечен шоколад и 50 g смлени бадеми. Затворете с капака и разбъркайте. Време 30 секунди, скорост 4.
6. Свалете капака. Изсипете тестото в квадратна форма с размери 20 cm, застлана с хартия за печене.
7. Загрейте фурната до 170 °C и печете кекса около 30 минути.

Съставки:

- 140 g масло
- 220 g тръстикова захар
- 3 яйца
- 125 g бадемово брашно
- 50 g тъмно какао
- 80 g млечен шоколад
- 50 g бадеми



Остра задушена телешка с чили

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	115 мин	3-4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. Нарезжете 500 g телешко на големи кубчета. 200 g суров бекон същонарежете на малки кубчета.
2. Монтирайте ножа в съда за смесване. Добавете 150 g лук и 50 g чесън, 50 g чили чушка. Затворете с капака и нарежете зеленчуците. Време 10 секунди, скорост 5.
3. Свалете капака, извадете ножа и монтирайте приставката за разбъркване. Силиконовата шпатула съберете всичко от стените на съда.
4. Излейте 50 g растително масло. Поставете капака на място. Запържете всичко. Температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
5. Свалете капака, добавете нарязания бекон. Затворете с капака и запържете отново. Температура 100 °C, време 3 минути, скорост 1.
6. Свалете капака. Добавете в съда половината от нарязаното телешко. Поставете капака на място с затворена капачка. Запържете месото. Температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
7. Свалете капака. Добавете в съда втората половина от нарязаното телешко. Поставете капака на място с затворена капачка. Запържете месото. Температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
8. Свалете капака, изсипете 30 g пшенично брашно, 10 g сладък млян червен пипер, половин чаена лъжичка черен млян пипер и 7 g сол. Поставете капака на място с затворена капачка. Запържете всичко. Температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
9. Свалете капака, излейте 500 ml телешки бульон. Поставете капака на място с затворена капачка. Сварете яхнията. Температура 100 °C, време 60 минути, скорост 1.
10. Свалете капака, добавете 250 g нарязана на кубчета червена чушка. Затворете с капака и продължете да задушавате месото до готовност. Температура 100 °, време 30 минути, скорост 1.

Съставки:

- 500 g телешко
- 200 g бекон
- 150 g лук
- 50 g чесън
- 250 g червена чушка
- 50 g чили чушка
- 500 ml телешки бульон
- 30 g пшенично брашно
- 10 g сладък млян червен пипер
- половина чаена лъжичка черен млян пипер
- 50 g растително масло
- 7 g сол



Остър сос към месо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	-	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Обелете 100 g лук и 2 скилидки чесън, нарежете лука на малки парчета. Чили чушката почистете от семките и нарежете на малки парчета.
- Стъпка 2 - Поставете ножа в купата на миксера, добавете нарязания лук, 2 скилидки чесън и чили чушка, затворете капака на купата, нарежете - време 6 секунди, скорост 6.
- Стъпка 3 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете остатъците от продуктите по стените на купата. Добавете 30 g зехтин, затворете с капака. Задушете зеленчуците - температура 100 °C, време 4 минути, скорост 1.
- Стъпка 4 - Отворете капака, изсипете към зеленчуците съдържанието на 1 консерва домати, 1 ч. л. сол, 0,5 ч. л. пипер, 0,5 ч. л. сушено чили, 0,5 ч. л. мляна пушена паприка (или сладка паприка), щипка захар. Затворете капака, гответе соса - температура 100 °C, време 25 минути, скорост 1.
- Стъпка 5 - Отворете капака, с шпатула прехвърлете соса в друг съд. Охладете и поднесете студен като добавка към месо на грил или основни ястия с месо.

Съставки:

- 100 g лук (1 голям)
- 4 скилидки чесън
- 1 консерва домати в собствен сос (400 g)
- 30 g зехтин
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0,5 чаена лъжичка пушена паприка (или сладка паприка)
- 0,5 чаена лъжичка сушено чили



Гръцки кюфтета, пълнени с фета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	30 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Свинското почистете добре от ципи, нарежете на парчета 1-2 cm, обелете чесъна. Нарежете фетата на правоъгълни парчета около 1 на 1 cm.

Стъпка 2 - Поставете ножа в блендера, добавете чесъна, затворете капака на блендера, нарежете - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, с шпатула съберете чесъна по стените на съда. Поставете свинското в купата, разбийте с блендера - време 20 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 - Отворете капака, изсипете подправките, затворете капака и разбъркайте сместа - време 20 секунди, скорост 4, реверс.

Стъпка 5 - Отворете капака на купата, с мокри ръце оформете кюфтетата. Оформете от сместа 8 овални кюфтета. Във всяко кюфте направете продълговата, дълбока „дупка“ и поставете в нея сиренето фета. Стегнете добре сиренето с месото. Запържете всяко кюфте в тиган с растително масло. Прехвърлете в тава и поставете във фурната (180 °C) за около 15 минути.

Съставки:

- 400 g постна свинска плешка
- 130 g сирене фета
- 1 голяма скилидка чесън
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 чаена лъжичка провансалски подправки
- Олио за пържене



Елда запеканка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	20 мин	70 мин	4	нож	приставка за смесване	кошница

Подготовка:

1. Поставете кошницата в купата. Сварете 400 g елда, залейте с 1300 ml вода и добавете 5 g сол. Затворете с капака и сварете кашата. Вариант на пара, време за готвене 17 минути.
2. Свалете капака, с помощта извадете кошницата с кашата. Излейте водата от тенджерата.
3. Монтирайте ножа в съда за смесване. Добавете 100 g лук и 20 g чесън. Затворете с капака и нарежете зеленчуците. Време 5 секунди, скорост 5.
4. Свалете капака, извадете ножа и монтирайте приставката за разбъркване. Излейте 50 g растително масло. Затворете с капака и запържете всичко. Температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
5. Свалете капака, добавете 500 g нарязани манатарки. Затворете с капака и запържете всичко заедно. Температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.
6. Свалете капака, извадете приставката за разбъркване. В съда изсипете предварително сварената елда и добавете 150 g настъргано сирене. Разбъркайте всичко със силиконова шпатула.
7. Подготвените по този начин съставки за запеканката прехвърлете в тава за печене и загладете повърхността.
8. Останалите 50 g гъби нарежете и подредете отгоре върху запеканката.
9. Загрейте фурната до 170 °C и печете запеканката около 30 минути. След това поръсете отгоре с останалите 50 g настъргано жълто сирене и печете още около 10 минути.

Съставки:

- 400 g елда
- 100 g лук
- 20 g чесън
- 500 g манатарки
- 50 g растително масло
- 5 g сол
- щипка черен млян пипер
- 200 g жълто сирене



Елда с гъби

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	40 мин	2	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: 400 г гъби почистете, измийте, нарежете на дебела слама или кубчета. Почистете 120 г лук и 2 скилидки чесън, нарежете лука на малки парченца. Стъпка 2 - 120 г нискомаслен бекон нарежете на малки кубчета (0,5 x 0,5 cm).

Стъпка 3 - Поставете в купата бъркалката, налейте 1 l вода, добавете 1 ч. л. сол. Затворете капака, заврете водата - температура 100 °C, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака, сложете в кипящата вода 400 г нарязани гъби. Затворете капака - температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, прецедете гъбите през сито. Купата измийте, подсушете я.

Стъпка 6 - Сложете в купата нарязания лук и 2 скилидки чесън. Затворете капака на купата - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на тенджерата, добавете 120 г бекон, нарязан на кубчета, добавете 15 г масло, задушете лука и бекона - температура 95 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 8 - Отворете капака, сложете към лука и бекона приготвените гъби, изсипете 200 г елда, налейте 220 г вода, добавете 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер, 100 г сметана 18%. Затворете капака - температура 95 °C, време 20 минути, скорост 1.

Съставки:

- 400 г пресни гъби
- 1 ч. л. сол
- 200 г елда
- 120 г бекон без кожа
- 120 г лук
- 2 скилидки чесън
- 15 г растително масло
- 220 ml вода
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- 0,5 чаена лъжичка млян черен пипер
- 100 г сметана 18%



Елда с печурки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	40 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. В купата за смесване сложете ножа, 200 г обелен лук, нарязан на четвъртинки, и 2 скилидки чесън. Затворете с капака. Смилане - време 10 сек. скорост 5.
2. Отворете капака. Добавете 30 г масло, съберете зеленчуците с шпатула към дъното на купата. Затворете капака - време 5 минути, температура 100°C, скорост 1.
3. Отворете капака. Добавете 300 г нарязани на малки парченца печурки. Затворете капака - време 5 минути, температура 100°C, скорост 1.
4. Отворете капака. Добавете в купата 500 ml бульон, ½ чаена лъжичка черен пипер, чаена лъжичка сол. Затворете капака - време 10 мин. при темп. 100°C. Скорост 1.
5. Отворете капака. Добавете в купата 200 г елда. Затворете капака - време 20 минути, температура 90°C, скорост 1.
6. Отворете капака, подправете на вкус. Сервирайте горещо.

Съставки:

- 200 г лук
- 30 г растително масло
- 300 г печурки
- 500 г зеленчуков бульон
- 2 скилидки чесън
- ½ чаена лъжичка черен пипер
- чаена лъжичка сол
- 200 г елда



Елда с ядки и мус от авокадо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	5 мин	8 мин	4	нож	бъркалка за смесване	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Изсипете елдата в кошницата, измийте със студена вода.

Стъпка 2 - Налейте 1,2 l вода в купата, добавете 1 ч. л. сол. Затворете капака, заврете водата - температура 100oC, време 9 минути.

Стъпка 3 - Отворете капака, поставете кошницата с кашата. Затворете капака, сгответе кашата - температура 100oC, време 10 минути.

Стъпка 4 - Отворете капака, с помощта на мерителната чаша извадете кошницата с кашата. Излейте водата, измийте и подсушете купата.

Стъпка 5 - Поставете бъркалката в купата. Налейте 250 g бадемово мляко, изсипете сварената каша. Добавете 30 g захаросани боровинки, 30 g бадемови люспи, 20 g натрошени орехи, 20 g слънчогледови семки, 20 g тиквени семки. Затворете капака на купата, гответе - температура 90 ° C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отворете капака, прехвърлете кашата в друг съд. Измийте купата.

Стъпка 7 - Поставете ножа в купата. Разрежете авокадото, махнете костилката, обелете и нарежете на малки парченца. Сложете авокадото в купата за смесване, добавете сок от половин лимон. Затворете капака, смесете - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 8 - Разпределете кашата с ядките по чинии, сервирайте с мус от авокадо.

Съставки:

- 100 g суха елда
- (200 g варена)
- Голямо зряло авокадо
- 1 супена лъжица сол
- 250 g бадемово мляко
- 30 g захаросани боровинки
- 30 g бадемови люспи
- 20 g натрошени орехи
- 20 g слънчогледови семки
- 20 g тиквени семки



Елда със сушени сини сливи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	15 мин	4	бъркалка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Изсипете 160 g елда в кошницата, измийте със студена вода. Разрежете 80 g сушени сини сливи на малки парченца (например на 4 части).

Стъпка 2 - Поставете миксера в купата, налейте 250 ml вода и 50 ml портокалов сок, сложете 15 g краве масло, 1 ч.л. настъргана портокалова кора, карамфил, изсипете 0,5 чаена лъжичка сол. Затворете капака, заврете - температура 100oC, време 4,5 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Отворете капака, добавете в течността 150 g измита елда, разбъркайте с шпатула. Затворете тенджерата с капака, гответе - температура 100 ° C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака, добавете към кашата 80 g нарязани сушени сини сливи, 30 g натрошен бадем, налейте сок от 0,5 портокал. Добавете 1 пълна супена лъжица мед, изсипете 0,5 чаена лъжичка канела. Затворете купата с капака, загрейте и разбъркайте - температура 80 ° C, време 5 минути, скорост 2.

Стъпка 5 - Разпределете кашата с ядките на порции в малки купички или чаши, измити със студена вода, оставете да изстинете, след което поставете в хладилника.

Съставки:

- 150 g суха елда
- 350 g вода
- 100 g портокалов сок
- 15 g краве масло
- 80 g сушени сини сливи без костилки
- 30 g натрошен бадем
- 1 с.л. настъргана портокалова кора
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 1 с.л. мед
- 0,5 чаена лъжичка мляна канела



Гъбен борш

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	45 мин	6	ДИСК

Подготовка:

1. Подгответе зеленчуците: обелете 100 g моркови, 100 g лук. Обелете цвеклото, нарежете на малки парченца. Чесъна обелете от люспите. Подгответе манатарките, измийте и нарежете.
2. Поставете диска за рязане. Нарежете цвеклото, морковите и лука - време 60 секунди, скорост 6.
3. Отворете капака, извадете диска и стеблото. В тенджерата с цвеклото и зеленчуците добавете нарязаните гъби, 3 дафинови листа, 4 зърна бахар, 3 обелени скилидки чесън. Налейте 1,8 l вода, добавете 1 ч. л. сол. Затворете капака на купата - температура 100° C, време 35 мин, скорост 1.
4. Отворете капака, добавете в борша 1 супена лъжица майоран, 0,5 чаена лъжичка черен пипер и 1 супена лъжица захар. Затворете капака, гответе - температура 100° C, време 10 мин, скорост 1.
5. Отворете капака, добавете в борша сок, изстискан от 1 лимон. Разбъркайте борша с шпатула, опитайте на вкус, при необходимост подправете. Не варете.

Съставки:

- 300 g цвекло
- 200 g моркови
- 200 g лук
- 3 скилидки чесън
- 200 g манатарки (сурови)
- 1 супена лъжица сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 3 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 1 голяма супена лъжица майоран
- Сок от 1 лимон



Гъбен пастет

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	90 мин	6	нож	бъркалка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - 50 g сушени гъби сложете в купата, залейте с 200 ml вода, оставете за 30 минути.

Стъпка 2 - Обелете 120 g лук и 4 скилидки чесън, нарежете лука на малки парченца.

Стъпка 3 - Тщателно намажете правоъгълна форма за печене с размери приблизително 26 cm x 10 cm с масло и поръсете с галета.

Стъпка 4 - Сложете в купата ножа, добавете 120 g обелен, нарязан лук и 4 обелени скилидки чесън. Затворете капака на купата. Време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отворете капака, с шпатула съберете зеленчуците от стените на тенджерата. Добавете 50 g масло, затворете капака и отворете капачката. Задушете лука - температура 95 °C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отворете капака, налейте към лука на киснатите гъби заедно с водата, в която са киснали. Изсипете 1 чаена лъжичка сол, затворете капака, уплътнете капака, гответе - температура 95 °C, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отворете капака, изсипете 50 g краве масло. Затворете капака, разбъркайте - време 30 секунди, скорост 3.

Стъпка 8 - Отворете капака, оставете да изстине приблизително за 1 час.

Стъпка 9 - Разбийте в сместа 2 яйца, добавете 2 супени лъжици горчица, изсипете 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка индийско орехче, ¾ чаена лъжичка черен пипер. Затворете купата с капака, смесете - време 30 секунди, скорост 6.

Стъпка 10 - Отворете капака, с шпатула съберете сместа от стените на съда. Опитайте сместа на вкус, при необходимост добавете още подправки, ако е нужно. Затворете капака на купата, разбийте - време 30 секунди, скорост 7.

Стъпка 11 - Отворете капака на купата, с помощта на шпатула изсипете сместа в правоъгълната форма за печене. Загладете повърхността на масата. Поръсете повърхността на пастета с галета. Поставете пастета в предварително загрята до 180 °C фурна и печете приблизително 50 минути. След печенето оставете да изстине приблизително 30 минути, още топлия пастет извадете от формата.

Съставки:

- 50 g сушени гъби
- 120 g лук
- 4 скилидки чесън
- 2 яйца
- 20 g растително масло
- 50 g краве масло
- 2 големи супени лъжици горчица
- 2 чаени лъжички сол
- 3/4 чаена лъжичка черен пипер
- 1 ч.л. майоран
- 1 чаена лъжичка мляно индийско орехче
- приблизително 30 g галета за формата и поръсване на пастета



Гъбени нагетси

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	10 мин	3-4	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. В съда изсипете 200 g пшенично брашно, разбийте 1 яйце, налейте 270 g айрян. Изсипете половин чаена лъжичка сол и половин чаена лъжичка млян черен пипер.
- Затворете с капака, разбъркайте тестото. Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака, извадете ножа. Излейте тестото в купа и оставете за 30 минути.
- Обелете 600 g печурки, изсипете в купата 100 g галета. След това потапяме всяка гъба в кляра и овалваме в галетата.
- Загряваме олиото в тенджера, пържим гъбените нагетси до златиста коричка от всяка страна.
- Изваждаме гъбените нагетси върху кухненска хартия, за да отстраним излишната мазнина.

Съставки:

- 600 g шампиони
- 700 g пшенично брашно
- 270 g айрян
- 1 яйце
- 100 g галета
- половин чаена лъжичка сол
- половин чаена лъжичка смлян черен пипер
- олио за пържене



Крушев пай в тиган

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	30 мин	2	нож

Подготовка:

1. Разрязваме 1 голяма круша на четвъртинки, обелваме и премахваме семките, нарязваме на много тънки резени.
2. В купата за смесване поставяме ножа, добавяме 3 цели яйца, наливаме 150 g нискомаслена сметана и сипваме 100 g захар – време 40 секунди, скорост 4.
3. Сваляме капака, добавяме 130 g масло на стайна температура. Затваряме с капака, отново разбъркваме всичко. Време 1 минута, скорост 3.
4. Сваляме капака, сипваме 280 g пшенично брашно и 5 g бакпулвер. Затваряме с капака, добре разбъркваме тестото. Време 3 минути, скорост 4.
5. Дъното на форма с диаметър 20-22 cm намазваме с 20 g масло, равномерно разпределяме 20 g захар и подреждаме резените круши. Внимателно изливаме тестото от формата. Покриваме тигана с капак
6. Готвим на котлон на слаб огън
7. Когато върху пая започнат да се появяват мехурчета, пая трябва внимателно да се обърне и да се продължи печенето в покрития тиган на най-слаб огън на котлона.

Съставки:

- 3 яйца
- 100 g захар
- 150 g сметана 10%
- 150 g масло на стайна температура
- 280 g пшенично брашно
- 5 g бакпулвер
- 20 g захар
- 1 голяма круша



Круши в тесто

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	60 мин	4	нож

Подготовка:

1. Поставяме ножа в съда за смесване. Наливаме 250 ml мляко, чукваме 4 яйца, 300 g брашно, 20 g ванилова захар, чаена лъжичка бакпулвер, щипка сол. Затваряме с капака. Смесване – време 20 секунди, скорост 6.

2. Отваряме капака на купата, прехвърляме тестото в друг съд. Подготвяме 5 круши, обелени, без семки, нарязани на кръгчета с дебелина около 3-5 mm.

3. Загряваме олиото в тиган, потапяме крушите в тестото и пържим от всяка страна до златиста коричка. Изпържените круши подсушаваме от излишната мазнина с кухненска хартия. Сервираме, поръсени с пудра захар.

Съставки:

- 300 g брашно

250 ml мляко

4 яйца

20 g ванилова захар

1 чаена лъжичка бакпулвер

щипка сол

растително олио за пържене

захар за поръсване

5 круши



Круши на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	2	парна кошница

Подготовка:

1. В съда за смесване наливаме 600 ml вода.
2. Разделяме крушите на половинки и ги слагаме в съда за готвене на пара.
3. Поставяме съда за готвене на пара върху купата на миксера. Избираме програмата за готвене на пара от раздела АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ, променяме времето на 10 минути и включваме уреда. Времето за готвене на пара зависи от сорта и зрелостта на крушите.
4. Подправяме сварените на пара круши с канела, кардамон и мед.

Съставки:

- 300 g круши
- 600 ml вода
- 10 g канела
- 10 g кардамон
- 30 g мед



Гуакамоле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	-	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подготвяме продуктите: Обелваме лука, нарязваме го на малки парчета, обелваме чесъна. Измиваме домата и го нарязваме на малки парчета. Разрязваме авокадото наполовина по дължина, обелваме и премахваме костилката.

Стъпка 2 – Поставяме ножа в купата за смесване. Слагаме лука, чесъна, чили пипера, кориандъра и ментата в купата, посоляваме и подправяме с пипер. Затваряме капака на купата, смиламе – време 6 секунди, скорост 5.

Стъпка 3 – Отваряме капака на купата, с шпатула изстъргваме съставките към дъното на съда. Наливаме лимоновия сок, слагаме парчетата авокадо и домата. Затваряме капака – време 10 секунди, скорост 3.

Стъпка 4 – Отваряме капака на купата, с шпатула прехвърляме в друг съд.

Съставки:

- 2 бр. зряло авокадо
- 100 g домати
- 1 голяма скилидка чесън
- 100 g шалот
- 20 g чили пипер
- 0,5 сок от лимон
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- Смлян пипер, кориандър, мента – на вкус



Десерт „Орео“

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	1 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1.

Поставяме ножа в купата на миксера, отделяме 150 г бисквити „Орео“. Поставяме капака. Време 10 секунди, скорост 5.
2.

Сваляме капака, прехвърляме натрошените бисквити в купа.
3.

В купата на миксера поставяме миксера, претегляме 250 г сирене маскарпоне, 200 г, 33% сметана и добавяме 30 г пудра захар. Поставяме капака на място със затворена капачка. Смесваме сметаната. Време 30 секунди, скорост 4.
4.

Сваляме капака. В 4 декоративни десертни бурканчета или чаши подреждаме дъното, намазваме с крем, а отгоре поръсваме със слой натрошени бисквити „Орео“. След това отново слой крем, накрая отново натрошаваме бисквити „Орео“.

Съставки:

- 150 г бисквити „Орео“
- 250 г сирене маскарпоне
- 200 г 33% сметана
- 30 г пудра захар



Десерт от кисело мляко и манго

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	12 мин	2	НОЖ

Подготовка:

- В съда поставяме ножа, претегляме 50 г лешници, смиламе ги ситно. Време 5 секунди, скорост 5.
- Сваляме капака. Загряваме тиган, запържваме в него 80 г овесени ядки и натрошените ядки. Накрая добавяме 15 г течен мед, разбъркваме всичко заедно.
- Поставяме ножа в съда за смесване. Обелваме мангото, премахваме костилката и разбиваме с блендера до гладка консистенция на мус. Време 20 секунди, скорост 4.
- Отваряме капака, добавяме кокосовата сметана и разбиваме всичко заедно – време 30 секунди, скорост 6.
- Сваляме капака. Подготвяме 2 стъклени чаши. Първо слагаме малко натурално кисело мляко, поръсваме с малко запържени овесени ядки и ядки, а отгоре – манговия мус.

Съставки:

- 250 г натурално кисело мляко
- 1 зряло манго
- 80 г овесени ядки
- 50 г лешници
- 50 г кокосова сметана
- 15 г течен мед



Десерт Павлова

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	22 мин	12 мин + 120 мин	6	приставка-пеперуда

Подготовка:

1.

В суха купа на миксера поставяме пеперудата, наливаме белтъците от 4 яйца и добавяме щипка сол. Поставяме капака. Разбиваме белтъците на пяна. Време 5 минути, скорост 4.
2.

След това отваряме капака, наливаме лимоновия сок, настройваме робота на разбъркване. Време 4 минути, скорост 4. През отвора постепенно сипваме 200 g пудра захар.
3.

Сваляме капака. Прехвърляме безето в шприц за сладки. Върху тава, постлана с хартия за печене, оформяме безето на гнезда, т.е. първо изстискаме кръгло дъно, след това леко повдигаме краищата нагоре, оставяйки центъра празен.
4.

Загряваме фурната до 90°C, сушим безето около 120 минути.
5.

Поставяме пеперудата в купата на миксера. Наливаме 200 g мазна сметана 33%, 250 g сирене маскарпоне и сипваме 50 g пудра захар. Затваряйки с капака, разбиваме сметаната. Време 2 минути, скорост 4.
6.

Сваляме капака. Прехвърляме крема в шприц за сладки. Изстискаме крема в вдлъбнатините на готовите безешки сладки. Отгоре украсяваме с ягоди.

Съставки:

- 4

яични белтъка
- 250 g

пудра захар
- щипка сол
- 1 ч. л.

лимонов сок
- 50 g

ягоди
- 200 g

сметана
- 250 g

сирене маскарпоне
- 50 g

пудра захар



Домашно фъстъчено масло

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Поставете ножа в купата за смесване, добавете ядките, прибавете всички останали съставки. Затворете купата с капака. Блендиране – време 20 секунди, скорост 8.
- Стъпка 2 – Отворете капака, с шпатула загребете сместа от стените на съда. Затворете капака и отново разбийте – време 20 секунди, скорост 10.
- Стъпка 3 – Отворете капака, с шпатула съберете ядките от стените на съда. Затворете капака, разбийте – време 1,5 минути, скорост 6.

Съставки:

- 400 g обелени натурални фъстъци
- 80 g мед
- 100 ml слънчогледово олио
- 100 ml кондензирано мляко
- 100 ml вода



Домашно краве масло

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	30 мин	1	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 – В купата за смесване поставете приставката-пеперуда. Налейте сметаната, затворете купата с капака, добавете кравето масло – време 5 минути, скорост 3.

Стъпка 2 – Към края на разбиването от сметаната ще се отдели мътеница (млечна течност). Отворете капака на купата, излейте кравето масло (на бучици) заедно с мътеницата в цедка. Изплакнете маслото под струя студена вода. Поставете цедката над тенджера, пълна със студена вода, омесете маслото с ръце или с лъжица, докато стане хомогенно, изплакнете. Ако водата все още има млечен цвят, сменете я и повторете омесването.

Стъпка 3 – Придайте на чистото краве масло всякаква форма, която ви харесва. Прехвърлете в купа. Съхранявайте в хладилник до 10 дни.

Съставки:

- 1000 ml сметана 36%
- 100 g краве масло



Дорадо на пара с маслини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	25 мин	4	нож	кошница за пара

Подготовка:

- Поставете 800 г филе от дорадо в съда за готвене на пара, посолете и подправете с черен пипер на вкус. Налейте в купата 500 ml вода. Температура 130 градуса, време 15 минути, скорост 1.
- Свалете съда за готвене на пара, излейте водата от купата.
- Поставете ножа в съда. Поставете 2 глави лук, нарязани на четвъртинки, в купата за смесване – време 9 секунди, скорост 6. Изстържете съставките към дъното на съда.
- Налейте 60 г зехтин, поставете капака на място – Температура 130 градуса, време 5 минути, скорост 1.
- Добавете 70 г маслини, сол и черен пипер на вкус и 80 г бяло вино. Поставете отново съда за готвене на рибата на пара – Температура 110 градуса, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 800 г филе от дорадо
- 2 големи глави лук
- 60 г зехтин
- 70 г маслини
- 500 ml вода
- 80 г бяло вино
- листа магданоз
- сол и черен пипер на вкус



Ръжено-пшеничен хляб

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин + 2 часа	40 мин	8	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в купата за смесване, налейте водата, добавете натрошената мая. Затворете капака на купата – време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 – Отворете капака на купата, добавете към маята ръженото и пшеничното брашно и солта. Затворете купата с капака. Омесете тесто – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 – Отворете капака на купата, добавете в тестото слънчогледовите семки и сусама. Затворете капака на купата, омесете тесто – време 15 секунди, скорост 3, реверс.

Стъпка 4 – Оставете тестото в формата да втаса за 1 час. Тестото трябва да удвои обема си. След това омесете тестото – време 15 секунди, скорост 3, реверс.

Стъпка 5 – Отворете капака на купата. С помощта на шпатула извадете тестото върху работната повърхност.

Стъпка 6 – оформете продълговат хляб. Поставете върху тава, застлана с хартия за печене, оставете да втаса още един час.

Стъпка 7 – Загрейте фурната до 240 °C. С четка намажете хляба с вода, поставете тавата във фурната. След 10 минути намалете температурата на печене до 180 °C, печете още 20 минути (общо време за печене 30 минути). Преди сервиране оставете хляба да изстине.

Съставки:

- 150 g ръжено брашно
- 50 g пшенично брашно
- 5 g прясна мая
- 150 ml топла вода
- 5 g сол
- 10 g сусам
- 25 g слънчогледови семки



Ръжен хляб със слънчогледови семки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	5 + 210 мин	45 мин	8	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете ножа в купата на миксера, налейте 300 ml вода, добавете ръженото брашно и сухата закваска. Затворете капака на купата, разбъркайте – време 20 секунди, скорост 4. Оставете за 30 минути в съда.

Стъпка 2 – смесете маята с останалата топла вода.

Стъпка 3 – Отворете капака на купата, добавете пшеничното брашно, маята, солта. Затворете купата с капака. Омесете тесто – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 – добавете слънчогледовите семки. Омесете отново – функция за омесване на тесто, време 4 минути, скорост 2.

Стъпка 5 – Оставете тестото в формата да втаса за около 40 минути. След това омесете тестото – време 10 секунди, скорост 3.

Стъпка 6 – отворете капака на купата. С помощта на шпатула извадете тестото в продълговата форма, застлана с хартия за печене. Оставете тестото да втаса за около 2 часа.

Стъпка 7 – Загрейте фурната до 240 °C с вентилатор. С четка внимателно намажете втасалия хляб с вода, поставете формата във фурната. След около 5 минути намалете температурата на печене до 180 °C, печете още 40 минути.

Съставки:

- 300 g ръжено брашно
- 100 g пшенично брашно
- 30 g слънчогледови семки
- 15 g суха закваска (1 opak.)
- 14 g прясна мая
- 350 ml топла вода
- 10 g сол (2 чаени лъжички)



Журек на закваска с ловни колбасчета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	30 мин	46 мин	8	нож	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 – Накиснете 10 g сушени гъби в топла вода за около 20-30 минути.

Стъпка 2 – Междувременно подгответе зеленчуците: обелете 120 g моркови, 80 g магданоз и 80 g целина, нарежете на малки парчета. Обелете 3 скилидки чесън. 120 g лук обелете, нарежете на малки парчета.

Стъпка 3 – Нарежете 100 g пушени ловни колбасчета на 0,5 cm x 0,5 cm.

Стъпка 4 – Добавете в кошницата за готвене на пара: 2-3 дафинови листа, 5-6 зърна бахар, 10 g накиснати сушени гъби, парчета колбасчета и подготвените парчета моркови, магданоз и целина.

Стъпка 5 – В купата за смесване поставете ножа, добавете 120 g нарязан лук и 3 скилидки чесън. Затворете капака на купата, нарежете – време 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Отворете капака, с шпатула изстържете лука от стените на тенджерата. Налейте 30 g олио, затворете капака, отворете капачката – запържете лука – температура 100° C, 5 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Отворете капака, добавете към лука 100 g пушен бекон, нарязан на малки кубчета. Налейте 1800 g (1,8 l) вода, добавете 1,5 чаени лъжички сол. Затворете капака на купата, гответе – температура 105° C, 35 минути, скорост 1

Стъпка 8 – Отворете капака, с помощта на мерителната чаша извадете кошницата с колбасчетата и зеленчуците. Отстранете дафиновия лист и бахара и добавете зеленчуците и колбасчетата в супата. В бульона налейте 500 ml закваска, 200 g консервиран боб, добавете 1 ч. л. хрян, 0,5 ч. л. черен пипер. Затворете капака, варете супата – температура 100° C, време 5 мин, скорост 1

Стъпка 9 – През отвора в капака налейте 100 g сметана. Разбъркайте супата, време 1 минута, скорост 2.

Стъпка 10 – Отворете капака, опитайте на вкус, подправете супата при необходимост със сол. Можете да добавите и повече хрян.

Съставки:

- 500 g закваска
- 300 g ловни колбасчета
- 200 g пушен бекон без кожа
- 120 g лук
- 120 g моркови
- 80 g корен от магданоз
- 80 g корен от целина
- 10 g сушени гъби
- 3 скилидки чесън
- 30 g растително олио
- 1 с.л. хрян от буркан
- 2-3 дафинови листа
- 5-6 зърна бахар
- 1,5 чаени лъжички сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 1,8 литра вода (1800 g)
- 100 g сметана
- 200 g боб



Печено свинско контрафиле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	65 мин	5	нож	кошница за пара

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 80 g майонеза, 5 g сладък млян пипер, половин чаена лъжичка лют млян пипер, половин чаена лъжичка гранулиран чесън, половин чаена лъжичка майоран и половин чаена лъжичка сол.
- Затворете с капака, разбъркайте маринатата. Време 30 секунди, скорост 3.
- Свалете капака, извадете ножа.
- Обелете 1 kg свинско контрафиле без кости от ципите, добре го натрийте с приготвената марината.
- Поставете месото в хладилника за около 2 часа.
- След изтичане на времето прехвърлете свинското заедно с цялата марината върху фолио и увийте, прехвърлете върху кошницата за пара, застлана с пергамент.
- Налейте в купата 1.5 литра вода. Гответе на пара – температура 100, време 90 мин

Съставки:

- 1 kg свинско контрафиле
- 80 g майонеза
- 0,5 ч.л. сол
- 5 g сладък млян пипер
- половин чаена лъжичка лют млян пипер
- половин чаена лъжичка гранулиран чесън
- половин чаена лъжичка майорана
- половин чаена лъжичка сол



Печени багети с гъбена плънка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	15 мин	3-4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. Изрежете средата на багетите, за да създадете отвор за плънката.
2. Поставете приставката за смесване в съда. Разбийте 4 цели яйца, добавете 40 g майонеза и 100 g настърган кашкавал моцарела, добавете щипка сол и щипка черен млян пипер. Затворете с капака, разбъркайте, за да се смесят яйцата с майонезата. Време 1 минута, скорост 3.
3. Свалете капака, изсипете яйчената смес в купа. Измийте и подсушете съда.
4. Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 25 g лук, 100 g гъби. Затворете с капака. Време 7 секунди, скорост 5.
5. Свалете капака, извадете ножа, поставете приставката за смесване. Добавете 20 g олио, запържете всичко. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
6. Свалете капака, оставете плънката да изстине.
7. Изсипете изстиналата плънка в яйчената смес, разбъркайте всичко заедно.
8. С лъжица слагайте яйчената плънка във всяка багета.
9. Загрейте фурната до 160°C, печете около 15 минути.

Съставки:

- 2 багети
- 4 яйца
- 100 g настърган кашкавал моцарела
- 40 g майонеза
- 25 g лук
- 100 g гъби
- щипка сол
- щипка черен млян пипер
- 20 g растително олио



Сгъстено мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Сипете 100 ml вода и сложете 40 g краве масло. Затворете капака – време 5 минути, температура 85°C, скорост 2.
2. Отворете капака на съда, добавете 150 g захар, 120 g сухо мляко, щипка сол. Затворете капака – време 5 минути, температура 85°C, скорост 2.
3. След това разбъркайте – време 10 секунди, скорост 10.

Съставки:

- 40 g краве масло
- 100 g вода
- 150 g захар
- 120 g сухо мляко
- щипка сол



Кифлички с кайсии

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	 10 мин + втасване на тестото	 40 мин	 4	 НОЖ

Подготовка:

- В съда с ножа сипете 220 ml мляко, добавете 30 g натрошена мая, сипете 1 чаена лъжичка захар. Затворете капака на съда, разбъркайте – температура 37 °C, време 2 минути, скорост 1.
- Отворете капака на съда, добавете 500 g брашно, 80 g захар, 1 яйце, 100 g меко краве масло, нарязано на парчета, щипка сол. Затворете капака, замесете тестото – време 60 секунди, скорост 3.
- Оставете тестото да втаса 30 минути.
- Разбъркайте отново – време 12 секунди, скорост 3.
- Извадете тестото на дъска, оформете от него продълговат цилиндър, разделете на 12 равни парчета. От всяко парче оформете топче, след това го разточете на питка с дебелина около 1 cm. Подредете на тава, застлана с хартия за печене, оставете да втасат още 30 минути.
- Измийте кайсиите и ги разрежете на половини. В купа смесете 60 g захар и чаена лъжичка канела и намажете плодовете.
- В средата на всяка питка направете вдлъбнатина за кайсията, намажете краищата на питките с жълтък. Подредете парчетата кайсии във вдлъбнатините. Сложете кифличките в предварително загрята до 180 °C фурна, печете около 20 минути, докато коричката стане златиста.

Съставки:

- 500 g пшенично брашно висш сорт
- 220 ml мляко
- 80 g захар
- 100 g краве масло
- 30 g жива мая
- 1 яйце
- 250 g кайсии



Йогуртов кекс с ягоди и кисело мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	45 мин	4	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Поставете пеперудата в съда. Отделете белтъците на 3 яйца от жълтъците. Сипете в съда 3 яични белтъка. Затворете с капака, разбийте белтъците до гъста пяна. Време 5 минути, скорост 4.
- Свалете капака, прехвърлете разбитите на пяна белтъци с помощта на силиконова шпатула внимателно в отделна купа.
- Поставете отново пеперудата в съда за смесване. Сипете 3 жълтъка, добавете 150 г захар. Затворете с капака – Време 2 минути, скорост 4.
- Свалете капака, сипете 30 г олио и добавете 270 г натурално кисело мляко. Време 30 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, добавете 280 г пшенично брашно и 15 г бакпулвер – Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака, извадете пеперудата от съда. Добавете към тестото предварително разбитите яични белтъци. Със силиконова шпатула внимателно разбъркайте пяната в тестото.
- Формата за кекс с дължина 30 cm застелете с хартия за печене. Изсипете тестото във формата. Отгоре подредете 200-250 г нарязани ягоди.
- Загрейте фурната до 170°C, печете кекса около 45 минути.

Съставки:

- 280 г пшенично брашно
- 150 г захар
- 15 г бакпулвер
- 30 г растително олио
- 270 г натурално кисело мляко
- 3 яйца
- 200-250 г ягоди



Палачинки от тиквички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	15 мин	2-3	ДИСК	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете тиквичката, нарежете я по дължина на две.

Стъпка 2 – Отворете капака на съда, поставете шпиндела и диска. Затворете капака на диска, настържете тиквичката – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 – Отворете капака, извадете диска и шпиндела. С шпатулата прехвърлете съдържанието в друга посуда.

Стъпка 4 – В съда поставете ножа, сложете тиквичките, добавете брашното, лененото семе, яйцето и подправките. Затворете съда с капака, разбъркайте сместа – време 20 секунди, скорост 3, обратна скорост.

Стъпка 5 – Отворете капака, с помощта на шпатулата прехвърлете сместа в друга съд. С лъжица слагайте малки палачинки в тиган със средно загрято олио. Запържете палачинките от всяка страна до златисто.

Съставки:

- 300 г млади тиквички
- 1 супена лъжица мляно ленено семе
- 1 яйце
- 100 г пшенично брашно
- 0,5 чаена лъжичка сол
- щипка пипер
- олио за пържене



Руладини от тиквички в сметанов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	45 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Отрежете краищата на тиквичките. Разрежете я по дължина на много тънки, продълговати филийки. Подредете всяка филийка тиквичка една до друга в тава, застлана с хартия за печене, поръсете със супена лъжица зехтин.
- Загрейте фурната до 180°C, печете тиквичките 25 минути. След печенето извадете тавата от фурната, оставете тиквичките да изстинат.
- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 250 g сирене рикота, 4 листенца пресен босилек, 1 яйце и 30 g настърган пармезан. Затворете с капака, разбъркайте плънката. Време 10 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, прехвърлете плънката в купа, измийте съда.
- В съда за смесване поставете ножа, добавете 20 g чесън. Затворете с капака, нарежете чесъна. Време 5 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Със силиконова шпатула остържете чесъна от стените на съда.
- Сипете в съда супена лъжица зехтин. Затворете с капака, запържете чесъна. Температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.
- Свалете капака, сипете 400 ml сметана, 5 g сол и щипка черен млян пипер. Затворете с капака, сварете соса. Температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
- Свалете капака, пресипете соса в купа.
- Върху всяка филийка тиквичка сложете чаена лъжичка плънка, навийте тиквичката на руло.
- На дъното на формата за печене намажете малко от сметановия сос, отгоре подредете руладините от тиквички. Отгоре изсипете останалия сметанов сос, поръсете с 80 g настърган кашкавал моцарела.
- Загрейте фурната до 180°C, печете руладините без капак около 20 минути.

Съставки:

- 2 тиквички
- 1 с.л. зехтин
- 250 g сирене рикота
- 30 g настърган пармезан
- 1 яйце
- 80 g настърган кашкавал моцарела
- 400 ml сметана 20%
- 20 g чесън
- 1 с.л. зехтин
- 5 g сол
- щипка черен млян пипер



Кафе с растително мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Налейте любимото си растително мляко (кокосово, бадемово, овесено и т.н.), добавете кафето и захарта. Затворете капака – време 10 мин, температура 85 °C, скорост 2.
- Разлейте в чаши и подавайте веднага след приготвянето.

Съставки:

- 500 г мляко
- 15 г разтворимо кафе
- 30 г захар по желание



Канелони с броколи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	60 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Първо пригответе плънката от броколи. В съда за смесване поставете ножа, претеглете 50 g чесън и 300 g броколи. Затворете с капака, нарежете – време 6 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете приставката за смесване. Със силиконова шпатула остържете зеленчуците от стените. Налейте 50 g зехтин – температура 100°C, време 7 минути, скорост 1.
- Свалете капака, добавете към броколите 150 g сирене рикота. Затворете с капака, разбъркайте всичко заедно. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
- Свалете капака, добавете 140 g настъргано сирене моцарела. Затворете с капака и разбъркайте добре всичко заедно. Температура 100°C, време 1 минута, скорост 1.
- Свалете капака, прехвърлете плънката в купа, измийте и подсушете съда.
- Поставете ножа в съда за смесване, претеглете 70 g лук и 15 g чесън. Затворете с капака, нарежете зеленчуците. Време 7 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Налейте 30 g зехтин, запържете всичко. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
- Свалете капака, добавете 500 g доматино пюре, прибавете половин чаена лъжичка сол и щипка лют червен пипер. Затворете с капака, сварете соса. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
- Напълнете макаронените тръбички с плънката от броколи. На дъното на формата за печене намажете малко от доматиения сос (горещ), подредете плътно пълнените макаронени тръбички, залейте с половината сос, отгоре подредете още един слой макаронени тръбички. Полейте с останалия сос.
- Загрейте фурната до 170°C, печете канелоните 25 минути. След това поръсете отгоре с 200 g настъргано сирене моцарела и печете още 10 минути.
- Канелоните с броколи са готови, но ако макаронените тръбички все още не са достатъчно меки, поставете ястието във фурната за още 5-6 минути.

Съставки:

- приблизително 20 макарони канелони
- 300 g пресни броколи
- 150 g сирене рикота
- 50 g чесън
- 140 g настъргано сирене моцарела
- 50 g зехтин

Доматен сос:

- 500 g доматино пюре 500 g доматино пюре
- 70 g лук
- 15 g чесън
- 30 g зехтин
- половин чаена лъжичка сол
- щипка лют смлян пипер
- приблизително 200 g настъргано сирене моцарела (за поръсване отгоре)



Пълнеж от зеле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	6 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Подгответе съставките: 500 g кисело зеле изцедете от излишния сок. Почистете лука, нарежете го на малки парчета.
2. Поставете миксера в съда, сложете изцеденото кисело зеле. Налейте 1 l вода. Затворете капака – температура 100 °C, време 40 минути, скорост 1.
3. Отворете капака. Когато зелето изстине, изцедете водата.
4. Поставете ножа в съда, сложете 200 g почистен лук, затворете капака – време 5 секунди, скорост 6.
5. Отворете капака, с шпатула съберете лука от стените на тенджерата. Налейте към лука 30 g растително масло. Запържете лука – температура 120 °C, време 6 минути, скорост 1.
6. Отворете капака на съда. Към лука добавете изцеденото зеле, прибавете 0,5 чаена лъжичка пипер и 1 чаена лъжичка сол – 12 секунди, скорост 4.
7. Отворете капака на съда, с шпатула прехвърлете пълнежа в друга посуда.

Съставки:

- 500 g кисело зеле
- 200 g лук
- 30 g растително масло 1 чаена лъжичка сол 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Капучино пудинг

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	12 мин	4	приставка-бабочка

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставете бабочката за смесване в съда на миксера. Налейте млякото, добавете жълтъците, захарта, брашното и маслото. Затворете капака на съда – температура 85 °C, време 10 минути, скорост 2.

Стъпка 2 – Отворете капака на съда, разлейте 2/3 от пудинга в креманки. Със шпатула остържете остатъците от пудинга от стените. Добавете към пудинга разтворимото кафе, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 2.

Стъпка 3 – Отворете капака на съда. Внимателно с лъжица разпределете кафевия пудинг в чашите върху предварително налятата порция десерт. Охладете пудинга и подавайте, например поръсен с настърган шоколад.

Съставки:

- 500 ml мляко
- 1 с.л. краве масло
- 2 яйчени жълтъка
- 2 с.л. пшенично брашно
- 1 с.л. ванилова захар
- 1 супена лъжица захар (на вкус)
- 1 супена лъжица разтворимо кафе



Шаран в сметана

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
средно	35 мин	45 мин	3	приставка за смесване	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 – труповеите на шараните (приблизително 300-400 g всеки) измийте добре, поръсете със сока от 1 лимон. Поръсете парчетата риба със сол и пипер, поставете в съда за готвене на пара, покрийте с капак.

Стъпка 2 – 150 g лук почистете, нарежете на малки парчета, почистете 2 скилидки чесън. Измийте 200 g гъби, разрежете всяка на 4 части (можете също да измиете лисички, големите разрежете на две).

Стъпка 3 – налейте в съда 1 l вода, покрийте съда с шараните. Гответе на пара 15 минути.

Стъпка 4 – Извадете съда с рибата, излейте водата, измийте и подсушете съда. Прехвърлете шараните в форма за печене.

Стъпка 5 – В съда поставете ножа, приблизително 150 g почистен и нарязан лук и 2 почистени скилидки чесън. Затворете капака на съда, нарежете – време 7 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Със шпатула съберете лука от стените, налейте 30 g масло (2 с.л.). Затворете капака, отворете капачето. Задушаване – температура 95° C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Отворете капака на съда. Към лука добавете 200 g нарязани гъби, 30 g краве масло, прибавете 1 чаена лъжичка сол, ¾ чаена лъжичка пипер. Затворете капака на съда, затворете с капака. Задушаване – температура 100° C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Отворете капака на съда, добавете към гъбите 250 g сметана. Затворете капака, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 3

Стъпка 9 – Отворете капака, полейте шараните със сметаната с гъбите. Покрийте формата с капак, поставете в предварително загрята до 180° C фурна за 30 минути.

Стъпка 10 – Подавайте ястието горещо, поръсено с пресен копър.

Съставки:

Шарани 2-3 бр.
(приблизително 800 g)

200 g сметана

150 g печурки (или лисички)

150 g лук

2 скилидки чесън

30 g растително масло

30 g краве масло

1 ч. л. сол

¾ чаена лъжичка смлян пипер

1 с.л. нарязан копър

1 l вода



Карбонара с моцарела

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	12 мин	1	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Подгответе продуктите: почистете 1 скилидка чесън. Сварете 70 g макарони според указанията на опаковката.
- Поставете чесъна в съда с ножа – време 20 секунди, скорост 6.
- Отворете капака, остържете чесъна с шпатула. Поставете в съда мешалката, нарежете на кубчета 100 g моцарела. Добавете зехтина, солта и пипера. Затворете с капака и задушете 8 минути, температура 115, скорост 1.
- През отвора добавете разбитото яйце. Задушете 4 минути при 100 градуса, скорост 1.
- С готовия сос полейте сварените макарони. Подавайте горещата паста със суса и можете да поръсите с магданоз.

Съставки:

- 70 g спагети
- 100 g моцарела
- лъжица масло
- яйце
- скилидка чесън
- сол, пипер



Карпатски чанахи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	60 мин	4	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Нарезжете свинското месо на кубчета 2x2 cm. Измийте зеленчуците, обелете ги. Нарезжете картофите на кубчета 1,5x1,5 cm, морковите 1x1 cm. Почистете лука и чесъна от люспите. Нарезжете лука на 4 части. Почистете чушката от семките, нарежете на кубчета 2x2 cm. Доматите се попарват с вряла вода и се обелват. Консервираният боб се отцежда от маринатата.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Налейте 30 g масло, сложете месото. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - отворете капака, прехвърлете месото в друга посуда. Сложете нарязаните картофи и ако маслото е малко, добавете 30 g, без да измивате купата от месото. Затворете с капака - температура 105 градуса, време 9 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - отворете капака, прехвърлете картофите към месото. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете с капака - скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 5 - отворете капака и с помощта на лопатката бутнете зеленчуците по стените на купата към дъното. Добавете морковите и 30 g масло. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото и картофите, както и нарязания пипер. Добавете сол, захар и черен млян пипер и 400 ml вода. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете боба, доматиената паста и попарените домати. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 10 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - отворете капака, опитайте яхнията за сол, ако е нужно, подправете. Проверете картофите и месото за мекота. Ако е нужно, гответе още 10 минути - температура 100, скорост 1. Сервирайте в дълбоки чинии с много пресни зелени подправки.

Съставки:

- 350 g свинско месо
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 100 g чушки
- 200 g боб
- 200 g домати
- 30 g чесън
- 250 g картофи
- 50 g пресни зелени подправки
- 50 g доматиена паста
- 1.5 чаена лъжичка сол
- 1 супена лъжица захар
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Къри с картофи и тофу

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	35 мин	4	нож	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Обелете картофите, нарежете на кубчета около 1,5 cm, сложете в кошницата за готвене. Лука, джинджифила и чесъна обелете, лука нарежете на 4 малки части, чилито обелете от семките, нарежете на ивички. Нарежете тофуто на малки кубчета.

Стъпка 2 - Налейте 1 l вода в купата за смесване, сложете кошницата с картофите, затворете с капака на купата. Гответе - температура 105 °C, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Отворете капака, с помощта на мерителната чашка извадете кошницата с картофите. Излейте водата от купата, измийте я и подсушете.

Стъпка 4 - Сложете ножа, лука, чесъна, джинджифила и чилито в купата за смесване. Затворете купата с капака, смилайте - време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отворете капака. С лопатката съберете зеленчуците от краищата на купата. Добавете 2 c.l. зехтин, сок от 0,5 лимон и всички подправки. Затворете с капака, отворете тапата. Задушаване - температура 115 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отворете капака, налейте сметаната 12% и доматиите в купата. Затвори капака. Пригответе соса - температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отворете капака, сложете в соса картофите, нахут и тофу. Затворете с капака, гответе - температура 100 °C, време 8 минути, скорост 2, реверс.

Стъпка 8 - Отворете капака, прехвърлете кърито в чинии. Сервирайте горещо, поръсено с нарязан кориандър.

Съставки:

- 500 g картофи
- 400 g сварен нахут (или от консерва)
- 180 g тофу
- 100 g лук
- 1 консерва нарязани домати в сок
- 200 g сметана 12%
- 2 c.l. зехтин
- 1 голяма скилидка чесън
- Пресен джинджифил (парче около 1,5 cm)
- Сок от 0,5 лимон
- 3-4 g пресен чили пипер
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка мляна куркума
- 0,5 чаена лъжичка млян пипер
- 0,5 чаена лъжичка млян кардамон
- 0,5 чаена лъжичка семена кориандър
- 0,5 чаена лъжичка кимион (по желание)
- Пресен кориандър за поръсване



Картофена баница

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	60 мин	60 мин	6	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. Картофите (1,5 kg) се обелват, измиват и нарязват на малки парчета. Лукът (400 g) се нарязва на малки парчета. Поставете ножа в тенджерата, сложете по половин килограм картофи и лук наведнъж, затворете тенджерата с капака. Задайте автоматична програма за смилане, време 20 секунди, скорост 6. Ако е нужно, повторете програмата. Прехвърлете в друга посуда.

2. Измийте купата. Налейте 20 g масло, сложете 100 g нарязан бекон. Температура на пържене 100 градуса, време 5 минути, скорост 1.

3. Към готовите картофи добавете запържения бекон, подправките, 1,5 супени лъжици брашно и 1 яйце, разбъркайте. Прехвърлете всичко в тава за печене. Загрейте фурната до 200 градуса, горен и долен нагревател, печете около 60 минути, докато горната част на картофената баница се зачерви.

Съставки:

- 1,5 kg обелени картофи 100 g бекон

1 яйце

1,5 супени лъжици брашно

чаена лъжичка сол

чаена лъжичка пипер

400 g лук



Картофена салата

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	40 мин	3-4	кошница

Подготовка:

- Поставете кошницата в купата на миксера и сложете в нея 3 яйца. Налейте 1300 g вода. Затворете с капака, сварете яйцата твърдо. Вариант на пара, време 10 минути.
- Свалете капака, с мерителната чашка извадете кошницата, оставете яйцата да изстинат, обелете ги от черупките.
- Поставете кошницата в купата на миксера и сложете в нея 3 картофа със среден размер (около 250 g). Налейте 1300 g вода. Затворете с капака, сгответе картофите в кожата. Вариант на пара, време 25 минути.
- Свалете капака, с мерителната чашка извадете кошницата, оставете картофите да изстинат, обелете от кожата.
- Сварените картофи, яйцата и 200 g мариновани краставички нарежете на големи кубчета.
- Нарежете 100 g червен лук на перца. Отворете бурканчето с консервиран грах и отцедете водата. Сложете всички съставки за салатата в купата.
- В отделна купа смесете 50 g майонеза, 30 g сметана и 20 g зърнеста горчица и 10 g мед. Така подготвената дресинг добавете към салатата, разбъркайте.
- Накрая добавете към салатата половин чаена лъжичка сол и щипка черен млян пипер. Всичко добре разбъркайте.

Съставки:

- 250 g картофи
- 3 яйца
- 200 g мариновани краставички
- 100 g червен лук
- 150 g консервиран грах
- половина чаена лъжичка сол
- щипка черен млян пипер
- 50 g майонеза
- 30 g сметана
- 20 g зърнеста горчица
- 10 g мед



Картофена супа

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	45 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. В купата сложете 150 г лук, 100 г моркови, корен от целина, нарязани на парчета.

Затворете с капака - време 15 секунди, скорост 5.
2. Извадете ножа, прикрепете мешалката, след което с лопатката съберете зеленчуците на дъното на купата. Добавете 200 г бекон. Затворете с капака - темп. 120 °C, време 5 мин, скорост 1.
3. В купата налейте 1000 г бульон, добавете 30 г краве масло, сложете 2 дафинови листа, 4 зърна бахар. Затворете с капака - температура 100 °C, време 15 минути, скорост 1.
4. Добавете 600 г нарязани картофи, пипер и сол на вкус. Затворете с капака - температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1. Сервирайте горещо.

Отгоре поръсете с пресен магданоз.

Съставки:

- 150 г лук
- 100 г моркови
- 50 г корен от целина
- 30 г краве масло
- 1000 г зеленчуков бульон
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 200 г бекон
- 600 г картофи
- Сол на вкус
- пипер на вкус
- сол на вкус



Картофени вареници с гъби

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	10 мин	4	ДИСК	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите. Гъбите се измиват, главата лук се обелва и се разрязва на 4 части.

Стъпка 2 - Поставете лопатката и диска за рязане в купата на миксера. Затваряме купата с диска, нарязваме лука, гъбите - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, извадете диска и ножа, с лопатката отместваме нарязаните съставки, поставяме ножа. Добавете масло, сол и пипер. Затваряме тенджерата с капака, задушаваме гъбите с лука - температура 120 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Разбиваме плънката - време 25 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отворете капака на купата, с лопатката извадете плънката в друга посуда, оставете да изстине. Измийте купата и ножовете.

Стъпка 6 - Сложете ножа в купата на миксера, сложете сварения картоф и 1 яйце. Затворете с капака - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 - Отворете капака на купата, добавете към сместа брашното, нишестето и затворете капака и отново смесете - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 8 - Отворете капака на купата, с помощта на лопатката прехвърлете тестото на работната повърхност. Поръсено с брашно, леко омесете тестото, разделете на по-малки парчета, оформете рула с дебелина около 4-5 cm и ги нарежете на по-малки парчета (от цялото тесто около 20 парчета). Сплещваме всяко парче тесто на дланта или на сладкарска дъска. С чаена лъжичка сложете плънка от гъби в центъра, залепете краищата на тестото, обхващащи плънката в центъра, и оформете кръгли вареници. Сложете във вряща подсолена вода, внимателно разбъркайте и варете 3 минути след изплуване. С помощта на решетъчна лъжица извадете от водата директно в чинии.

Съставки:

(Тесто за вареници)

600 g сварен, охладен картоф

200 g пшенично брашно

20 g картофено нишесте

1 яйце

Щипка сол

Съставки:

(Плънка)

250 g гъби

150 g лук

30 ml растително масло

Сол, черен пипер на вкус



Картофени крокети с плънка от лук

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	30 мин	45 мин	10 бр.	диск	нож	кошница

Подготовка:

1. Нарезете 1 kg обелен картоф на малки кубчета.
2. Поставете кошницата в съда за смесване. Сложете картофа, налейте в тенджерата 1600 g вода, добавете половин чаена лъжичка сол. Затворете с капака, гответе картофа. Температура 100, време 20 минути.
3. Свалете капака, с мерителната чаша извадете кошницата с картофа (оставете да изстине напълно), излейте водата от тенджерата.
4. Поставете ножа в купата на миксера, добавете предварително сварения и охладен картоф. Затворете с капака, смилайте картофа напълно. Време 1 минута, скорост 4.
5. Свалете капака, добавете 50 g пшенично брашно, 20 g нишесте, 2 чаени лъжички ситно нарязан магданоз, 1 яйце, половин чаена лъжичка сол и щипка черен млян пипер.
6. Затворете с капака, омесете картофеното тесто, време 2 минути, скорост 2.
7. Свалете капака, прехвърлете картофеното тесто в отделна купа, измийте съда.
8. Поставете оправата в съда за смесване и шлифовъчния диск върху нея. Сменете капака с тласкача, настържете на ренде 400 g лук. Време 40 секунди, скорост 5.
9. Свалете капака, диска и оправата, прехвърлете лука в купа.
10. Поставете ножа в купата на миксера, претеглете 50 g чесън. Затворете с капака, смилайте. Време 5 секунди, скорост 4.
11. Загрейте 60 g масло в тиган, запържете лука, смлян в съда за смесване. След това добавете чесъна, запържете всичко заедно. Отцедете излишната течност от готовата плънка.
12. Посолете плънката, добавете 100 g настърган кашкавал. Смесете всичко заедно.

Съставки:

- 1 kg картофи (обелени)
- 50 g пшенично брашно
- 20 g картофено нишесте
- 2 чаени лъжички ситно нарязан магданоз 1 яйце
- 5 g сол
- щипка черен млян пипер
- 50 g чесън
- 400 g лук
- 60 g растително масло
- 50 g настърган кашкавал
- щипка сол
- масло за пържене на крокетите
- галета за овалване на крокетите



Картофени крокети с лук и сметана

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	20 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

нарежете 100 g лук на малки парченца, обелете 2 скилидки чесън.

В купата сложете ножа, сложете 2 скилидки чесън и 100 g нарязан лук Затворете капака на купата, смилайте - време 8 секунди, скорост 8.

Отворете капака на купата. Извадете ножа, поставете мешалката. С шпатула съберете лука от стените на съда. Добавете 20 g растително масло. Затворете купата, гответе на слаб огън - температура 95° C, време 8 минути, скорост 1.

Отворете капака, извадете мешалката. С помощта на шпатула прехвърлете съдържанието в прецедете през цедка/кошница, отцедете излишната мазнина, леко оттиснете.

В купата сложете ножа, сложете 500 g картофи, нарязани на парчета, Затворете купата с капака, смесете - време 10 секунди, скорост 4.

Отваряме капака, добавяме към картофите отцедения лук, 100 g настърган кашкавал, 100 g настърган кашкавал, 1 супена лъжица нишесте, 120 g пшенично брашно,1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер и 1 чаена лъжичка майорана. Затворете капака на купата, смесете - време 15 секунди, скорост 4.

Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърляме сместа в друга съд. С мокри ръце оформете топчета с размер на орех, оваляйте ги в галета и запържете в дълбока мазнина (потапайки в масло) до златиста коричка. Поднасяйте горещи, със сметана и поръсени със сушен лук.

Съставки:

500 g варени картофи

100 g настърган кашкавал

100 g лук

2 скилидки чесън

1 с.л. нишесте

150 g пшенично брашно

1 яйце

20 g растително масло

1 чаена лъжичка фина сол

0,5 чаена лъжичка пипер

1 ч.л. майорана

Галета

Масло за пържене - 0,5 l



Патица с портокалов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	90 мин	2	приставка за смесване

Подготовка:

- 1.Патешко филе: Патешките гърди добре поръсете от всички страни със сол и пипер, и сложете в торбичка за печене и плътно затворете.
2. В чиста купа налейте 1800 г вода, поставете кошницата - 12 мин/70°C/об. 1.
3. Сложете патешките гърди, увити в торбичка за печене, в кошницата и гответе: 45 мин/70°C/об. 1.
4. Извадете месото от тенджерата и оставете да почине.
5. Портокалов сос:Сложете миксера в купата, сипете захарта, портокала без кора и 40 г вино. Време 12 мин, температура 100°C, скорост 1.
6. Добавете останалите 40 г вино. Време 12 мин, температура 100°C, скорост 1.
7. Междувременно сложете месото с кожата надолу в студен тиган без мазнина. Поставете на огъня и пържете 4-5 минути, докато се получи хрупкава коричка. Обръщаме филето и пържим още около 1 минута. Оставете за 1 минута.
8. Нарезете месото на парчета и подредете в чиния. Полейте с горещия портокалов сос.

Съставки:

Портокалов сос)

- 60 г захар
- 80 г червено вино
- 120 г портокал без кора

Съставки:

(Патешко филе)

- 1800 г вода
- 2 патешки гърди с кожа
- 2 щипки сол
- 2 щипки прясно смлян пипер



Патица с ябълки су-вид

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	90 мин	2	-

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Патешките гърди измийте, с остър нож нарежете кожата. Посолете, подправете с пипер, добавете канела, сложете карамфил в нарезите по кожата. Ябълките измийте, разрежете на половинки и още веднъж на половинки, отстранете сърцевината.

Стъпка 2 - Разпределете патешките гърди по торбички, сложете ябълките и вакуумирайте.

Стъпка 3 - Сложете торбичките с патешките гърди в купата, залейте с вода - толкова, колкото да покрие патицата (приблизително 1,5 литра). Торбичките с патицата трябва да са напълно покрити с вода.

Стъпка 4 - Затворете купата с капака, гответе су-вид - температура 65° C, време 90 минути.

Стъпка 5 - готовата патица извадете от торбичките, отцедете соса, който се е образувал, за кратко запържете от двете страни в краве масло заедно с ябълките.

Съставки:

- 2 патешки гърди
- 2 ябълки
- 1 сл. краве масло
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0,5 чаена лъжичка смляна канела
- 4 карамфила



Кекс с ромови захаросани плодове

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	60 мин	15	нож

Подготовка:

1. Кайсии (100g) нарежете на парченца с размер около 0,5 cm, сложете в купата, добавете стафиди (100g) и полейте със 100 g ром. Оставете да се наkisнат за около 15 минути. Прецедете през цедка, а останалата течност запазете.

2. В купата за смесване сложете ножа, сипете 100 g обелени орехи. Затворете капака - време 4 секунди, скорост 6.

3. Отваряме капака на купата, с шпатула съберете орехите от стените на тенджерата, добавете към орехите 50 g (приблизително 2 супени лъжици) брашно, добавете отцедените кайсии и стафиди, разбъркайте - време 30 секунди, скорост 2.

4. Готовата смес оставете настрана и измийте купата.

5. Сложете ножа в купата за смесване, сложете 200 g меко краве масло и разбийте 5 яйца. Сипете 300 g брашно, 150 g пудра захар и 2 чаени лъжички бакпулвер, пресяти заедно през сито. Добавете рома от наkisването на плодовете. Затворете капака на купата - време 40 секунди, скорост 4.

6. Отваряме капака на купата, добавете към тестото орехите, смесени с брашното. Затворете капака - време 40 секунди, скорост 2.

7. Отваряме капака на купата, с шпатула прехвърлете тестото в продълговата форма, застлана с хартия за печене. Сложете в загрята на 180° C фурна, печете около 1 час до светлокафяв цвят. Проверете с клечка дали кексът е сух в средата. Ако клечката все още „лепне“ към тестото, когато я извадите от кекса, удължете времето за печене.

8. След печенето оставете леко да изстине, извадете от формата, свалете хартията за печене, украсете с шоколадова глазура или поръсете с пудра захар.

Съставки:

300 g пшенично брашно

150 g пудра захар

200 g краве масло (меко)

5 яйца

2 чаени лъжички бакпулвер

100 g ром

100 g кайсии

100 g стафиди

50 g обелени орехи

50 g сушени

50 g брашно за овалване в орехите



Кисел от ягоди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	-	4	НОЖ

Подготовка:

- Сложете ножа в съда за смесване. Налейте 500 г вода, добавете 50 г нишесте, 200 г ягоди, мед. Затворете капака на купата - време 30 секунди, скорост 6.
- Гответе - температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
- Отворете капака на купата, с лъжица сложете кисела в съд.

Съставки:

- 500 г вода
- 50 г царевично нишесте
- 200 г обелени ягоди
- 1 чаена лъжичка мед



Кисел от сливи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Налейте вода, добавете 500 g парчета сливи, 50 g нишесте, 2 чаени лъжички лимонов сок и 1 супена лъжица захар. Затворете капака – време 30 секунди, скорост 6.
- След това варете – време 10 минути, температура 100°C, скорост 2.
- След като заври, отново разбийте с блендера – време 30 секунди, скорост 6.
- Отворете капака на купата, прелейте в друг съд и оставете да изстине.

Съставки:

- 500 g сливи без костилки
- 50 g нишесте
- 500 g вода
- 2 чаени лъжички лимонов сок
- 1 с.л. захар



Класическо песто от босилек и кедрови ядки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	1	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – В купата за смесване поставете ножа, добавете обеления чесън и кедровите ядки. Затворете капака на купата, натрошете – време 15 секунди, скорост 7.
- Стъпка 2 – Отворете капака на купата, добавете босилека, настърганото пармезан, полейте със зехтин, лимонов сок и добавете сол и черен пипер. Затворете капака на купата, разбийте пестото – време 20 секунди, скорост 7.
- Стъпка 3 – С шпатула съберете сместа от стените и прехвърлете в друг съд.

Съставки:

- 100 g листа от босилек
- 1 голям скилидка чесън
- 20 g кедрови ядки
- 150 ml зехтин
- 100 g настъргано сирене пармезан
- 10 g пресен лимонов сок
- Щипка сол и черен пипер на вкус



Кнели от съомга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	30 мин	20 мин	4	диск	нож	кошница за пара

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Месото от съомга почистете от кожата и костите (подходящи са гръбчета, коремчета), добрите части от филето можете да оставите за стекове, сашими и т.н. Лука почистете от люспите и нарежете на 4 части. Чесъна почистете от люспите.

Стъпка 2 – поставете ножа в купата, добавете чесъна и лука. Затворете с капака – време 12 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 – отворете капака и с помощта на силиконова шпатула преместете зеленчуците към дъното на купата. Налейте 30 ml растително масло. Затворете капака – температура 105, време 8 мин, скорост 1. Оставете да изстине 20-30 мин.

Стъпка 4 – отворете капака, добавете съомгата, затворете с капака – време 10 секунди, скорост 8.

Стъпка 5 – отворете капака. Налейте сметаната. Добавете сол, смлян черен пипер и брашно. Затворете капака – време 30 секунди, скорост 4.

Стъпка 6 – от получената смес оформете с ръце кнели и ги подредете в съда за готвене на пара.

Стъпка 7 – налейте в купата 1 l вода, поставете отгоре кошницата за пара с кнелите, гответе – температура 100, време 12 мин. Рибните кнели от съомга можете да поднесете с паста, да добавите в супи или като самостоятелно ястие в сметанов сос със спанак. Кнелите е удобно да се замразят и да се използват при нужда.

Съставки:

- 500 g съомга
- 150 g лук
- 3 скилидки чесън
- 1 ч.л. сол
- 0.5 ч.л. черен пипер
- 2 с.л. брашно
- 80 ml сметана 18%



Коктейл за здраве и младост

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	-	2-3	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подгответе продуктите: измийте кивито, спанака, ябълката, ананаса и мангото. Обелете от корите, семките и костилките.
- Стъпка 2 – В купата за смесване поставете ножа, добавете обелените плодове – време 30 секунди, скорост 12.
- Стъпка 3 – Отворете капака на купата, разлейте напитката в високи чаши. Поднасяйте веднага след приготвяне.

Съставки:

- 100 g спанак
- 2 бр. зрели киви
- 100 g ананас
- 200 g манго
- 100 g ябълка



Коктейл от манго и портокал

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	3 мин	2-3	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 260 г пресен манго, 200 г портокалов сок.
- Добавете 200 г натурално кисело мляко. Време 3 минути, скорост 4.
- Свалете капака, разлейте готовия коктейл по чаши.

Съставки:

- 260 г пресен манго (без кора)
- 200 г портокалов сок
- 200 г натурално кисело мляко



Коктейл на любовта

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – В купата за смесване поставете ножа, добавете 100 g замразени малини, налейте 200 g прасковен сок и добавете 2 с.л. (30 g) пудра захар. Затворете купата с капака. Блендирайте – време 30 секунди, скорост 12.

Стъпка 2 – Разлейте смесения коктейл в 4 високи чаши, долейте шампанското. Поднасяйте веднага след приготвяне.

Съставки:

400 ml шампанско или пенливо вино

200 g прасковен сок

100 g замразени малини

30 g пудра захар (2 супени лъжици)



Компот от сушени плодове

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	40 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете миксера в купата, добавете 250 г сушени ябълки и круши. Добавете сушени сливи, 6 бр. карамфил и парче канела. Всипете 80 г захар, налейте 1,5 l вода. Затворете капака на купата. Сварете компота – температура 100 °C, време 40 минути, скорост 1.
2. Отворете капака, опитайте на вкус, ако е нужно подправете със захар, мед и лимонов сок. Прелейте компота в друг съд заедно с плодовете и оставете да изстине.

Съставки:

- 250 г сушени плодове, смес (ябълки, круши)
- 100 г сушени сливи
- 6 бр. карамфил
- Парче канелена кора около 5 cm
- 80 г захар
- 1500 l вода



Консервирани червени чушки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	10 мин	2 бурк. по 500 ml	кошница за пара

Подготовка:

- 1000 g червени чушки разрежете на 4 части, почистете от семките.
- Подгответе 2 бурканчета по 500 ml всяко. На дъното на всяко бурканче поставете 1 дафинов лист, 2 зърна бахар, 5 зърна черен пипер, 1 скилидка чесън, половината от 1 чили чушка.
- Подредете парчетата червени чушки в бурканчетата. Нарежете 100 g лук на перца, добавете половината в бурканчетата.
- Сега е време за маринатата. В съда за смесване налейте 500 g вода, 160 g оцет, всипете 100 g захар и 10 g сол.
- Затворете с капака – температура 100, време 7 минути.
- Свалете капака, оставете маринатата да изстине.
- Разлейте топлата марината в бурканчетата, така че да покрие изцяло чушките.
- В тенджера постелете дъното с плат, поставете бурканчетата, налейте вода до 3/4 от височината им. Сварете водата в тенджерата. Пастьоризирайте бурканчетата 10 минути след като водата заври.
- Извадете бурканите от тенджерата, поставете ги обърнати наопаки върху кърпа, за да изстинат.

Съставки:

- 100 g червен пипер
- 100 g лук
- 2 скилидки чесън
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар 10 зърна черен пипер
- 1 бр. лютив пипер

Марината:

- 500 g вода
- 160 g оцет
- 100 g захар
- 10 g сол



Кюфтета от броколи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	5 мин	10 мин	4	диск	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в купата за смесване. Сипете семената от слънчоглед и сложете чесъна. Затворете капака на купата, смелете - време 10 секунди, скорост 10.

Стъпка 2 - Отворете капака, извадете ножа, поставете на мястото му оправата и диска с решетката. Затворете капака на диска. Настържете лука и броколито на ренде - време 40 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, извадете диска и стеблото. С помощта на шпатула прехвърлете съдържанието на купата в друг съд.

Стъпка 4 - Поставете в купата мешалката. Сложете настърганото броколи с семената от слънчоглед, добавете нарязания копър, разбърканите яйца, олиото, гриса, картофеното нишесте, меда, олиото и солта, пипера. Затворете капака на диска, затворете капачето, разбъркайте сместа - време 1 минута, скорост 4.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на шпатула прехвърляме сместа в друг съд. От сместа оформете кръгли, не големи, леко сплеснати кюфтета. Запържваме от двете страни в средно загрято олио до златист цвят. Поднасяме като самостоятелно ястие със сос.

Съставки:

- 400 г цветчета от броколи
- 50 г грис
- 80 г лук
- 1 скилидка чесън
- 2 яйца
- 2 супени лъжици нарязан копър
- 50 г слънчогледови семки
- 50 г картофено нишесте
- 1 чаена лъжичка ситна сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 с.л. мед
- 70 ml слънчогледово олио



Кюфтета от скариди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	20 мин	4	ДИСК	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите. Суровите скариди обелете от черупките. Морковите обелете от кората. Тиквичката нарежете по дължина на 4 части.

Стъпка 2 - Поставете ножа в купата, сложете скаридите. Затворете с капак - време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 - Отворете капака, извадете ножа, поставете приставката за диска и диска. Затворете с капак, настържете морковите и тиквичките на ренде през отвора в капака с помощта на тласкача - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака, извадете диска и приставките, поставете мешалката. Добавете сол, смлян пипер и картофено нишесте. Затворете капака - време 30 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - От получената смес оформете с ръце кюфтета и запържете в тиган с олио по 2-3 минути от всяка страна до получаване на златиста коричка.

Съставки:

300 g сурови скариди (тегло без черупки)

1 средна тиквичка

1 морков

0.5 ч.л. сол

щипка пипер

1 с.л. картофено нишесте



Кюфтета от заешко и ориз

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	50 мин	40 мин	4-5	парна кошница	нож

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: 350 г заешко месо измийте, подсушете и нарежете на парчета около 1-2 см. 1 голяма скилидка чесън, 80 г лук, обелете, нарежете лука на 4 по-малки части. 80 г моркови обелете, нарежете на малки парчета.
2. Сипете 100 г ориз в кошницата, изплакнете със студена вода. Налейте в купата 1,2 l вода, затворете купата с капак, заврете водата - програма „Кипене“ (приблизително 8 мин).
3. Отваряме капака, сипваме 1 супена лъжица сол, поставяме в кошницата за ориз. Затваряме капака, готвим ориза - температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1.
4. Отваряме капака, с мерителна чаша изваждаме кошницата с ориза, оставяме ориза да изстине. Излейте водата, изплакнете купата.
5. Поставете ножа в купата. Сложете 1 скилидка чесън, 80 г лук, 80 г моркови. Затворете капака - време за смилане 8 секунди, скорост 7.
6. Отворете капака на купата. С шпатула загребете зеленчуците от стените на тенджерата, налейте 20 г олио, затворете с капак. Задушаваме - температура 95 °C, време 5 минути, скорост 1.
7. Отваряме капака на купата, добавяме на порции - сварения ориз и 400 г заешко месо, нарязано на парчета. Добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете капака, смелете сместа - време 15 секунди, скорост 8.
8. Отворете капака, добавете 30 г галета, разбъркайте сместа с шпатула, затворете капака, отново - време 15 секунди, скорост 8.
9. Отваряме капака, изваждаме ножа. С мокри ръце оформете овални кюфтета, оваляйте в галета и запържете в загрято олио до златиста коричка от всяка страна.

Съставки:

- 350 г заешко месо
- 100 г ориз
- 80 г лук
- 80 г моркови
- 1 голяма скилидка чесън
- 20 г растително олио
- 50 г галета
- 1 с.л. сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер
- Олио за пържене



Кюфтета от съомга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	30 мин	4	кошница	нож

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе продуктите: измийте 330 g филе от съомга, с остър нож махнете кожата, нарежете на парчета около 2 см. Нарежете 100 g бялата част на праз лук на парчета около 2 см.
- Стъпка 2 - Поставете ножа в блендера, сложете праза, затворете капака на блендера, смелете - време 10 секунди, скорост 6.
- Стъпка 3 - Отворете капака, с шпатула остържете праза от стените на тенджерата. Налейте 2 супени лъжици зехтин, затворете купата с капак с отворено капаче. Задушаваме праза - температура 100° C, време 5 минути, скорост 1.
- Стъпка 4 - Отворете капака, добавете гриса, посолете и подправете с пипер праза. Затворете капака - време 35 секунди, скорост 4.
- Стъпка 5 - Отворете капака, добавете към сместа нарязаната съомга. Затворете капака на блендера, разбъркайте - време 30 секунди, скорост 4.
- Стъпка 6 - Отворете капака, опитайте сместа на вкус, подправете, ако е нужно. С шпатула прехвърлете сместа в друг съд. Оформете с ръце овални кюфтета. Запържете от двете страни до златиста коричка в средно загрято олио.

Съставки:

- 330 g филе от съомга
- 60 g грис
- 100 g праз лук - бялата част
- 2 с.л. зехтин
- 0,5 чаена лъжичка сол
- щипка пипер на вкус олио за пържене



Кюфтета от пиле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	4 мин	15	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Стъпка 1 - Поставете ножа в купата, сложете 1 голяма обелена скилидка чесън и 80 г лук. Затваряме купата с капак, смелваме - време 6 секунди, скорост 8.
- Стъпка 2 - Отваряме капака, изваждаме ножа, поставяме мешалката. С шпатула махаме зеленчуците от стените на купата. Добавяме 20 г меко краве масло, затваряме капака, отваряме капачето. Задушаваме - температура 80 °C, време 3 минути, скорост 1.
- Стъпка 3 - 600 г месо от пилешки бутчета измийте, подсушете, нарежете на парчета около 2 см.
- Стъпка 4 - Отворете капака, остържете лука на дъното на тенджерата с шпатула, добавете 600 г нарязаното месо от птица, затворете капака на тенджерата, смелете месото - време 15 секунди, скорост 8.
- Стъпка 5 - Отваряме капака, добавяме към месото 20 г масло, чукваме 1 яйце, добавяме 1 ч. лъжичка горчица, 40 г галета, 1 пълна чаена лъжичка сол, половин чаена лъжичка смлян пипер. Затворете капака, разбъркайте сместа - време 25 секунди, скорост 4.
- Стъпка 6 - С мокри ръце оформете кюфтета от получената смес. Запържете в растително олио бързо от двете страни до златиста коричка.
- Стъпка 7 - Подготвените кюфтета подредете в тава, застлана с хартия за печене, и печете при температура 180 °C, приблизително 15 минути.

Съставки:

- 600 г месо от филе пилешки бутчета
- 80 г лук
- 1 яйце
- 40 г галета (2 с.л.)
- 1 голяма чаена лъжичка горчица
- 1 чаена лъжичка ситна сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер
- 20 г растително олио
- 1 пълна чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер



Кюфтета от мерлуза със зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	15 мин	4	нож приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе съставките: нарежете 400 g филе от мерлуза без кожа и кости на малки парчета (около 3 см). Обелете 80 g лук, нарежете на 4 части, 80 g моркови, 60 g корен от целина и 50 g магданоз, нарежете зеленчуците на парчета около 2 см.

Стъпка 2 - Поставете ножа в съда на блендера, сложете обелените парчета лук, затворете капака на купата. Нарежете лука - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака, с помощта на шпатула загребваме лука от стените на тенджерата. Добавяме към лука подготвените по-рано зеленчуци. Затваряме купата с капак, смелваме - време 10 секунди, скорост 7.

Стъпка 4 - Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Налейте 30 g олио, затворете капака и задушете зеленчуците - температура 85° C, време 14 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Сипете 25 g галета през отвора в капака, разбъркайте - време 12 секунди, скорост 2.

Стъпка 6 - Отваряме капака, изваждаме миксера, прехвърляме зеленчуците в друг съд и оставяме настрана да изстинат около 15 минути.

Стъпка 7 - Поставете ножа в купата, сложете 400 g филе от мерлуза, нарязано на малки парчета. Затваряме с капак, разбъркваме - време 10 секунди, скорост 8.

Стъпка 8 - Отворете капака, сложете към рибата изстиналите зеленчуци, чукнете 1 яйце, добавете 50 g гъста сметана, 1 пълна чаена лъжичка ситна сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете капака на купата - време 40 секунди, скорост 3.

Стъпка 9 - Отваряме капака, изваждаме ножа, с шпатула загребваме сместа в купата. От сместа оформете 8 малки, овални, леко сплеснати кюфтета. Оваляйте всяко в галета и запържете по няколко минути от двете страни в олио на среден огън.

Съставки:

400 g филе от мерлуза без кожа и кости

25 g галета

80 g лук

80 g моркови

60 g корен от целина

50 g магданоз

50 g сметана 18% масленост

1 яйце

1 чаена лъжичка ситна сол

0,5 чаена лъжичка пипер

галета за паниране

олио за пържене



Кюфтета от пуйка на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	25 мин	4			
				нож	диск	парна кошница

Подготовка:

- Стъпка 1 - подгответе продуктите. Нарезжете пуйката на кубчета. Обелете морковите от кората. Нарезжете тиквичките по дължина на 4 части.
- Стъпка 2 - поставете ножа в купата, сложете пуешкото месо. Затворете с капак - време 8 секунди, скорост 8.
- Стъпка 3 - отворете капака, извадете ножа, поставете закрепването за диска и диска. Затворете с капак, настържете морковите и тиквичките през отвора в капака с помощта на тласкача - време 20 секунди, скорост 6.
- Стъпка 4 - отворете капака, извадете диска и закрепванията, поставете бъркалката. Добавете сол, млян черен пипер и картофено нишесте. Затворете капака - време 30 секунди, скорост 4.
- Стъпка 5 - от получената смес оформете с ръце котлетчета и ги подредете в съда за готвене на пара.
- Стъпка 6 - налейте в купата 1 l вода, поставете отгоре парната кошница с котлетчетата, гответе - температура 100, време 20 мин.

Съставки:

- 500 g пуешко филе
- 150 g тиквички
- 150 g моркови
- 1 ч.л. сол
- 0.5 ч.л. пипер
- 2 с.л. картофено нишесте



Скариди в сос от бяло вино

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	11 мин	2	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: 400 g скариди, ако са замразени - размразете ги, почистете от остатъците от черупката. Почистете 100 g лук и 2 скилидки чесън, нарежете лука на 2-3 части.

Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, сложете лука и чесъна. Затворете купата с капак - време 5 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, извадете ножа, поставете бъркалката. С шпатула свалете лука от стените на купата. Добавете 20 g зехтин, затворете капака, отворете капачето. Запържване - температура 115° C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака, налейте 150 ml бяло вино към лука и чесъна, подредете скаридите. Добавете 0,5 чаена лъжичка сол и щипка пипер. Затворете капака на купата - температура 100° C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака на купата, добавете към скаридите 50 g настърган пармезан. Затворете капака - температура 80° C, време 1 минута, скорост 2.

Стъпка 6 - Отворете капака на купата, разпределете скаридите в чинии. Поднасяйте топли, поръсени с магданоз.

Съставки:

- 400 g големи скариди
- 150 ml сухо бяло вино
- 50 g настърган пармезан
- 100 g лук
- 20 g зехтин
- 2 скилидки чесън
- 0,5 чаена лъжичка сол
- пипер на вкус
- нарязан магданоз (1 сл.)



Задушени скариди с зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	2	приставка за смесване

Подготовка:

- Стъпка 1 - 75 g лук почистете, нарежете на пера, 80 g тиквички нарежете на тънка соломка, 10 черешови домата разрежете на половина.
- Стъпка 2 - поставете бъркалката в купата. Добавете тиквичките и лука. Налейте 2 супени лъжици зехтин, затворете с капак. Запържваме зеленчуците. Температура 100’C, време 6 минути, скорост 1.
- Стъпка 3 - Свалете капака, с шпатула остържете зеленчуците от дъното на тенджерата. Добавете разрязаните на половина черешови домати. Сипете в плоската чиния половин чаена лъжичка сол. Затваряме капака - Температура 100’C, време 1 минута 30 секунди, скорост 1.
- Стъпка 4 - Сваляме капака, изваждаме бъркалката. Прехвърлете зеленчуците в чиния. Изплакнете миксера и купата за смесване под вода.
- Стъпка 5 - Прикрепете бъркалката към купата за смесване. Добавете 20 g масло, добавете 200 g пресни скариди, сипете половин чаена лъжичка гранулиран чесън и щипка нарязан чили пипер. Затворете капака. Запържваме скаридите. Температура 100’C, време 6 минути, скорост 1.
- Стъпка 7 - Свалете капака. Към скаридите добавете приготвените по-рано зеленчуци. Запържваме всичко за известно време. Температура 100’C, време 2 минути, скорост 1.

Съставки:

- 200 g пресни големи скариди
- 75 g червен лук
- 170 g тиквички
- 10 черешови домата
- 3 супени лъжици зехтин
- 20 g масло
- половина ч. л. гранулиран чесън
- половина чаена лъжичка сол
- щипка млян чили пипер



Крем за пудинг

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	12 мин	500 g	насадка-пеперуда

Подготовка:

- Поставете пеперудата в купата на миксера. Налейте 400 g мляко, 50 грама пудра захар, 10 g ванилова захар, сипете 40 g царевично нишесте и добавете 4 жълтъка. Поставете капака на място със затворено капаче - 100°C, време 12 минути, скорост 2.
- Свалете капака. Извадете пудинга от формата, оставете настрана до пълно изстиване.

Съставки:

- 400 g мляко
- 40 g царевично нишесте
- 4 яйчени жълтъка
- 10 g ванилова захар
- 50 g пудра захар



Крем от карфиол

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	8 мин	6	нож	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Подредете съцветията на карфиола в кошницата.

Стъпка 2 - Налейте 1,5 литра вода в съда за смесване, добавете 1 ч. л. сол. Затворете капака. Кипене - температура 100oC, време 10 минути.

Стъпка 3 - Отворете капака, поставете кошницата със съцветията на зелето. Затворете капака, отворете капачето. Готвене - температура100oC, време 8 минути.

Стъпка 4 - Отворете капака, из waдете кошницата с готовия карфиол. Измийте купата.

Стъпка 5 - Поставете ножа в купата на блендера, сипете 100 g печени бадемови люспи, добавете изстиналите 400 g съцветия на карфиола, 1 скилидка чесън, 0,5 връзка пресен магданоз, 20 g люспи. Добавете 0,5 чаена лъжичка сол, щипка чили пипер, кората на 1 лимон, 1 с.л. лимонов сок, 50 g зехтин. Затворете капака. Време за смесване - 1 минута, скорост 12.

Стъпка 6 - Отворете капака на съда, опитайте на вкус, ако е нужно, посолете, подправете с пипер, разбъркайте. Прехвърлете в съд с херметичен капак. Съхранявайте в хладилник до няколко дни.

Съставки:

- 400 g съцветия на карфиол
- 100 g печени бадемови люспи
- 1 скилидка чесън
- 0,5 връзка пресен магданоз
- 20 g люспи
- щипка чили пипер
- кора на 1 лимон
- 2 с.л. лимонов сок
- 50 g зехтин
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 1 ч. л. сол



Крем от тиквички с пармезан

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	30 мин	6	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - измийте тиквичките, нарежете на малки парчета. Почистете лука, нарежете на четвъртинки, почистете 1 скилидка чесън.

Стъпка 2 - Поставете ножа в купата. Сложете лука и чесъна. Затворете с капак - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака. С шпатула преместете лука на дъното на купата. Налейте 20 г растително масло. Задушаване - температура 100, време 7 мин, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака, добавете тиквичките, 0.5 чаена лъжичка сол и щипка пипер. Задушаване - температура 90oC, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Разбиваме тиквичките на крем - време 45 секунди, скорост 8.

Стъпка 6 - Отворете капака, добавете настъргания пармезан. Затворете капака. Разбъркваме - време 25 секунди, скорост 3. Трябва да получите нежен крем от тиквички с консистенция на пюре.

Съставки:

- 2 средни тиквички
- 1 среден лук
- 1 скилидка чесън
- 20 г растително масло
- 0.5 ч л сол
- щипка млян черен пипер
- 30 г настърган пармезан



Крем от сметана

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	насадка-пеперуда

Подготовка:

- Стъпка 1 - Поставете пеперудата в купата за смесване. Налейте 400 ml охладена сметана, сипете 2 супени лъжици пудра захар.
- Стъпка 2 - Затворете капака на купата, разбиваме - време 4 мин, скорост 4.
- Стъпка 3 - В края на разбиването през отвора в капака добавете няколко капки лимонов сок.
- Стъпка 4 - Отворете капака на купата. С шпатула загребете крема в друг съд

Съставки:

- 400 г домашна сметана
- 2 супени лъжици пудра захар
- няколко капки лимонов сок



Крем-супа от батат

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	60 мин	6	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Обелваме сладкия картоф, нарязваме го на парчета или резени. Обелваме и нарязваме картофите на кубчета.

Стъпка 2 - Разстиламе сладкия картоф върху тава, постлана с хартия, поръсваме със зехтин и печем във фурната на 180 °C около 20 минути.

Стъпка 3 - Обелваме лука и го разрязваме на 4 части, обелваме чесъна. Сиренето натрошаваме на ситни парченца.

Стъпка 4 - Слагаме ножа в купата за смесване, добавяме лука и чесъна. Затваряме капака на купата, разбъркваме – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с лопатката изстъргваме съставките от стените на тенджерата. Наливаме олиото, затваряме капака, отваряме капачето. Задушаваме – температура 120 °C, време 4 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, добавяме картофите и наливаме бульона. Готвим – температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Добавяме печения сладък картоф, солта и останалите подправки. Затворете купата с капака. Готвим – температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 8 - Отваряме капака, добавяме натрошеното сирене. Затваряме капака, пасираме супата – време 1 мин, скорост 8.

Стъпка 9 - Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е нужно, досоляваме супата.

Стъпка 10 - Сервираме супата, украсена със сметана и поръсена с тиквени семки.

Съставки:

- 600 g сладък картоф
- 200 g картофи
- 80 g холандско сирене
- 1 глава лук
- 2 скилидки чесън
- 40 ml зехтин
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 400 ml зеленчуков бульон
- 100 ml мазна сметана 33%
- тиквени или слънчогледови семки за поръсване отгоре



Крем супа от чушки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	30 мин	6	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Обелваме 160 g картофи, нарязваме ги на малки парченца. 600 g пресни червени чушки, почистени от семките, нарязваме на парчета около 2 cm. Обелваме 3-4 скилидки чесън и 150 g лук, нарязваме лука на малки парченца.

Стъпка 2 - Слагаме ножа в купата на миксера, добавяме лука и чесъна. Затваряме капака на купата, разбъркваме – време 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака, с лопатката изстъргваме лука и чесъна от стените на тенджерата. Наливаме 2 супени лъжици зехтин, затваряме капака, отваряме капачето. Задушаваме – температура 120 °C, време 5 мин, скорост 1.

Стъпка 4 - Отваряме капака, добавяме нарязаните чушки и картофи, заливаме с вода. Добавяме солта и останалите подправки. Затваряме капака на купата, варим – температура 100 °C, време 25 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отваряме капака, добавяме 1 c.л. доматино пюре, щипка захар и наливаме 100 ml 33% сметана. Затваряме капака, пасираме супата – време 1 мин, скорост 8.

Стъпка 6 - Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е нужно, досоляваме супата.

Съставки:

- 600 g пресни червени чушки
- 160 g картофи
- 150 g лук
- 3 скилидки чесън
- 30 ml зехтин
- Щипка захар
- 1 c.л. доматино пюре
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 голяма чаена лъжичка провансалски билки
- 600 ml зеленчуков бульон
- 100 ml 33% сметана



Крем супа от брюкселско зеле с кюфтета от пуйка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари			
лесно	10 мин	10 мин	6	нож	приставка за смесване	диск	кошница за пара

Подготовка:

- Стъпка 1 - Измиваме пуйката, нарязваме я на парчета около 2 см. Обелваме зеленчуците.
- Стъпка 2 - Слагаме ножа в купата за смесване, след това добавяме пуйката, нарязана на парчета, чукваме яйцето, добавяме галетата и подправките. Затваряме.
- Стъпка 3 - Смесваме – време 25 секунди, скорост 6.
- Стъпка 4 - Отваряме капака, с лопатката изваждаме месната смес в купа.
- Стъпка 5 - С намокрени с вода ръце оформяме от месната смес малки топчета, подреждаме ги върху хартия (с отвори за пара) за печене в контейнера за готвене на пара.
- Стъпка 6 - Измиваме купата, поставяме рамката за закрепване на диска и диска за рязане. Затворете купата с капака.
- Стъпка 7 - Нарязваме лука, зеленчуците, чесъна и картофите, като ги бутаме с буталото време 15 секунди, скорост 6.
- Стъпка 8 - Отваряме капака, изваждаме диска и стеблото. С лопатката отстраняваме зеленчуците настрани, поставяме ножа.
- Стъпка 9 - Добавяме брюкселското зеле, подправките и водата към зеленчуците.
- Стъпка 10 - Поставяме контейнера за готвене на пара с кюфтетата върху купата заедно с капака.
- Стъпка 11 - Настройваме – температура 105 °C, време 25 мин, скорост 1, реверс.
- Стъпка 12 - Внимателно, за да не се изгорим от парата, сваляме контейнера с кюфтетата, отстраняваме го настрани.
- Стъпка 13 - Пасираме супата с блендер – време 1 мин, скорост 8.
- Стъпка 14 - Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е нужно, подправяме супата. Сервираме супата заедно с кюфтетата.

Съставки:

- 400 г филе от пуешки гърди
- 1 яйце
- 20 г галета
- 1 чаена лъжичка сол
- Щипка пипер
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер
- 500 г брюкселско зеле
- 180 г картофи
- 100 г моркови
- 50 г целина
- 50 г корен от магданоз
- 80 г лук
- 3 скилидки чесън
- 1 чаена лъжичка сол
- Щипка пипер
- Щипка захар
- 1000 г вода
- пресни листа магданоз за украса



Крем супа от цвекло с стафиди и хрян

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	8	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Обелваме цвеклото, нарязваме го на малки парченца. Обелваме чесъна.

Стъпка 2 - Поставяме ножа в купата. Добавяме цвеклото, чесъна и стафидите. Затваряме с капака. Време 35 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака, добавяме солта, захарта и пипера. Наливаме зеленчуковия бульон. Затваряме капака на купата, варим супата – температура 100 °C, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 4 - През отвора в капака добавяме хряна и оцета. Затваряме капака и пасираме супата с блендер – време 1 мин, скорост 8.

Стъпка 5 - Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е нужно, досоляваме супата.

Съставки:

- 800 g варено цвекло
- 100 g стафиди
- 1 с.л. настърган хрян
- 1 скилидка чесън
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 с.л. ябълков оцет
- 1 голяма чаена лъжичка захар
- 300 ml зеленчуков бульон



Крем супа от лисички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	30 мин	-	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

- 1.300 g лисички измиваме, почистваме и подсушаваме с хартиена кърпа. Нарязваме 1 средна глава лук на четвъртинки.
2. Слагаме ножа в купата, добавяме лисичките и лука. Затваряме капака – Скорост 6, време 6 секунди.
3. Сменяме ножа с бъркалката. Добавяме в купата 30 g краве масло. Затваряме капака – температура 100°, време 5 минути, скорост 1. Задушаваме с отворен капак.
4. След края на времето за задушаване добавяме зеленчуковия бульон, картофите, пипера и солта. Готвим на 100°, време 20 минути, скорост 1.
5. Добавяме 100 ml 18% сметана и пасираме 60 секунди на скорост 8. Подправяме на вкус.

Съставки:

- 300 g лисички
- 100 g картофи
- 1 глава лук
- 100 ml 18% сметана
- 30 g краве масло
- 300 ml зеленчуков бульон
- 15 g смлян пипер
- 10 g сол
- шепа нарязан магданоз за украса



Крем супа от карфиол с бекон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	-	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме зеленчуците: измиваме и обелваме картофите, нарязваме ги на парчета. Обелваме морковите, нарязваме ги на малки парченца. Обелваме чесъна от люспите.

Стъпка 2 - Разделяме карфиола на цветчета.

Стъпка 3 - Запържваме резените бекон в сух тиган до златисто и хрупкаво (около 2 минути от всяка страна).

Стъпка 4 - Слагаме ножа в купата за смесване, добавяме запържения бекон, галетата и кравето масло. Затваряме капака на купата, разбъркваме – време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с лопатката изстъргваме трохите от стените на купата. Затваряме капака, разбъркваме отново – време 15 с, скорост 8.

Стъпка 6 - Отваряме капака, с лопатката прехвърляме трохите в друга посуда.

Стъпка 7 - Слагаме карфиола в купата за смесване, наливаме 400 ml бульон. Затваряме капака, пасираме карфиола – време 20 секунди, скорост 8.

Стъпка 8 - Отваряме капака, добавяме нарязаните зеленчуци, останалия чесън, бульона и подправките. Затваряме капака, варим супата – температура 105 °C, време 25 мин, скорост 1

Стъпка 9 - Когато супата се свари, пасираме я с блендер – време 1 мин, скорост 8.

Стъпка 10 - Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е нужно, досоляваме супата.

Стъпка 11 - Сервираме супата в дълбоки чинии, поръсена с пръжките и нарязан магданоз.

Съставки:

- 500 g карфиол
- 250 g картофи
- 100 g моркови
- 3 скилидки чесън
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1,2 l бульон (зеленчуков или месен) 100 g бекон
- 25 g галета
- 20 g меко краве масло
- Магданоз за украса



Крем супа от зелен фасул с мента

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	30 мин	6	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме зеленчуците: измиваме и обелваме картофите, нарязваме ги на парчета. Обелваме лука и го разрязваме на 4 части, обелваме чесъна.

Стъпка 2 - Слагаме ножа в купата на миксера, добавяме лука и чесъна. Затваряме капака на купата, разбъркваме – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака, с лопатката изстъргваме лука и чесъна от стените на тенджерата. Наливаме олиото, затваряме капака, отваряме капачето. Задушаваме лука – температура 120 °C, време 5 мин, скорост 1 – реверс.

Стъпка 4 - Отваряме капака, наливаме бульона. Затваряме капака, варим бульона – температура 105 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, сложете в бульона картофите, зелената фасола и подправките. Затворете капака, варете супата - температура 105 °C, време 15 мин, скорост 1

Стъпка 6 - Когато супата се свари, я разбийте с блендер - време 1 мин 20 секунди, скорост 8.

Стъпка 7 - Отваряме капака, опитваме на вкус, при необходимост посоляваме супата.

Стъпка 8 - Поднасяйте супата отгоре поръсена с прясна мента.

Съставки:

- 450 g замразен зелен фасул 200g картофи 200g картофи
- 100 g лук
- 2 скилидки чесън
- 40 ml зехтин
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- няколко листенца прясна мента
- 400 ml зеленчуков бульон
- 100 ml гъста сметана



Крем супа от домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	40 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. поставете щифта за закрепване на острието и острието за нарязване, затворете купата.
2. Нарежете зеленчуците, като ги натискате с буталото: 300 g картофи, 100 g моркови, 100 g корен от магданоз, 50 g корен от целина и 50 g праз (бялата част) - 20с./V6
3. Отворете капака, извадете диска и щифта и сложете зеленчуците в друга съд. чинии.
4. Обелете лука и го разрежете на 4 части.
5. Сложете ножа в купата и добавете 100 g лук. Затворете капака с затворена капачка. Смилане - време 10 с/скорост 6.
6. С помощта на шпатула изстържете лука към дъното на купата, добавете 40 g масло. Затворете капака с отворена капачка. Задушаване на слаб огън - време 5 мин./100°C/скорост 1.
7. Налейте 1000 g бульон, добавете 2 дафинови листа, 4 зърна бахар и нарязаните зеленчуци. Затворете капака, затваряйки капачката. Готвене - темп. 100°C/време 20 мин/скорост 1.
8. Добавете 400 g консервирани нарязани домати, 50 g доматен концентрат. доматен сос, 1 чаена лъжичка захар, 1/2 чаена лъжичка пипер, сол на вкус. Затваряне на капака. Готвене - температура 100 °C/10 мин/скорост 1.
9. Поднасяйте крем супата от домати с крутони или бутер тесто. Можеш също да украсиш с прясна магданоз

Съставки:

- 100 g лук
- 400 g консервирани нарязани домати без кожа
- 1000 g пилешки или зеленчуков бульон
- 50 g доматиена паста
- 300 g картофи
- 100 g моркови
- 100 g корен от магданоз
- 50 g целина
- 50 g праз (бяла част)
- 40 g масло
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- ½ чаена лъжичка пипер
- сол на вкус
- 1 чаена лъжичка захар (по желание)



Кръмбъл от целина

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	40 мин	6	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Загрейте фурната до 180 °С.

Стъпка 2 - Измийте и подсушете 800 g целина, отрежете дървесните краища и останалите листа. Нарежете на парчета около 2-3 cm.

Стъпка 3 - Поставете миксера в съда за смесване. Сложете нарязаната на парчета целина, добавете 100 g захар, 1 ч. л. картофено нишесте. Затваряме купата с капака, смесваме целината със захарта и нишестето - време 30 секунди, скорост 3.

Стъпка 4 - Отворете капака, разстелете целината по цялото дъно на намазана с масло форма за печене.

Стъпка 5 - Измийте и подсушете купата, заменете ножа.

Стъпка 6 - В купата сложете 100 g масло, нарязано на няколко парчета, 100 g пшенично брашно, 100 g захар и 50 g бадемови люспи. Затворете капака на купата, разбъркайте кръмбъла - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 7 - Отваряме капака на купата. Поръсете кръмбъла върху целината така, че да покрие цялата повърхност. Поръсете с останалите 50 g бадемови люспи.

Стъпка 8 - Поставете формата с целината и кръмбъла в загрятата до 180 °С фурна, печете около 35-40 минути, докато кръмбълът не придобие кафяв цвят. Извадете от фурната, оставете да престои около 10 минути, поднасяйте топло или охладено и поднасяйте студено.

Съставки:

- 180 g пшенично брашно за печене
- 100 g фина захар за кръмбъла
- 100 g масло
- 100 g бадемови люспи
- 800 g целина (стебло)
- 100 g захар
- 10 g картофено нишесте



Крокети с гъби

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	30 мин	30 мин	8	нож	ДИСК	КОШНИЦА

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Претегляме 50 g масло. Температура 70°C, време 2 минути, скорост 1.
2. Свалете капака, добавете 250 g пшенично брашно, чукнете 3 цели яйца, налейте 600 g мляко и добавете щипка сол. Затваряме капака, разбъркваме тестото за палачинки. Време 1 минута, скорост 3.
3. Свалете капака, излейте тестото в купа. В загрят тиган запържваме палачинките до златиста коричка от двете страни.
4. Поставете оправата в съда за смесване и диска за рендосване върху нея. Заменете капака с буталото, настържете 500 g гъби. Време 30 секунди, скорост 5.
5. Свалете капака. В тиган разтопете 50 g масло, добавете настърганите гъби. Запържете ги в тигана, докато се изпари цялата вода от тях.
6. Към гъбите добавете 100 g настъргано сирене моцарела, половин чаена лъжичка сол и щипка черен млян пипер, разбъркайте добре цялата плънка.
7. Сложете малко плънка в центъра на всяка палачинка, загънете двата ръба на палачинката навътре, а след това навийте палачинката, започвайки от един от незагънатите ръбове на палачинката.
8. В една купа изсипете галетата, а в друга купа чукнете цяло яйце, като го разбъркате с вилка.
9. Оваляйте всеки крокет в яйцето, след това в галетата.
10. Налейте малко олио в тигана, загрейте го. Запържваме крокетите до златиста коричка от всяка страна.

Съставки:

- 250 g пшенично брашно
- 3 яйца
- 600 g мляко
- 50 g масло
- щипка сол
- 400 g гъби
- 100 g настъргано сирене моцарела
- половина чаена лъжичка сол
- щипка черен млян пипер
- 50 g масло галета
- 1 яйце за паниране
- олио за пържене



Крокети с месо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	30 мин	30 мин	8	нож	диск	приставка за смесване

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Претегляме 50 g масло. Температура 70°C, време 2 минути, скорост 1.
2. Свалете капака, добавете 250 g пшенично брашно, чукнете 3 цели яйца, налейте 600 g мляко и добавете щипка сол. Затваряме капака, разбъркваме тестото за палачинки. Време 1 минута, скорост 4.
3. Свалете капака, излейте тестото в купа. В загрят тиган запържваме палачинките до златиста коричка от двете страни.
4. Приготвяме плънката. В тиган наливаме 50 g растително олио, загрейте го. Добавяме 400 g месна кълцана меса от свинско. Запържете месото, като го раздробявате колкото се може повече с помощта на силиконова шпатула.
5. Добавете към кълцаното 5 g сол, половин чаена лъжичка лют млян пипер и половин чаена лъжичка сладък млян пипер. Разбъркайте всичко и запържете още малко.
6. Към все още топлото кълцано добавете 100 g настъргано сирене моцарела, разбъркайте.
7. Сложете малко плънка в средата на всяка палачинка, загънете двата ръба на палачинката навътре, а след това навийте палачинката, започвайки от един от незагънатите ръбове на палачинката.
8. В една купа изсипете галетата, а в друга купа чукнете цяло яйце, като го разбъркате с вилница.
9. Оваляйте всеки крокет в яйцето, след това в галетата.
10. Налейте малко олио в тигана, загрейте го. Запържваме крокетите до златиста коричка от всяка страна.

Съставки:

- 250 g пшенично брашно
- 3 яйца
- 600 g мляко
- 50 g масло
- щипка сол
- 400 g свинско кълцано
- 50 g масло
- 50 g растително олио
- 5 g сол
- половина чаена лъжичка лют млян пипер
- половина чаена лъжичка сладък млян пипер
- 100 g настъргано сирене моцарела
- галета
- 1 яйце за паниране
- олио за пържене на крокетите



Задушен заек в гъбен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	30 мин	54 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - подгответе продуктите. Бутчетата на заека измийте, подсушете и нарежете на части. Зеленчуците измийте, обелете от кората. Нарежете морковите на 1x1 cm. Лука и чесъна обелете от люспите. Лука нарежете на 4 части.

Сухи гъби 15 g се заливат с 400 ml вряла вода и се оставят настрана за 30 мин.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Налейте 30 c. л. олио, сложете месото от заек. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - отворете капака, извадете месото в друг съд. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака - скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 - отворете капака и с помощта на лопатката бутнете зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото от заек. Добавете сол, черен млян пипер и на киснатите гъби заедно с водата, в която са стояли. Затворете капака - температура 100 градуса, време 35 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете сметана 150 g. Затворете капака - температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - отворете капака, опитайте заека за сол, при необходимост подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с голямо количество прясна зеленина.

Съставки:

- 450 g заек (бутчета и бедра)
- 150 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 15 g сухи гъби
- 400 ml вряла вода
- 150 g сметана
- 50 g прясна зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Заек задушен с картофи в сметанов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	 15 мин	 85 мин	 4	 НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - подгответе продуктите. Подходящо е всякакво месо от заек или цял заек, нарязан на парчета. Зеленчуците измийте, обелете от кората. Картофите нарежете на кубчета 1.5x1.5 cm, морковите 1x1 cm. Лука и чесъна обелете от люспата. Лука нарежете на 4 части.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Налейте 30 c. л. олио, сложете месото от заек. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - отворете капака, извадете месото в друг съд. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака - скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 - отворете капака и с помощта на лопатката бутнете зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото от заек. Добавете сол, черен млян пипер и 500 ml вода. Затворете капака - температура 100 градуса, време 35 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете нарязаните картофи. Затворете капака - температура 100 градуса, време 10 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - отворете капака, добавете 150 g сметана. Затворете капака - температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 8 - отворете капака, опитайте яхнията за сол, при необходимост подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с голямо количество прясна зеленина.

Съставки:

- 450 g месо от заек
- 150 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 300 g картофи
- 150 g сметана
- 50 g прясна зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Булгур с фасул в чили сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	30 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Нарежете на кубчета 100 g червена чушка и 30 g чили чушка.

Стъпка 2 - Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 80 g лук и 2 скилидки чесън. Затваряме с капака, смиламе. Температура 0, време 10 секунди, скорост 7.

Стъпка 3 - Сваляме капака, изваждаме ножа.

Стъпка 4 - Включете миксера, остържете лука и чесъна от стените на тенджерата с лопатка. Налейте 3 супени лъжици зехтин или олио, затворете с капака с отворена запушалка, запържете. Температура 100°C време 3 минути скорост 1.

Стъпка 5 - Свалете капака, добавете нарязаните на кубчета червена и чили чушка. Затваряме с капака с отворена запушалка, отново запържваме. Температура 100°C време 3 минути скорост 1.

Стъпка 6 - Свалете капака, изсипете 100 g сух булгур. Затворете с капака с отворена запушалка, запържете. Температура 80°C време 1 минута скорост 1.

Стъпка 7 - Свалете капака, налейте 350 g вода, изсипете 10 g паприка и 10 g сол. Затворете капака. Температура 120°C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 8 - Свалете капака, добавете 200 g консервиран фасул, 400 g консервирани нарязани домати. Затворете капака. Температура 100°C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 9 - Свалете капака. Разпределяме ястието в чинии. Може да се сервира самостоятелно или с багета.

Съставки:

- 80 g лук
- 2 скилидки чесън
- 1 голяма червена чушка
- 2 чили чушки
- 100 g булгур
- 350 g вода
- 400 g консервиран бял фасул
- 400 g консервирани домати
- 10 g мляна сладка паприка
- 10 g сол
- 3 с.л. зехтин



Пиле в кисело-сладък сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	22 мин	4	приставка за смесване

Подготовка:

1. В купата на миксера налейте олио 40 g, нарежете 400 g пилешки гърди на малки кубчета, добавете. Изсипете 5 g сушен чесън, 5 g сушен джинджифил, 10 g захар, щипка сушено чили, 5 g сол и щипка млян пипер. Покриваме с капака, запържваме всичко. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
2. Свалете капака, добавете в тенджерата 150 g тънко нарязана чушка. Затваряме с капака, отново запържваме всичко. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
3. Свалете капака. Добавете 50 g ситно нарязан лук. Поставете капака - Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, налейте 100 g портокалов сок и 20 g лимонов сок. Затваряме с капака, продължаваме да готвим. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
5. Свалете капака. Добавете 100 g нарязан на малки кубчета консервиран ананас, 30 g доматино пюре, изсипете 5 g сол, 10 g захар и налейте 10 g оцет. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
6. Свалете капака, смесете в чаша 100 g вода с супена лъжица нишесте, излейте това в купата. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.

Съставки:

- 400 g пилешки гърди
- 150 g чушка
- 50 g лук
- 100 g консервиран ананас
- 100 g портокалов сок
- 20 g лимонов сок
- 10 g сол
- 10 g оцет
- 30 g доматино пюре 20 g захар
- По 5 g сушен чесън, джинджифил и чили
- Щипка млян пипер
- 40 g растително олио
- 1 с.л. нишесте
- 150 g вода



Пиле в сос кари

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	30 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: 400 g пилешки гърди измийте, подсушете, нарежете на парчета приблизително по 1,5 cm, обелете 100 g лук и 3 скилидки чесън, почистете парче чили чушка от семките, почистете свеж джинджифил и нарежете на малки парчета.
2. Сложете в купата ножа, 3 обелени скилидки чесън, парче чили чушка и парче джинджифил. Затворете капака на купата, смилайте - време 8 секунди, скорост 8.
3. Отваряме капака, слагаме 100 g лук, нарязан на малки парчета. Затваряме купата с капака, смиламе - време 7 секунди, скорост 7.
4. Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката. С лопатка съберете лука от стените на тигана, налейте 20 g олио за пържене, затворете капака, отворете запушалката, задушете - температура 95° C, време 5 минути, скорост 1.
5. Отворете капака на купата, добавете към лука 400 g консервирани нарязани домати, 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер, 1 чаена лъжичка сладка паприка, 1 супена лъжица мека паста кари. Затворете капака затворен с капака, гответе - температура 100° C, време 10 минути, скорост 1.
6. След това време разбиваме соса с блендера - време 10 секунди, скорост 8.
7. Налейте кокосовата сметана, време 10 секунди, скорост 8.
8. Отворете капака, с лопатка съберете соса от стените на чинията. Сложете в соса 400 g нарязано пилешко месо. Затворете капака, гответе - температура 100° C, време 15 минути, скорост 1.

Съставки:

- 400 g пилешко месо
- 400 g нарязани домати
- 100 g лук
- 3 скилидки чесън
- парче чили чушка
- парче свеж джинджифил
приблизително 1,5 cm
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 чаена лъжичка сладка паприка
- 1 супена лъжица мека паста кари
- 2 чаени лъжички прах кари
- 20 g растително олио
- 100 g кокосова сметана



Пилешко с ориз в кокосова сметана

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	20 мин	4	приставка за смесване	кошница

Подготовка:

1. Поръсете 500 g пилешко филе с половин чаена лъжичка млян джинджифил, сушено чили, мляно кари и сол. Разбъркайте всичко заедно, за да покрият подправките месото.
2. В тиган на зехтин запържете филето от двете страни. Извадете ги от тигана (тигана оставете след запържването на месото).
3. В купата на миксера налейте 50 g растително олио, добавете 30 g пресован чесън.
4. Покрийте с капака, запържете за кратко всичко заедно. Температура 90 °C, време 3 минути, скорост 1.
5. Свалете капака, извадете бъркалката. Поставаме кошницата и изсипваме в нея 200 g ориз, наливаме в купата 950 g бульон.
6. Захлупваме с капака, варим ориза. Температура 100 градуса, време 12 минути. 7. Свалете капака, с помощта на мерителна чаша извадете кошницата с ориза.
8. Свареният ориз прехвърлете в тигана, в който преди това се е пържило пилешкото филе. Наливаме 50 g от останалия бульон и 100 g кокосови мазни сметани. Разполагаме пърженото филе върху ориза.
9. Захлупваме тигана с капак, задушаваме всичко това около 4-5 минути на среден огън на котлона.
10. Отваряме капака, поръсваме отгоре сситно нарязан кориандър.

Съставки:

- 500 g пилешко филе
- 200 g ориз басмати
- 80 g растително олио
- 0.5 ч.л. смляно сухо чили
- 0.5 ч.л. сушен джинджифил
- 0.5 ч.л. къри
- Сол на вкус
- 100 ml мазни кокосови сметани
- 1000 g бульон
- 30 g чесън
- шепа ситно нарязан кориандър



Пилешки гърди с ориз и пармезан

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	20 мин	4	миксер	кошница

Подготовка:

- Поръсете 500 g пилешки гърди с половин чаена лъжичка сладък смлян пипер. половин чаена лъжичка гранулиран чесън. Разбъркайте заедно, за да се покрие месото с подправките.
- Разтопете в тигана 30 g масло и запържете филето от двете страни. Свалете го от тигана (след пърженето на месото свалете тигана).
- Поставете насадката-миксер в купата за смесване, налейте 50 g олио, добавете 30 g чесън, пресован през преса, и щипка чили.
- Захлупете с капака и бързо запържете всичко. Температура 90 °C, време 3 минути, скорост 1.
- Свалете капака, извадете бъркалката. Поставете кошницата и изсипете в нея 200 g ориз басмати, налейте в съда 950 g бульон.
- Захлупете с капака, затворете капачката и сварете ориза. Режим за готвене на пара, 12 минути.
- Свалете капака и с помощта на мерителна чаша извадете кошницата с ориза.
- Прехвърлете сварения ориз в тигана, където преди това се е пържило пилешкото. Налейте 50 g от останалия бульон. Поставете пържените съставки върху ориза. вместо филето поръсете отгоре 80 g ситно настърган пармезан.
- Захлупете тенджерата с капак и задушете около 4-5 минути на среден огън. на нагревателната плоча.
- Отворете капака и поръсете отгоре ситно нарязан магданоз.

Съставки:

- 500 g пилешки гърди
- 200 g ориз басмати
- 50 g олио
- щипка люспи чили
- 1000 g бульон
- 30 g чесън
- 30 g масло
- половин чаена лъжичка гранулиран чесън
- половин чаена лъжичка сладък смлян пипер
- 80 g ситно настърган пармезан
- шепа ситно нарязан магданоз



Пилешко филе в гъбен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	50 мин	4	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - 150 г гъби измийте, големите нарежете на по-малки парчета, 2 скилидки чесън и 80 г лук обелете, лука нарежете на по-малки парчета.

Стъпка 2 - Пилешкото филе измийте, подсушете, нарежете диагонално на парчета с дебелина около 2-3 см, поставете в купата. Добавете 20 г ябълков оцет, разбъркайте с пилето. В купата смесете подправките: 1 чаена лъжичка сушен чесън, 1 чаена лъжичка сладък пипер, 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка черен пипер, разбъркайте. Поръсете всяко филе със сместа.

Стъпка 3 - Поставете ножа в купата, добавете 150 г гъби, 2 скилидки чесън и 80 г лук, затворете с капака - време 15 секунди, скорост 5.

Стъпка 4 - Отворете капака, с лопатката съберете зеленчуците от стените на купата, добавете 25 г олио. Затвори Затворете с капака - температура 95 °C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, с лопатката съберете зеленчуците от стените, добавете 1 чаена лъжичка сол, половин чаена лъжичка черен пипер, налейте 500 г вода, добавете 2 дафинови листа, добавете пилешкото филе. Затворете с капака - температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - В купичка смесете 25 г пълнозърнесто брашно със 100 г 18% сметана.

Стъпка 7 - Отворете капака на купата, налейте сметаната и брашното, добавете 0,5 връзка ситно нарязан пресен магданоз. Затворете с капака - температура 100 °C, време 3 минути, скорост 1.

Съставки:

- 600 г пилешко филе
- 1 чаена лъжичка сладък пипер
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 20 г ябълков оцет
- 25 г растително олио
- 150 г гъби
- 80 г лук
- 2 скилидки чесън
- 10 г сол
- 2 дафинови листа
- 25 г пшенично брашно
- 100 г 18% сметана
- 0,5 връзка ситно нарязан пресен магданоз



Пилешко филе с ориз и тиквички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	1 час	4	приставка за смесване	нож	двете парни кошници

Подготовка:

измийте 4 малки пилешки филета, подсушете, подправете със сол, черен пипер и пипер. Разположете в контейнера за готвене на пара. 150 g лук обелете, нарежете на ситни парчета. 200 g млади тиквички измийте, отрежете краищата, зелен грах (може да е замразен, но предварително размразен). Голямата тиквичка разрежете по дължина на две, обелете от семките. Изсипете ориза в кошницата, изплакнете под студена вода.

Налейте в купата 1,2 l вода, затворете с капака, заврете - програмата за кипене (приблизително 8 мин). Отворете капака, добавете в водата 1 супена лъжица сол, изсипете в кошницата с ориза. Поставете контейнера за готвене на пара с пилето върху тенджерата. Сварете ориза и пилето на пара, време 30 минути.

Извадете контейнера с пилето. С помощта на мерителна чаша извадете кошницата с ориза, отложете настрана. Излейте водата, изплакнете купата.

Поставете ножа в купата, поставете в купата 150 g нарязан лук. Захлупете с капака, наклъцайте - време 7 секунди, скорост 7.

Отворете капака, с помощта на лопатката съберете лука от стените на тенджерата. Налейте 30 g зехтин, затворете с капака. Задушете лука - температура 95 °C, време 6 минути, скорост 1.

Отворете капака, извадете ножа, поставете оправката и диска за рязане.

Затворете с капака на диска - нарежете 200 g тиквички, като ги натиснете с тласкача - време 12 секунди, скорост 5.

Отворете капака, извадете диска, с лопатката отмествате тиквичките, добавете граха и поставете бъркалката - температура 95 °C, време 4 минути, скорост 1.

Отворете капака, добавете сварения ориз, лука, щипка сол и черен пипер. Затвори захлупете с капака, разбъркайте ориза и зеленчуците - време 20 секунди, скорост 3.

Сервирайте ориза със зеленчуци заедно с пилето.

Съставки:

4 малки пилешки филета

150 g ориз

200 g млади тиквички

150 g лук

150 g зелен грах

30 g зехтин

1 чаена лъжичка сол

1 с.л. сол за варене на ориза

0,5 чаена лъжичка смлян сладък пипер

0,5 чаена лъжичка смлян черен пипер



Пилешко филе по средиземноморски

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	30 мин	30 мин	4	парна кошница

Подготовка:

- В купата смесете 60 г зехтин с подправките: 1 чаена лъжичка риган, 1 чаена лъжичка сушен розмарин, половин чаена лъжичка гранулиран чесън, половин чаена лъжичка смлян черен пипер и половин чаена лъжичка сол.
- разрежете 500 г пилешки гърди по дължина на тънки резени. Намажете всяко парче месо с приготвената марината, оставете за 30 минути.
- В съда за смесване налейте 1 литър вода, поставете съда за готвене на пара.
- Разположете парчетата месо едно до друго в кошницата за готвене на пара, захлупете с капака.
- Готвим месото на пара. 100 градуса, време 12 минути.
- Свалете капака, прехвърлете парчетата пиле в тава за печене. Отгоре поръсете 200 г натрошено сирене фета, чери домати, 20 г зехтин и поръсете всичко със сока от половин лимон.
- Поставете тавата във фурната, предварително загрята до 180 °C, и печете около 20 минути.

Съставки:

- 500 г пилешки гърди
- 80 г зехтин
- 1 чаена лъжичка риган
- 1 чаена лъжичка розмарин
- пол. ч.л. сушен чесън
- половин чаена лъжичка сол и смлян черен пипер
- 1 лимон
- 200 г сирене фета
- 100 г чери домати



Пилешки бутчета, пълнени с кайсии, сини сливи и орехи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	90 мин	40 мин	4	нож	парна кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - подготвяме месото: Пилешките бутчета измийте, отстранете костта, без да разрязвате кожата: с остър малък тесен нож изрежете месото около костта (от дебелията страна на бедрото). Надрежете месото около костта, свалете месото от костта и накрая отрежете кожата и отстранете костта. Разположете месото в купата.

Стъпка 2 - месото на бутчетата подправете със сол и пипер.

Стъпка 3 - Сложете 100 г месо от птица в купата на миксера, добавете щипка сол и пипер, затворете капака на купата, разбийте с блендера - време 15 секунди, скорост 4. През отвора в капака изсипете орехите, сините сливи, кайсиите и разбъркайте сместа - време 20 секунди, скорост 3, реверс.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърлете сместа в друг съд.

Стъпка 5 - Напълнете бутчетата със сместа от орехи, като поставяте плънката от дебелията страна до края. Подредете бутчетата „на купчина“ в контейнера за готвене на пара, поръсете със сладък червен пипер. В купата на миксера налейте 1,5 l вода, затворете контейнера с месото, покрийте с капак - температура 105°C, време 35 минути, скорост 1.

Съставки:

Пилешки бутчета 8 бр.

100 g месо от пилешко бедро

Сок от 1 лимон

50 г сини сливи

50 г кайсии

50 г натрошени орехи

1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер

Щипка сол и пипер



Пилешки нагетси

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин + 2-3 часа	5 мин	4	нож

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе съставките: 500 г пилешко филе измийте, подсушете, разделете на продълговати парчета по около 30-40 г всяко. Поръсете със сол и пипер, подредете в купа.
- Стъпка 2 - Сложете ножа в купата за смесване. Изсипете съставките за панировката: 150 г пшенично брашно, 1 пълна чаена лъжичка фина сол, 1 чаена лъжичка смлян сладък пипер, 1 чаена лъжичка гранулиран чесън, 0,5 чаена лъжичка къри, щипка лют пипер (на вкус). Затворете с капак, разбъркайте - време 10 секунди, скорост 4.
- Стъпка 3 - Отваряме капака, прехвърлете панировката в по-дълбока чиния или купа.
- Стъпка 4 - Подгответе тестото: 2 чаени лъжички сушен чесън, 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер, 1 чаена лъжичка къри на прах, 1 пълна чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер сложете в купата за смесване.
- Стъпка 5 - Затваряме купата с капак. Разбъркайте - време 12 секунди, скорост 8.
- Стъпка 6 - Отворете капака на купата, добавете 240 г пшенично брашно, 120 г нишесте, налейте 400 г вода. Затворете капака - време 20 секунди, скорост 4.
- Стъпка 7 - Отваряме капака на купата, излейте тестото в купата с нарязаното пиле, разбъркайте добре, покрийте купата и поставете в хладилника за 2-3 часа.
- Стъпка 8 - Налейте 1 литър олио (или повече - като за пържене във фритюрник) в малка тенджера или дълбок тиган, загрейте до температура около 180°C.
- Сложете парчетата пиле в панировката в горещото олио, пържете около 5 минути до златиста коричка.

Съставки:

- 500 г пилешки гърди
- 1 литър олио за пържене
- 150 г пшенично брашно
- 1 пълна чаена лъжичка фина сол
1 чаена лъжичка фина сол
- 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер
1 чаена лъжичка гранулиран чесън
0,5 чаена лъжичка къри
- Щипка лют пипер (на вкус)
- 400 г вода
- 240 г пшенично брашно
- 120 г нишесте
- 2 чаени лъжички гранулиран чесън
- 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер
- 1 чаена лъжичка къри
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- Приблизително 1 литър олио за пържене



Лечо с тиква и чоризо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	22 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 70 г лук и 20 г чесън. Затворете с капак, нарежете зеленчуците. Време 5 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака, с силиконова шпатула остържете всичко от стените на съда.
3. Извадете ножа от съда, поставете мешалката. Налейте 60 г растително олио. Покрийте с капак, запържете всичко. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака. Добавете 180 г наденица чоризо, нарязана на тънки филийки. Поставете капака на място със затворен затваряч. Продължете да пасирате всичко. Температура 100°, време 2 минути, скорост 1.
5. Свалете капака. Добавете 400 г тиква, нарязана на малки кубчета. Поставете капака. Отново запържете всичко заедно. Температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.
6. Свалете капака. Добавете 100 г нарязана на кубчета морков. Налейте 100 г вода, добавете 5 г риган, 10 г смлян сладък червен пипер и 10 г сол.
7. Поставете капака. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
8. Свалете капака. Добавете 100 г нарязана на кубчета червена и 100 г жълта чушка. Поставете капака. Продължете да варите всичко заедно. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
9. Свалете капака. Добавете 400 г нарязани бланширани домати. Поставете капака. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 70 г лук
- 20 г чесън
- 180 г наденица чоризо
- 400 г тиква
- 100 г моркови
- 100 г червена чушка
- 100 г жълта чушка
- 400 г бланширани домати
- 60 г растително олио
- 100 г вода
- 5 г риган
- 10 г смлян сладък червен пипер
- 10 г сол



Лимонада от просеко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	1 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Добре измийте 2 големи лимона и 1 портокал, нарежете на четвъртинки. Измийте няколко листенца мента.

Стъпка 2 - Сложете ножа в купата на миксера, поставете нарязания лимон, портокал и мента. Добавете 80 g захар, налейте 500 ml пенливо вино.

Стъпка 3 - Затваряме купата с капак. Смесете - време 5 секунди, скорост 10, след това разбъркайте - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 - Отваряме капака, прелейте лимонадата през цедка в друг съд.

Съставки:

- 500 ml бяло пенливо вино
- 2 лимона
- 1 портокал
- няколко листенца прясна мента
- 80 g захар
- 12-14 кубчета лед



Лимонено пиле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	15 мин	25 мин	4	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 - Сложете ленти хартия за печене в формата за готвене на пара така, че парата да може свободно да циркулира. измийте 4 пилешки филета, подсушете, поставете на дъска за рязане, нарежете в тях достатъчно дълбоки джобове, посолете и подправете с пипер. Сложете всяка порция с разреза нагоре във формата за готвене на пара.

Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, сложете 200 g сирене фета, добавете 40 g настъргано сирене грана падано, кората, настъргана от 1 лимон, 1 яйце, добавете 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете купата с капак, разбъркайте плънката - време 15 секунди, скорост 3.

Стъпка 3 - Отваряме капака, изваждаме ножа. С лъжица сложете плънката в подготвените пилешки порции, като запълвате разрезите, леко разтваряйки джобовете. Подредете порционните парчета пиле с плънката нагоре.

Стъпка 4 - Налейте 600 ml вода в купата на миксера, поставете върху купата чинията с пилето, покрийте с капак. Готвене на пара - програма за готвене на пара - време 25 минути.

Съставки:

- 4 малки пилешки гърди
- 200 g сирене фета
- 40 g настъргано сирене грана падано
- 1 яйце
- Кора от 1 лимон
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Лимонов кърд

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	11 мин	300 г	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Лимонът попарете, обелете и добре подсушете, настържете кората, изцедете сок от лимона, за да получите 200 г.
- Поставете пеперудата в купата на миксера. Налейте 200 г лимонов сок, добавете настърганата кора от 1 лимон, добавете 140 г захар, чукнете 3 цели яйца и добавете 15 г царевично нишесте. Поставете капака - Температура 100°C, време 6 минути, скорост 1.
- Свалете капака, добавете 120 г краве масло, нарязано на малки парчета.
- Затваряме с капак, готвим лимоновия кърд. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 200 г лимонов сок
- кора от 1 лимон
- 140 г захар
- 120 г краве масло
- 3 яйца
- 15 г царевично нишесте



Сьомга със спанак на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	15 мин	3	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 30 г краве масло, 10 г чесън и стрък прясна копър. Поставете капака. Време 10 секунди, скорост 4.
- Свалете капака. Извадете маслото в чиния, измийте съда.
- В съда за смесване налейте 1 000 ml вода, отгоре поставете съда за готвене на пара. На дъното на кошницата сложете лист хартия за печене.
- 400 г филе от сьомга нарежете на парчета, намажете с предварително подготвеното краве масло с чесън и копър, поръсете със сок от половин лимон.
- Подредете сьомгата върху хартията за печене в долната кошница. Сложете спанака до нея в горната кошница (отчупете удебелените краища).
- Покрийте съда за готвене на пара с капак, готвите зеленчуците и рибата. Температура 100, време 15 минути.
- Подредете спанака в чиния, отгоре сложете филето от сьомга, украсете отгоре с резени от половин лимон.

Съставки:

- 400 г филе от сьомга
- 1 връзка аспержи
- 1 лимон
- няколко стръка пресен копър
- 30 г краве масло
- 10 г чесън
- 1000 г вода
- хартия за печене



Лимончело

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	40 мин + 4 дни	45 мин	2,5 л	приставка за смесване

Подготовка:

- Измиваме лимоните с гореща вода, за да отстраним всички замърсявания.
- С помощта на малък нож или белачка за картофи обелваме кората от лимона (обелваме само жълтата част, белата част, ако има, трябва да се отдели, тъй като ликьорът ще стане горчив).
- Слагаме 1000 g спирт и лимоновата кора в буркан. Оставяме на тъмно и хладно място за четири дни. От време на време разклащаме буркана. През това време приготвяме сироп.
- В купата с приставката за смесване изсипваме 600 g захар и 1200 g вода. 40 мин. Температура 100 градуса по Целзий, Скорост 1.
- Оставяме да изстине.
- Прецеждаме спирта от корите с помощта на цедка и добавяме към охладения сироп. Време 1 минута, скорост 1.
- Разливаме сместа в бутилки. Сервираме ликьора добре охладен.

Съставки:

- 12 лимона без химическа обработка с дебела кора
- 1000 g спирт
- 600 g захар
- 1200 g вода



Ментов ликьор

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин + 3 дни	6 мин	1 л	нож	приставка-бабочка

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе продуктите: измийте листата от мента. Обелете кората от лимона и лайма
- Стъпка 2 - Сложете листата от мента в блендера с включения нож, добавете кората от лимон и кората от лайм. Затваряме купата с капак, смиламе - време 6 секунди, скорост 6. Изливаме джина през отвора в капака, затваряме капака, разбъркваме - време 10 секунди, скорост 3.
- Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, преливаме съдържанието в херметичен контейнер, затваряме и поставяме на тъмно място за 3 дни. След изтичане на това време прецеждаме напитката.
- Стъпка 4 - Слагаме ножа и бабочката в купата за смесване. Добавяме яйчените жълтъци и захарта. Затваряме капака на купата. Разбъркваме - време 5 минути, скорост 3.
- Стъпка 5 - Отваряме капака на купата, добавяме към жълтъците мазната сметана. Затваряме капака, разбъркваме - време 30 секунди, скорост 3.
- Стъпка 6 - Отваряме капака. През отвора в капака бавно изливаме ментовия и лимоновия спирт (тънка струя) - време 3 минути, скорост 2.
- Стъпка 7 - След разбъркването през отвора в капака бавно изливаме кондензираното мляко - време 3 минути, скорост 2.
- Стъпка 8 - Отваряме капака на купата, преливаме ликьора в бутилки.

Съставки:

- 500 g мазна сметана 33%
- 350 g кондензирано мляко
- 400 ml джин (или водка)
- 2 равни лъжици захар
- 2 яйчени жълтъка
- 1 голям лимон
- 1 лайм
- 1 връзка прясна мента



Месен пастет

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	60 мин	8	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Поставяме ножа в съда за смесване. Слагаме 150 г лук. Слагаме капака. Нарязваме лука. Време 10 секунди, скорост 5.
- Сваляме капака, изваждаме ножа, поставяме мешалката. Изливаме 40 г растително масло. С лопатката остъргваме лука от стените на купата. Затваряме с капак, запържваме лука. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
- Сваляме капака, изваждаме мешалката, отново поставяме ножа в съда на миксера. Добавяме 400 г сварено месо от пиле или пуйка и 150 г сварени моркови, със затворен капак, смиламе всичко. Време 15 секунди, скорост 4. 4. Сваляме капака, чупим едно цяло яйце, добавяме 5 г сол, 5 г сладък млян пипер, половин равна чаена лъжичка черен млян пипер и изливаме 60 г бульон. Слагаме капака на място. Отново разбъркваме всичко. Време 30 секунди, скорост 4.
- Сваляме капака. Формата за печене с дължина 20 см покриваме с пергаментна хартия. Изливаме цялата пастетна смес във формата, заглаждаме отгоре.
- Печем пастета в предварително загрята фурна на 180°C за около 60 минути.
- Изваждаме изпечения пастет от фурната, оставяме да изстине.

Съставки:

- 400 г варено месо (пуйка, пиле)
- 150 г варени моркови
- 150 г лук
- 1 яйце
- 5 г сол
- 5 г сладък млян пипер
- половин чаена лъжичка млян черен пипер
- 40 г растително масло
- 60 г бульон



Месникюфтета от пуйка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	10 мин	4	нож	приставка-бабочка

Подготовка:

Стъпка 1 - 500 g пуешко месо, нарязваме на парчета около 2 cm. Почистваме 100 g лук и 1 голяма скилидка чесън, нарязваме лука на малки парчета.

Стъпка 2 - Слагаме ножа в купата на блендера, добавяме 100 g обелен, нарязан лук и 1 скилидка чесън, затваряме капака, смиламе. Време за смилане 6 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 - Отваряме капака, остъргваме лука към дъното на съда с лопатка, добавяме 500 g пуешко месо, нарязано на парчета, затваряме с капак, смиламе месото - време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 - Добавяме 80 g галета, изливаме 100 g сметана, чупим 1 яйце, добавяме 1 пълна чаена лъжичка сол, половин чаена лъжичка млян пипер. Затваряме с капак, разбъркваме сместа - време 25 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - поставяме месната смес в хладилника за около 1 час.

Стъпка 6 - Прехвърляме месната маса в купа, с мокри в вода ръце оформяме от месото кюфтета. Подреждаме кюфтетата в тава, застлана с хартия за печене, и печем на температура 180° C, около 15-20 минути, до леко зачервяване.

Съставки:

- 500 g пуешко филе
- 100 g лук
- 80 g галета
- 1 яйце
- 100 g сметана 18%
- 1 голяма скилидка чесън
- 1 голяма чаена лъжичка
фина сол
- 0,5 чаена лъжичка млян
пипер



Майонеза

Ниво на трудност	Време за подготовка	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	8	НОЖ

Подготовка:

1. Слагаме ножа в купата за смесване. Чупим два жълтъка, добавяме 1 пълна чаена лъжичка горчица, 0.5 чаена лъжичка сол, щипка захар, щипка млян пипер. Изливаме 1 супена лъжица лимонов сок. Затваряме с капак купата, отваряме отвора. Разбъркваме соса, като изливаме маслото на тънка струя през отвора в капака - време 1 минута 20 секунди, скорост 6.
2. Ако майонезата стане прекалено гъста, добавяме 50 ml обикновена вода.
3. Прехвърляме готовата майонеза в удобен съд.

Съставки:

- 2 яйчени жълтъка
- 1 с.л. Лимонов сок
- 1 чаена лъжичка горчица
- 0.5 чаена лъжичка сол
- щипка захар
- Щипка млян пипер
- 400-450 ml слънчогледово масло
- 30-50 ml топла вода



Макови бисквити

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	45 мин	50 бр.	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставяме миксера в купата, изливаме 200 g вода, изсипваме 80 g мак. Затваряме капака на купата - температура 95 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 2 - Отваряме капака, прецеждаме мака през гъсто сито, оставяме да изстине. Купата измиваме, подсушаваме.

Стъпка 3 - Слагаме ножа в купата. Изсипваме 400 g брашно, слагаме попарения и охладен мак, 160 g меко краве масло, 120 g захар, 4 яйчени жълтъка, добавяме щипка сол.

Стъпка 4 - Затваряме капака на купата. Замесваме тестото - време 25 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - Отваряме капака на купата, с помощта на лопатка прехвърляме тестото в купа. С ръце оформяме от тестото топчета с размер на орех и ги подреждаме в тава, застлана с хартия, на разстояние едно от друго. Разточваме всяка порция тесто до дебелина около 0,5 cm.

Стъпка 6 - Печем бисквитите на партиди, като поставяме в предварително загрята фурна. 180 °C, печем около 15 минути до леко зачервяване.

Съставки:

400 g пшенично брашно

160 g меко краве масло

120 g захар

80 g мак

4 яйчени жълтъка

щипка сол

200 g вода



Малинов коктейл

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	3 мин	2 мин	1	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Слагаме ножа в купата.
- Стъпка 2 - Изливаме в съда 250 г мляко, 1 банан, 140 г малини, 50 г овесени ядки, 20 г мед.
- Стъпка 3 - Смесване - време 30 с, скорост 12.
- Стъпка 4 - Консумираме веднага след приготвяне.

Съставки:

- 250 г мляко
- 1 обелен банан
- 140 г малини
- 50 г овесени ядки
- 20 г мед



Малинов коктейл с джин

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	6 мин	1	НОЖ

Подготовка:

- В купата сложете 200 г малина, 40 г захар и 200 г лед - Време 25 секунди, скорост 12.
- Добавете 50 г джин - Време 10 секунди, скорост 2.
- Добавяме тоник и разбъркваме с лопатката. Навлажнете ръба на чашата с лайм и го потопете в захар. В парче лайм направете прорез и го поставете на ръба на чашата. Бавно излейте коктейла в чашата. В коктейла може да изстискате парче лайм.

Съставки:

- 200 г лед
- 200 г малина
- 50 г захар
- 50 г джин
- 300 г тоник
- 1/2 лайм



Маринована патешка гърда с зеленчуци в горчичен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15 мин	25 мин	4	нож	приставка-пеперуда	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: измийте и подсушете две патешки гърди. В купата сложете 1 чаена лъжичка сол, ³/₄ чаена лъжичка пипер, 2 чаени лъжички сладък пипер, 0,5 чаена лъжичка млян куркума, налейте 3 супени лъжици олио. Разбъркваме маринатата, слагаме в нея патето.

Стъпка 2 - 200 г млади тиквички измийте, нарежете на резени около 1,5 - 2 cm. Морковите обелете, нарежете на парчета около 1,5 cm. Чушката почистете от семките, нарежете на малки парчета.

Стъпка 3 - Застелете тавата с хартия за печене, подредете патешките гърди. Покрийте тавата с капак.

Стъпка 4 - Сложете ножа в купата за смесване. Сложете около 120 г нарязана червена чушка, 200 г тиквички, около 280 г моркови, нарязани на малки парчета. Затваряме купата с капак, смиламе - време 6 секунди, скорост 5.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на лопатката прехвърляме зеленчуците в контейнера за готвене на пара. Изваждаме ножа.

Стъпка 6 - Затваряме купата с контейнера за готвене на пара, - програма „Готвене на пара“, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Сваляме кошницата за пара с патето и зеленчуците. Отмерете (оставете) 300 ml от течността за готвене, останалата вода излейте.

Стъпка 8 - Сложете пеперудата в купата, към течността налейте 80 г 18% сметана, добавете 2 големи чаени лъжички горчица, щипка пипер и 20 г нишесте. Затваряме купата с капак, загряваме соса - температура 100 °C, време 2 минути, скорост 3.

Стъпка 9 - Отваряме капака, опитваме соса на вкус, при необходимост посоляваме и разбъркваме с лопатката.

Стъпка 10 - Сервираме патешката гърда със зеленчуците, горчичен сос, салата, поръсени с пресен лук или копър.

Съставки:

- 2 бр патешки гърди
- 200 г млади тиквички
- 300 г моркови
- 200 г червен пипер
- 80 г 18% сметана
- 30 г горчица
- 20 г нишесте
- 1 чаена лъжичка сол
- ³/₄ чаена лъжичка пипер
- 2 чаени лъжички сладък пипер
- 0,5 чаена лъжичка куркума
- 3 супени лъжици растително олио
- сол, пипер на вкус



Меренга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	15 мин	240 мин	4	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Загрейте фурната до 180°C. Застелете тавата с хартия за печене.
- Сложете пеперудата в чиста и суха купа за смесване, налейте белтъците, добавете щипка сол. Затворете капака. Разбиване - 4 минути, скорост 4.
- Отново разбиваме - 4 минути, скорост 4. Работейки през отвора в капака, постепенно добавете 175 g пудра захар, 1 ч.л. царевично нишесте.
- Отваряме капака на купата, изваждаме пеперудата. Прехвърлете масата върху подготвената тава.
- Печете 5 минути при 180°C, след това намалете температурата до 130°C и печете 90 минути. Изключете фурната, отворете вратата на фурната и оставете за 2 часа, до пълно изстиване.

Съставки:

- 4 белтъка
- 175 g пудра захар
- 1 ч.л. царевично нишесте



Меренгово руло с малини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	30 мин	30 мин	10	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. Сложете пеперудата в миксера, налейте белтъците от 6 яйца и добавете щипка сол. Поставете капака. Разбиваме белтъците на пяна. Време 7 минути, скорост 4.

2. След това отваряме капака, настройваме робота на разбъркване. Време 5 минути, скорост 4. През отвора постепенно добавяме 200 г пудра захар. Разбиваме пяната със захарта така, че захарта да се разтвори и да не се вижда в пяната.

3. Сваляме капака, добавяме 10 г царевично нишесте, затваряме с капак. Разбъркваме безето. Време 1 минута, скорост 4.

4. Сваляме капака. Правоъгълната тава застелете с хартия за печене, равномерно разпределете меренгата.

5. Загрейте фурната до 150°C, сушете меренгата около 30-35 минути.

6. Извадете меренгата от фурната. Отгоре поставете хартия за печене. Обърнете нагоре с дъното. Свалете хартията за печене от долната част на меренгата.

7. Сложете пеперудата в купата на миксера. Налейте 300 г сметана 36% и добавете 30 г пудра захар. Затваряме с капак, разбиваме сметаната до крем. Време 1 минута 30 секунди, скорост 4.

8. Сваляме капака, добавяме 250 г сирене маскарпоне. Затваряме капака, разбъркваме крема. Време 30 секунди, скорост 4.

9. Сваляме капака. Полученият крем равномерно разпределете по едната страна на пласта меренга. Поръсете отгоре със свежи малини.

10. Меренговото руло навийте по дългата страна.

11. Сложете рулото в хладилника за около 1 час.
- ## Съставки:

6 белтъка от яйца

230 г пудра захар

10 г царевично нишесте

щипка сол

300 г 36% сметана 250 г сирене маскарпоне

200 г свежи малини



Бадемови мъфини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	25 мин	10	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - поставете приставката нож в купата за смесване, добавете 200 г бадеми. Затваряме капака, смиламе ядките - време 5 секунди, скорост 8.

Стъпка 2 - Отваряме капака, прехвърляме ядките в друга съд. Почистете купата и ножа от остатъците от ядките.

Стъпка 3 - В купата за смесване сложете приставката пеперуда, добавете 100 г меко краве масло, нарязано на малки парчета. Затваряме капака на купата, разтопяваме маслото - температура 80° C, време 2 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, добавяме 120 г гръцко кисело мляко към маслото, чукваме 4 яйца, добавяме 120 г захар, 1 с.л. лимонов сок и 10 г ванилова захар. Затваряме с капак, разбъркваме - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - Отваряме капака, добавяме към сместа 200 г смлени ядки, 100 г пшенично брашно и 1,5 чаени лъжички бакпулвер. Затваряме купата с капак, замесваме тестото - време 30 секунди, скорост 4.

Стъпка 6 - Отваряме капака на купата, напълваме предварително намазаните с масло формички за мъфини с тестото почти до край. Сложете в загрята до 180° C фурна, печете около 20 минути. Проверете с дървена клечка, за да е сухо тестото в средата. Ако клечката все още е „покрита“ с тесто, когато я изваждате от мъфина, увеличете времето за печене.

Съставки:

- 200 г бадеми
- 100 г пшенично брашно
- 120 г захар
- 10 г ванилова захар
- 120 г гръцко кисело мляко
- 1,5 чаена лъжичка бакпулвер
- 1 с.л. лимонов сок
- 4 яйца



Бадемово брашно

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	40 мин	6	нож	кошница

Подготовка:

- Стъпка 1 - Изсипваме бадемите в кошницата. В съда за смесване наливаме 1,6 l вода. Затваряме купата с капак със затворена капачка. Сваряваме водата - температура 105, време 7 мин. Когато водата заври, внимателно отваряме капака на купата, слагаме в тенджерата кошницата с бадемите. Затваряме капака и оставяме бадемите в съда за 5 минути (без варене).
- Стъпка 2 - Отваряме капака на купата, изваждаме кошницата. Леко охладените бадеми обелваме (кората трябва леко да се отлепи).
- Стъпка 3 - Сушим обелените бадеми във фурната: изсипваме ги върху тава и слагаме във фурна, загрята до 50° C, за около 30 минути.
- Стъпка 4 - Сложете ножа в купата за смесване. Изсипваме бадемите в чинията, затваряме капака на купата, смиламе бадемите на прах - време 60 секунди, скорост 10.

Съставки:

500 g бадеми



Бадемово песто с мента

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	75 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе съставките: 60 г настърган пармезан, почистете праса, нарежете на по-малки парчета, 10-15 листенца свежа мента измийте и подсушете.
- Стъпка 2 - В купата за смесване слагаме ножа, слагаме 60 г настърган пармезан, 100 г печени бадеми и 10-15 листенца мента. Затваряме капака на купата, смиламе - време 30 секунди, скорост 12.
- Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, прехвърляме сместа в друга съд. Избърсваме купата за смесване с кърпа или хартиена кърпа
- Стъпка 4 - Слагаме в купата ножа, слагаме 50 г обелен и нарязан на малки парчета праз, затваряме купата с капак, смиламе праса - време 6 секунди, скорост 6.
- Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на лопатката събираме праса по стените на купата. Изливаме 30 г зехтин, затваряме капака на купата, задушаваме лука – температура 100° С, време 5 минути, скорост 1.
- Стъпка 6 – Отваряме капака на купата, изливаме към лука 100 г сметана 30% и 50 г мляко. Добавяме 0,5 чаена лъжичка сол и бадемите, смесени с ментата и сиренето. Затваряме капака на купата, разбъркваме пестото – време 1 минута, скорост 3.
- Стъпка 7 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърляме пестото в друга посуда.
- Стъпка 8 – Поднасяме, смесено с варени макарони.

Съставки:

- 60 г сирене пармезан
- 100 г обелен печен бадем
- 10-15 листенца прясна мента
- 50 г праз лук
- 30 ml зехтин
- 100 г сметана 30%
- 50 г мляко
- 0,5 чаена лъжичка сол на вкус



Ловджийска яхния

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	10 мин	60 мин	4	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: 400 g свинско месо измийте, нарежете на парчета с приблизително 2 cm. Ловджийските колбаси нарежете на парчета с приблизително 1 cm, обелете 150 g лук и 5 скилидки чесън, разрежете всяка глава лук на 4 части. Обелете 120 g моркови, 50 g чили чушка, отстранете семките.

Стъпка 2 – Поставете ножа в купата, сложете морковите, чушката и киселите краставички – време 25 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 – Отваряме. С шпатула прехвърляме зеленчуците в друга посуда. Купата измиваме, подсушаваме. Поставяме ножа в купата. Слагаме лука и чесъна, затваряме капака на купата, смиламе – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 – Отваряме капака, с шпатула изстъргваме лука от стените на тенджерата. Изливаме 2 с.л. олио, затваряме с капак, запържваме лука и чесъна – температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 5 – Отваряме капака, добавяме към лука месото и колбасите, изливаме 500 g бульон, добавяме 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка черен пипер, 1 супена лъжица пушен червен пипер, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар. Затваряме капака на тенджерата, готвим яхнията – температура 105 °C, време 35 минути, скорост 1, реверс.

Стъпка 6 – Отваряме капака на купата, добавяме към месото предварително нарязаните зеленчуци. Затваряме капака на тенджерата, продължаваме приготвянето на яхнията – температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1, реверс.

Стъпка 7 – В купата смесваме брашното, водата и доматената паста. Отваряме капака, добавяме към яхнията. Варене – температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1, реверс.

Съставки:

- 400 g свинско месо
- 200 g ловджийски колбаси
- 150 g лук
- 120 g моркови
- 50 g чили чушка
- 100 g твърди кисели краставички
- 5 скилидки чесън
- 1 супена лъжица доматиена паста
- 2 супени лъжици пшенично брашно
- 50 ml вода
- 2 супени лъжици растително олио
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 1 супена лъжица смлян пушен червен пипер
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 500 ml зеленчуков бульон



Палачинки с пиле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	10	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 – Приготвяме тестото: в купата поставяме ножа. Изливаме 250 g мляко и 250 g вода, добавяме 250 g брашно, 1 яйце, изливаме 2 супени лъжици олио, добавяме 0,5 чаена лъжичка сол. Затворете капака. Замесваме тестото – време 20 секунди, скорост 4

Стъпка 2 – Отваряме капака на купата, изваждаме ножа. Оставяме тестото настрана за 20 минути. След това време пържим палачинките – на порции изливаме тестото в загрят тиган, запържваме палачинките от двете страни.

Стъпка 3 – 120 g лук обелваме, нарязваме на малки парчета. 150 g гъби измиваме и подсушаваме. 300 g пилешки гърди измиваме, подсушаваме, нарязваме на парчета с приблизително 1,5-2 cm.

Стъпка 4 – Поставяме ножа и подготвения лук в купата. Затваряме капака, смиламе лука – време 5 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 – Отваряме капака. С шпатула отместваме лука от стените на чинията. Слагаме 150 g гъби в тенджерата с лука, затваряме капака, смиламе гъбите с лука – време 4 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Изливаме 20 g олио през отвора в капака, оставяме капака отворен. Задушаваме гъбите – температура 95° C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Отваряме капака, изваждаме ножа, поставяме бъркалката. Към гъбите добавяме 300 g пилешки гърди, нарязани на малки парчета. Добавяме 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка черен пипер. Затваряме капака, задушаваме пилето – температура 95° C, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Отваряме капака, изливаме към пилето 40 g сметана 30%, лук и 100 g настърган кашкавал моцарела. Затваряме капака, разбъркваме плънката – време 20 секунди, скорост 3. Слагаме горещата плънка върху палачинките, навиваме ги и поднасяме горещи.

Съставки:

- (Палачинки)
- 300 ml мляко
- 200 ml вода
- 250 g пшенично брашно
- 1 яйце
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 2 супени лъжици растително олио

Съставки:

- (Плънка за палачинки)
- 300 g пилешко филе
- 250 g гъби
- 120 g лук
- 100 g настърган кашкавал моцарела
- 40 g сметана 30%
- 20 g растително олио
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 1 връзка ситно нарязан лук



Палачинки с извара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	15 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Поставяме ножа в купата за смесване. Добавяме изварата, брашното, яйцето, солта и черния пипер. Затваряме капака на купата, разбъркваме тестото – време 30 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула изваждаме тестото в купа, покриваме с кърпа, оставяме на стайна температура за около 30 минути. След изтичане на това време в тиган с олио запържваме палачинките от двете страни до златисто.

Съставки:

- 230 г извара
- 250 г пшенично брашно
- 1 яйце
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- олио за пържене



Морковено пюре

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	35 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подготвяме зеленчуците. Обелваме морковите 400 g и ги нарязваме на малки кубчета. Лука обелваме от люспите, нарязваме на 4 части. Чесъна обелваме.

Стъпка 2 – поставяме ножа в купата. Добавяме 1 лук и 2 скилидки чесън. Затваряме капака, смиламе – време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 – отваряме капака, със силиконова шпатула изстъргваме остатъците от зеленчуците от стените на купата към дъното. Изливаме 30 g растително олио. Затваряме капака, задушаваме – температура 100, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 4 – отваряме капака, добавяме нарязаните моркови. Добавяме сол 5 g и щипка черен пипер. Добавяме 50 ml вода. Затваряме с капак, задушаваме – температура 100, време 25 мин, скорост 1.

Стъпка 5 – отваряме капака, проверяваме морковите за мекота. Те трябва да са много меки. В противен случай готвим още 5 минути. Затваряме с капак, блендираме – време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 6 – отваряме капака, добавяме 80 g сметана 20% и 30 g меко краве масло. Затваряме с капак, готвим – температура 80, време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 7 – отваряме капака, проверяваме за сол и ако е нужно подправяме. Поднасяме като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

- 400 g моркови
- 150 g лук
- 2 скилидки чесън
- 30 g растително олио
- 30 g краве масло
- 80 g сметана 20%
- 5 g сол
- Щипка смлян черен пипер



Морковени мъфини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	32 мин	16	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

- Обелените моркови нарязваме на парчета и поставяме в купата с ножа, а сока от портокала изцеждаме в купата. Време 20 сек. скорост 10.
- Изстъргваме съдържанието към дъното на чинията и отново смиламе. Време 10 сек. скорост 10. Прехвърляме в друга посуда.
- Измиваме и подсушаваме купата. Поставяме пеперудата, сипваме 100 г захар и 6 яйца. Време 15 мин, скорост 3.
- Изваждаме пеперудата и я заменяме с ножа. Добавяме предварително отложените съставки, брашното и маята: 2 мин. скорост 4.
- Разпределяме сместа в намазани с олио и поръсени с брашно формички за мъфини
- Печем в предварително загрята на 180° фурна 15 минути.

Съставки:

- 100 г пудра захар
- 200 г моркови
- 10 г портокалов сок
- 6 яйца
- 200 г брашно
- 6 г бакпулвер



Морковен пай

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	45-50 мин	8	НОЖ

Подготовка:

1. Подготвяме формата за печене, постлана с хартия, оставяме я настрана. Загриваме фурната до 180°C.
2. Поставяме ножа в съда за смесване. Сипваме 100 г лешници. Затваряме капака – време 30 секунди, скорост 5.
3. Отваряме капака на купата, прехвърляме ядките в друга посуда.
4. Слагаме 350 г моркови в купата за смесване. Затваряме купата – време 30 секунди, скорост 5.
5. Отваряме капака на купата, изстързваме морковите от стените на съда с шпатула. Добавяме 210 г пшенично брашно, 4 яйца, 200 г захар, 1 ч. л. ванилова захар, 100 г растително олио, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 1 чаена лъжичка сода, 1 чаена лъжичка канела, ½ чаена лъжичка сол. Затваряме купата с капак – време 30 секунди, скорост 5.
6. Отваряме капака, изстързваме тестото от стените на тенджерата с шпатула, добавяме 100 г смлени ядки. Затваряме купата – време 20 секунди, скорост 5.
7. Отворете капака на купата, с помощта на лопатката прехвърлете тестото във формата и го загладете. Поставете сладкиша в предварително загрята на 180°C фурна и печете около 45-50 минути.

Съставки:

- 350 г моркови
- 210 г пшенично брашно
- 4 яйца
- 200 г захар
- 1 с.л. ванилова захар
- 100 г растително масло
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 1 чаена лъжичка сода
- 1 чаена лъжичка канела
- ½ чаена лъжичка сол
- 100 г лешници



Морковено смути

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе плодовете: обелете морковите, почистете ги от кожата и ги нарежете на кръгчета. Измийте ябълките, обелете ги, разрежете ги на 4 части и изрежете семенната част. Измийте стъблото на целината и го нарежете на малки парченца. Обелете портокала от кората и го разделете на резенчета.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата, сложете всички плодове, добавете чаша с 250 ml вода, затворете капака - време 1 мин, скорост 12.

Стъпка 3 - Отворете капака на купата и проверете консистенцията на смутито. Ако е необходимо, смесете отново - време 30 секунди, скорост 12.

Стъпка 4 - Сервирайте в високи чаши веднага след приготвянето.

Съставки:

- 150 g моркови
- 1 малка ябълка
- 1 портокал
- 1 стъбло целина със среден размер
- 250 ml вода или портокалов фреш
- захар на вкус



Сладолед от желирани бонбони

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин + време за охлаждане	25 мин	8	НОЖ

Подготовка:

1. В купата за смесване поставете ножа, сипете 200 г любими желирани бонбони и 200 г 36% сметана. Затворете капака. Загряване - 95°C, време 15 минути, скорост 2.

2. Отворете капака. Добавете 300 г 36% сметана и 20 г захар. Затворете капака - 90°C, време 10 минути, скорост 3.

3. Прехвърлете сместа в плоска форма за замразяване (например алуминиева, силиконова) на височина не повече от 5 cm. Покрийте с хранително фолио и поставете формата в камерата за замразяване за 6 часа.

4. Поставете ножа в чиста и суха купа за смесване и добавете 200 г шоколад, начупен на малки парченца. Затворете с капака - 40 секунди, скорост 6.

5. Прехвърлете натрошения шоколад в друга съд. Замразения сладолед нарежете на малки парченца.

6. В купата сложете сладоледа. Затворете капака -1 минута, скорост 5.

7. Отворете капака. Добавете натрошения шоколад. Разбъркайте с лопатката, прехвърлете във формата и поставете в камерата за замразяване за 1 час.
- Съставки:

500 г 36% сметана

200 г желирани бонбони

20 г захар

200 г шоколад



Мохито с водка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	2-4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе продуктите: измийте листата на ментата. Два лайма разрежете на 8 части, един нарежете на резенчета.
- Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, сипете захарта, сложете 2 лайма, нарязани на парченца. Влейте водката. Затворете купата с капака - време 10 секунди, скорост 5.
- Стъпка 3 - Отворете капака на купата, влейте спрайта, разбъркайте - време 20 секунди, скорост 3.
- Стъпка 4 - Във високи чаши сложете кубчета лед, резенчета лайм и няколко листенца мента. Разлейте напитката в чашите през цедка.

Съставки:

- 100 ml водка Finlandia
- 400 ml спрайт
- 20 g мента
- 3 лайма
- 30 g пудра захар
- лед



Мус от авокадо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	25 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Сварете вода, сложете фурмите в малка купичка, залейте ги с вряла вода и ги оставете за около 20 минути. Извадете костилките от фурмите. 1 банан обелете и нарежете. 2 авокада разрежете на половини, извадете костилката, обелете ги и ги нарежете на малки парченца.
- Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, сложете накиснатите фурми, нарязаното авокадо, банана и 1 супена лъжица какао. Затворете капака на купата, разбийте крема - време 30 секунди, скорост 5.
- Стъпка 3 - Отворете капака на купата, с лопатката съберете сместа от стените на съда. Затворете капака и разбийте отново - време 30 секунди, скорост 5.
- Стъпка 4 - Сервирайте например с хляб, като плънка за палачинки и подобни.

Съставки:

- 100 g сушени фурми без костилки
- 2 зрели авокада
- 1 банан
- 1 голяма супена лъжица какао



Мус от круши

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	15 мин	500 г	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Разрежете крушите на четвъртинки, обелете ги и премахнете сърцевината.
- Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 800 г обелени круши в купата. Поставете капака - Време 12 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. С лопатката съберете крушите на дъното на кошницата.
- В крушите влейте 50 г вода, 10 г лимонов сок, добавете 15 г захар и щипка канела (по желание). Поставете капака - Температура 100°C, време 15 минути, скорост 1.
- Свалете капака, мусът е готов за консумация.

Съставки:

- 800 г обелени круши
- 50 г вода
- 10 г лимонов сок
- 15 г захар
- щипка смляна канела



Мус от бял шоколад с ягодов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1

Поставете ножа в купата за смесване. Влейте 2 супени лъжици вода, сипете 200 g замразени ягоди и добавете 2 супени лъжици захар. Затворете капака на купата - температура 85° C, време 3,5 минути, скорост 1. Прехвърлете в друг съд.
- Стъпка 2

Поставете ножа в купата за смесване. Влейте 100 ml сметана - температура 80° C, време 3 минути, скорост 1.
- Стъпка 3

Отворете капака на купата, сложете в сметаната 100 g бял шоколад, начупен на малки парченца. Затворете капака на купата, разбъркайте - време 15 секунди, скорост 2.
- Стъпка 4

Отворете капака на купата, добавете към шоколада 200 g извара, 1 чаена лъжичка лимонов сок и няколко капки ванилов аромат. Затворете капака на купата, разбъркайте муса - време 20 секунди, скорост 4.
- Стъпка 6

Отворете капака на купата, разлейте муса в стъклени чаши. Когато изстине, полейте с ягодовия сос.

Съставки:

- 200 g извара

100 g 30% сметана

100 g бял шоколад

1 чаена лъжичка лимонов сок

2 g ванилин

150 g замразени ягоди

2 лъжици захар



Минестроне

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	37 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. В купата за смесване поставете ножа, добавете 50 g лук и 20 g чесън. Затворете с капака, нарежете зеленчуците. Време 7 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Силиконовата лопатка изстържете всичко от стените на купата.
3. Влейте в купата 50 g зехтин. Покрийте с капака, запържете всичко. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака. Добавете 100 g моркови, нарязани на малки кубчета. Покрийте с капака, запържете отново всичко заедно. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
5. Сваляме капака, наливаме 1000 g зеленчуков бульон. Покриваме с капак. Температура 100°C, време 8 минути, скорост 1.
6. Сваляме капака, сипваме 200 g консервирана бяла фасола, 100 g червен пипер и 100 g жълт пипер, нарязани на малки кубчета, сипваме половин чаена лъжичка риган и 5 g сол.
7. Затваряме с капак, варим супата. Температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
8. Сваляме капака, добавяме 180 g тиквички, нарязани на малки кубчета, 100 g зелен грах и 200 g домати без кожа, нарязани на кубчета. Затваряме с капак продължаваме да варим супата. Температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.

Съставки:

- 1000 g зеленчуков бульон
- 50 g зехтин
- 50 g лук
- 20 g чесън
- 100 g моркови
- 200 g консервирана фасола
- 200 g домати 40
- половина чаена лъжичка риган
- 180 g тиквички
- 100 g червен пипер
- 100 g жълт пипер
- 100g зелен грах
- 5 g сол



Напитка „Италианска целувка“

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	1 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - В купата за смесване слагаме нож, наливаме 150 тоник, 80 мл лимонов ликьор лимончело, 50 мл джин, филе от 1 лимон, 5 g захар. Затворете купата с капака. Разбъркваме - време 15 секунди, скорост 7.

Стъпка 2 - Разливаме напитката в 4 чаши за мартини с кубчета лед. Сервираме веднага след приготвяне.

Съставки:

- 150 мл тоник
- 80 мл ликьор лимончело
- 50 мл джин
- филе от 1 лимон
- 5 g захар
- 12 кубчета лед



Негрони

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	10 мин	2	НОЖ

Подготовка:

1. Слагаме ножа в съда за смесване. Наливаме 60 г джин, 60 г червен вермут, 60 г ликьор Кампари и 150-250 г кубчета лед. Затворете капака. Смесваме - 20 секунди, скорост 2.
2. Разливаме в 2 чаши и украсяваме с парчета портокал.

Съставки:

- 60 г джин
- 60 г червен вермут
- 60 г ликьор Кампари
- 150 г лед
- 2 резена портокал за украса



Ньоки от сладък картоф

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	30 мин	2-3	нож

Подготовка:

- Обелваме 500 г сладък картоф, нарязваме на резени. Подреждаме ги в тава. Загряваме фурната до 190°C, печем 25 минути.
- Слагаме ножа в съда за смесване. Прехвърляме печения сладък картоф в купата, смиламе го. Време 30 секунди, скорост 4.
- Сваляме капака. В чиния сипваме 120 г пшенично брашно, 5 г сол, 100 г настърган пармезан и чупим 1 цяло яйце. Затваряме капака - време 2 минути, скорост 2.
- Сваляме капака, прехвърляме тестото на работната повърхност. Оформяме от картофената смес дълъг руло с дебелина около 2 см. С нож отрязваме ньоки с дължина около 1,5-2 см.
- В тенджера кипваме вода с щипка сол. Слагаме ньоките на порции в кипящата вода. Варим ги 2-3 минути от момента, в който изплуват на повърхността.

Съставки:

- 500 г сладък картоф
- 100 г настърган пармезан
- 120 г пшенично брашно
- 5 г сол
- 1 яйце



Ньоки със спанак и пармезан

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	2-3	нож

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подготвяме продуктите. Заливаме 120 г спанак с вряла вода за 1 минута и изцеждаме напълно водата. Настъргваме 100 г пармезан. Сваряваме 500 г картофи.

Стъпка 2 - В купата за смесване слагаме нож, слагаме 500 г сварени картофи. Затваряме капака на купата, разбиваме картофите с блендер - време 12 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, към сместа добавяме 120 г спанак, 100 г настърган пармезан, 200 г пшенично брашно, чупим 1 яйце, добавяме 0,5 чаена лъжичка сол. Затваряме купата с капак, смесваме - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, прехвърляме тестото на работната повърхност. Обилно поръсваме с брашно, леко омесваме тестото, разделяме на 4 части, оформяме рула с дебелина около 2 см и ги режем на равни парчета. Бързо оформяме от тестото топчета, леко сплескваме всяко топче с вилца.

Стъпка 5 - Слагаме ньоките в кипяща подсолена вода, довеждаме до кипене. Варим на слаб огън, докато ньоките не изплуват, и с решетъчна лъжица ги вадим от водата директно в чинии.

Съставки:

- 500 г сварени картофи

120 г спанак

200 г пшенично брашно

100 г настърган пармезан

1 яйце

0,5 чаена лъжичка сол 0,5 чаена лъжичка сол

Сол за приготвяне на ньоки



Нежно пюре от корен на целина

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	27 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подготвяме зеленчуците. Обелваме 400 г корен на целина и нарязваме на малки кубчета.
- Стъпка 2 - Слагаме ножа в съда. Наливаме 500 мл мляко. Затваряме с капак, загряваме - температура 100, време 5 мин, скорост 1. Внимаваме млякото да не изкипи.
- Стъпка 3 - Отваряме капака, добавяме нарязаната целина. Затваряме с капак, варим - температура 100, време 20 мин, скорост 1.
- Стъпка 4 - Отваряме капака, проверяваме целината за готовност. Тя трябва да е много мека. При необходимост, готвим още 5 минути. Изливаме млякото, така че целината да е покрита на една трета. Връщаме купата на място, затваряме с капак, пасираме - време 18 секунди, скорост 8
- Стъпка 5 - Отваряме капака, добавяме 80 г сметана 20% и 30 г меко краве масло, 5 г сол. Затваряме с капак, готвим - температура 80, време 1 минута, скорост 3.
- Стъпка 6 - Отваряме капака, проверяваме на вкус за сол и при необходимост подправяме. Сервираме като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

- 400 г корен на целина
- 30 г краве масло
- 80 г сметана 20%
- 5 г сол



Зеленчукова яхния с пилешко в доматиен сос със зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	54 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Филето от пилешко бедро нарежете на лентички 2-3 cm. Овощите измийте, обелете от кората. Картофите нарежете на кубчета 1.5x1.5 cm, морковите 1x1 cm. Лука и чесъна обелете от люспата. Лука нарежете на 4 части. Тиквичките нарежете на кубчета 1x1 cm. Зелето нарежете на ситно. От консервирания боб отцедете течността. Червения пипер почистете от семките и нарежете на кубчета 1x1 cm.

Младият грах може да не се чисти и да се добавя директно с шушулката. Старият грах обелете от шушулката.

Стъпка 2 – поставете ножа в купата. Налейте 30 ml масло, сложете месото. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 – отворете капака, извадете месото в друга посуда. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака – скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 – отворете капака и с помощта на лопатката преместете зеленчуците от страните на купата към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака. Към зеленчуците върнете месото. Добавете сол, черен млян пипер и 500 ml вода. Затворете капака – температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете нарязаните картофи и чушката. Затворете капака – температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 7 – отворете капака, добавете граха, тиквичките, боба и зелето. Залейте с 200 г вода, смесена със 100 г доматино пюре. Добавете супена лъжица захар. Затворете капака – температура 100 градуса, време 7 мин, скорост 1.

Стъпка 8 – отворете капака, опитайте яхнията на сол, ако е нужно, подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с голямо количество свежа зеленина.

Съставки:

- 400 г филе от пилешко бедро
- 100 г лук
- 100 г моркови
- 30 г чесън
- 200 г картофи
- 100 г тиквички
- 100 г грах
- 100 г боб
- 100 г чушка
- 50 г свежа зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка пипер



Зеленчукова яхния с пуйка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	50 мин	4-5	приставка за смесване	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 100 г лук. Затваряме капака, смиламе лука. Време 5 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака, извадете ножа, заменете с бъркалката. Със силиконова лопатка остъргайте лука от страните на чинията.
3. Налейте в съда 50 г растително масло. Покриваме с капака, запържваме лука. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, добавете 450 г пуешко филе, нарязано на ситни кубчета. Добавете 10 г сол, щипка черен млян пипер, половин чаена лъжичка гранулиран чесън, половин чаена лъжичка мляна сладка паприка, половин чаена лъжичка сушен босилек.
5. Покриваме с капака, запържваме всичко заедно. Температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
6. Свалете капака, добавете 150 г червен пипер, нарязан на кубчета, 100 г моркови, разрязани на половина, и 200 г картофи, нарязани на ситни кубчета. Налейте 700 г вода, добавете 70 г доматино пюре.
7. Покриваме с капака, варим всичко заедно. Температура 100°, време 30 минути, скорост 1.
8. Свалете капака, добавете 200 г консервиран боб от буркан. Поставете капака на място, отново заври всичко. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 450 г пуешко филе
- 200 г консервиран боб
- 100 г лук
- 150 г червен пипер
- 100 г моркови
- 200 г картофи
- 70 г доматино пюре
- 10 г сол
- щипка черен млян пипер
- половин чаена лъжичка гранулиран чесън
- половин чаена лъжичка мляна сладка паприка
- половин чаена лъжичка сушен босилек
- около 700 г вода
- 50 г растително масло



Зеленчукова яхния

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	25 мин	45 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете картофите, нарежете на кубчета около 1,5 cm. Обелваме лука и чесъна. Почистете свежия пипер от семките, нарежете го на парченца приблизително 2x2 cm. Почистете селърито, нарежете го на парченца приблизително по 0,5 cm. Измийте броколито, разделете го на цветчета. Почистете батата, нарежете го на кубчета с размер 1,5x1,5 cm. Почистете морковите, нарежете ги на филийки с дебелина приблизително 0,5 cm.

Стъпка 2 - Поставете ножа, лука и чесъна в купата за смесване. Затворете купата с капака, смилайте - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на купата. Извадете ножа, поставете бъркалката. В купата поставете батата, морковите, пипера, селърито и картофите. Добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка млян пушен червен пипер и 2 чаени лъжички майоран. Налейте вода, така че да покрие зеленчуците. Затворете капака. Гответе яхнията - температура 100°C, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 4. Отворете капака, добавете броколито - температура 100°C, време 1 минута, скорост 1.

Стъпка 5 - В купа смесете 50 ml сметана, 30 ml вода, 1 супена лъжица доматино пюре, 2 с.л. пшенично брашно. Разбъркайте, за да няма бучици.

Стъпка 6 - Отворете капака, добавете към яхнията сместа от брашно и сметана с доматиите. Затворете капака, гответе - температура 100°C, време 3 минути, скорост 2.

Стъпка 7 - Отворете капака. Прехвърлете яхнията в чинии. Сервирайте с хляб.

Съставки:

- 250 g картофи
- 150 g батат
- 150 g цветчета броколи
- 120 g моркови
- 100 g пресен червен пипер
- 100 g пресен жълт пипер
- 100 g корен от селъри
- 100 g лук
- 2 скилидки чесън
- 50 ml 12% сметана
- 2 с.л. пшенично брашно
- 1 супена лъжица доматино пюре
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка млян пушен червен пипер
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 2 чаени лъжички майоран
- 30 ml вода



Зеленчукова крем-супа

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	35 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Сипете 300 г цветчета карфиол, 150 г моркови, 150 г лук. Добавете нарязаните на малки кубчета 350 г картофи. Налейте 850 г бульон.
- Поставете капака на място със затворена капачка. Сварете супата. Температура 100°C, време 35 минути, скорост 1.
- Свалете капака, ако е необходимо, подправете супата на вкус.
- 100 г 30% сметана налейте в тенджерата за супа.
- Поставете капака на място със затворена капачка. С блендера разбийте супата до получаване на еднороден крем. Време 1 минута, скорост 9.
- Готовия крем-суп разливаме по чинии.

Съставки:

- 300 г цветно зеле (съцветия)
- 150 г моркови
- 150 г лук
- 350 г картофи
- 900 г бульон (зеленчуков или пилешки)
- 100 г сметана 30%
- сол и черен млян пипер на вкус



Мариновани краставички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	30 мин + 8 часа	25 мин	8	приставка за смесване	диск

Подготовка:

- Измийте и подсушете всички зеленчуци. Отрежете краищата на краставиците, обелете двата вида чушки от семките, обелете лука.
- Поставете оправата в съда и диска за рязане върху нея. Затворете капака, с помощта на тласкача настържете на ренде 50 г червен чили пипер, 250 г жълт пипер и 250 г лук. Време 1 минута, скорост 6.
- Свалете капака, прехвърлете зеленчуците в купа.
- 2 kg краставици нарежете на парчета по 2-3 cm, чесъна нарежете на резени, изсипете в купата със зеленчуците. Добавете 20 g сол и разбъркайте всичко заедно.
- Поставете миксера в съда за смесване. Излейте 250 g вода, 370 g оцет, 80 g олио, добавете 370 g захар.
- Затваряме с капака, загреваме маринатата, за да се съединят всички съставки. заедно. Температура 50°C, време 5 минути, скорост 1.
- Свалете капака. Излейте маринатата в купата със зеленчуците, покрийте купата и поставете на хладно място за 7-8 часа или дори за през нощта.
- Прехвърлете маринованите краставички в удобен за съхранение съд или консервирайте в буркани.

Съставки:

- 2 kg краставици
- 50 g чили пипер
- 250 g жълт пипер
- 250 g лук
- 50 g чесън
- 20 g сол
- 250 g вода
- 370 g оцет
- 370 g захар
- 80 g растително масло



Окрошка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Почистете 1 връзка репички от листата и корените, измийте 200 g краставици, нарежете на парчета с дебелина около 2 см, накълцайте 1 малка връзка копър.

Стъпка 2 - Поставете ножа в купата за смесване, добавете почистените репички и 200 g нарязани пресни краставици. Затворете капака, затворете приставката, накълцайте репичките и краставиците – време 6 секунди, скорост 5.

Стъпка 3 - Отворете капака, с лопатката съберете зеленчуците от стените на тенджерата. Добавете 500 g кефир, 200 g гъст натурален йогурт, 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка горчица. Затворете с капака, разбъркайте – време 25 секунди, скорост 3.

Стъпка 4 - Сервирайте с нарязан на кубчета сварен картоф и варена наденица.

Съставки:

- 500 g кефир
- 200 g гъст натурален йогурт
- 200 g репички
- 200 g пресни краставици
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 1 чаена лъжичка горчица
- 1 малка връзка копър
- 200 g сварен картоф
- 200 g наденица



Оранж кафе

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	2	НОЖ

Подготовка:

- Разбийте захарта (50 g) и 3 с.л. разтворимо кафе за 10 секунди, скорост 10.
- Добавете 250 g кубчета лед и смилайте за 20 секунди, скорост 10.
- Добавете към кафето 500 g портокалов сок и разбивайте за 15 секунди на скорост 6.
- Разпределете кафето в високи чаши или буркани.

Съставки:

- 50 g захар
- 3 лъжици разтворимо кафе
- 250 g кубчета лед
- 500 g портокалов сок



Херинга с гръцко кисело мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	8 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Отцедете водата или маслото от херингата и я нарежете напречно на парчета с ширина около 2 см.

Стъпка 2 - Почистете 200 г лук, нарежете на малки парчета. Почистете 1 зелена кисела ябълка, разрежете на четвъртинки и извадете сърцевината.

Стъпка 3 - Поставете в купата ножа и добавете лука. Затворете капака – време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака, с лопатката съберете лука от стените на тенджерата. Добавете към лука 250 г вода, 15 г оцет и щипка сол. Затворете капака на купата, сварете – температура 90 °С, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, изсипете лука през цедка, отцедете маринатата. Изплакнете купата.

Стъпка 6 - Поставете в купата ножа и ябълката. Затворете капака – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 - Отворете капака, прехвърлете ябълките към лука. Измийте и подсушете купата.

Стъпка 8 - Поставете приставката-пеперуда в купата, налейте 200 г гръцко кисело мляко. Затворете купата с капака, разбийте – време 1,5 минути, скорост 4.

Стъпка 9 - Отворете капака, добавете към киселото мляко лука и ябълките, прибавете сока от 1 лимон и 1 чаена лъжичка захар. Затворете капака, разбъркайте – време 30 секунди, скорост 3.

Стъпка 10 - Подредете нарязаните на парчета филета от херинга в чиния, полейте със соса.

Съставки:

- 400 г херинга
- 200 г лук
- 200 г гръцко кисело мляко
- 1 зелена кисела ябълка
- 15 г оцет
- сок от 1 лимон
- 1 чаена лъжичка захар
- щипка фина сол



Есетра на пара с лимон и билки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	2	кошница за пара

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: 1 лимон и портокал измийте добре с топла вода, разрежете на половинки. Измийте рибата, поръсете със сол и черен пипер. Разпределете рибата върху парчета фолио. Загънете краищата на фолиото нагоре. Поставете във всяка пържола от есетра парче краве масло, нарязани лимони и портокали и пресни билки. Разпределете останалите съставки върху рибата. Полейте с лимонов сок и вино. Завийте рибата в алуминиево фолио и я поставете в контейнера за готвене на пара.

Стъпка 2 - Налейте 1 l вода в тенджерата за смесване, затворете с контейнера с рибата, варете - температура 105 °C, време 25 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Свалете контейнера, развийте осетъра от фолиото, поднесете като вечеря с зеленчуци.

Съставки:

- 2 пържоли от осетър (приблизително 500 g)
- 2 лимона
- 1 портокал
- 30 g краве масло
- пресни билки: мащерка, розмарин
- 50 ml бяло вино
- сол, черен пипер



Пана кота с мандаринов сос и розмарин

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин + 3 god	16 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в купата. Налейте 200 г мляко, 200 г студена сметана, 2 чаени лъжички желатин и 40 г ванилова захар. Време за нагряване 10 минути, температура 90 градуса, скорост 2.
- Разпределете в стъклени съдове. След охлаждане поставете в хладилника за около 2-3 часа.
- Обелените мандарини загрейте за 5 минути, добавете 10 г захар, температура 75 градуса, скорост 1
- Разбийте за 6 секунди, скорост 7, охладете.
- Върху охладения десерт полейте мандариновия сос и украсете с клонче розмарин.

Съставки:

- 200 г мляко
- 200 г охладена 30% сметана
- 2 чаени лъжички желатин
- 40 г ванилова захар
- 100 г обелени мандарини
- 10 г захар



Паста със скариди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	15 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете лука и чесъна, нарежете лука на малки парчета.

Стъпка 2 - Сварете макароните според рецептата на опаковката в подсолена вода.

Стъпка 3 - Поставете ножа в купата на миксера, сложете лука, чесъна. Затворете купата с капака, нарежете - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука и чесъна от стените на тенджерата. Добавете масло, затворете капака, отворете капачето. Запържване - температура 120° C, време 5 минути, скорост 1, реверс.

Стъпка 5 - Отворете капака на купата, сложете скаридите в соса, посолете и подправете с черен пипер. Затворете капака, гответе - температура 100° C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Налейте 33% сметана през отвора в капака - гответе - температура 100° C, време 5 минути, скорост 1

Стъпка 7 - Отворете капака, с лъжица сложете соса със скаридите върху горещите макарони, поръсете с пресен магданоз.

Съставки:

- 300 g паста
- 200 g обелени скариди
- 80 g лук
- 3 скилидки чесън
- 50 g краве масло
- 100 ml мазна 33% сметана
- сол и черен пипер на вкус
- листа от магданоз за украса



Паста със съомга и спанак

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	25 мин	3	приставка за смесване

Подготовка:

1. Сварете макароните в тенджерата според указанията на опаковката.
2. В купата на миксера добавете 20 г краве масло. Температура 70°C, време 2 минути, скорост 1.
3. Свалете капака, добавете в купата 200 г съомга. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, добавете щипка сол, щипка смлян черен пипер и щипка гранулиран чесън. Температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.
5. Свалете капака, добавете 100 г чери домати, разрязани на половина. Затворете с капака, продължете да задушавате всичко заедно. Температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.
6. Свалете капака, отгоре сложете 120 г пресен спанак. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
7. Свалете капака, налейте 100 г 30% сметана. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
8. Свалете капака, излейте целия сос към макароните, разбъркайте всичко заедно.

Съставки:

- 120 г макарони
- 200 г филе от съомга
- 120 г пресен спанак
- 100 г чери домати
- 20 г краве масло
- 100 г 30% сметана
- щипка сол
- щипка смлян черен пипер
- щипка гранулиран чесън



Паста с песто и мента

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	15 мин	3	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе съставките: 60 г сирене грана падано нарежете на парчета около 1-2 см, 50 г босилек, 30 г прясна мента измийте и подсушете. Сварете пастата според указанията на опаковката.
- Стъпка 2 - Поставете ножа в купата на миксера, сложете 60 г сирене грана падано, нарязано на парчета около 1-2 см, 60 г кедрови ядки, 30 г мента и босилек. Затворете капака на купата, нарежете - време 30 секунди, скорост 12.
- Стъпка 3 - На тънка струя наливаме зехтина през отвора в капака. - време 1 мин, скорост 4.
- Стъпка 4 - Поднесете разбъркано с приготвените горещи макарони, поръсено с пресен босилек и настъргано сирене грана падано.

Съставки:

- 360 г макарони
- 60 г сирене грана падано
- 60 г кедрови ядки
- 30 г прясна мента
- 50 г босилек
- 100 ml зехтин
- 0,5 чаена лъжичка сол на вкус



Паста с ягоди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	2	НОЖ

Подготовка:

- Сварете макароните в тенджерата според указанията на опаковката. След приготвянето прецедете през цедка.
- Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 400 г ягоди и 50 г крем сирене маскарпоне, добавете 25 г захар. Разбъркайте всичко в ягодов сос. Време 2 минути, скорост 4.
- Свалете капака. Прехвърлете готовата паста в чинията, полейте всичко с ягодовия сос. Отгоре поръсете с натрошено козе сирене.

Съставки:

- приблизително 200 г паста
- 400 г ягоди
- 50 г сирене маскарпоне
- 25 г захар
- 50 г козе сирене



Паста с треска в сметанов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	20 мин	30 мин	4	нож	приставка за смесване	кошница

Подготовка:

- Поставете кошницата за готвене на пара в купата, сварете 200 g паста, добавете половин чаена лъжичка сол, налейте 1300 ml вода.
- Гответе пастата 8-10 минути в зависимост от сорта (точното време за готвене вижте на опаковката на производителя) - 100 градуса, режим варене.
- С помощта на мерителната чаша извадете кошницата с готовите макарони. Излейте водата от тенджерата.
- Поставете ножа в купата на миксера, отмерете 50 g лук и 20 g чесън. Затворете с капака, нарежете зеленчуците. Време 5 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, извадете ножа, заменете с бъркалката. Със силиконова шпатула остържете всичко от стените на купата. Добавете 40 g краве масло, затворете с капака, пасирайте зеленчуците. Температура 100°C, време 4 минути, скорост 1.
- Свалете капака, налейте 120 g вода, 250 g 30% сметана, сипете половин чаена лъжичка сол и щипка смлян черен пипер. Добавете 500 g нарязана на кубчета треска без кожа и кости, кубчетата трябва да са с дебелина от 1 до 2 сантиметра. Затворете с капака, гответе. Температура 100°C, време 7 минути, скорост 1.
- Свалете капака, подправете соса със сол, ако е нужно.
- Изсипете в купата предварително сварената паста и разбъркайте всичко заедно. Преди поднасяне поръсете с голямо количество прясна зеленина, например магданоз.

Съставки:

- 200 g паста
- 1420 g вода
- 500 g филе от треска
- 250 g 30% сметана
- 20 g чесън
- 50 g лук
- 40 g краве масло
- 5 g сол
- щипка смлян черен пипер
- магданоз за поднасяне



Паста с риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	35 мин	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в купата на блендера, сложете 120 g обелен и нарязан лук, 2 обелени скилидки чесън и парчета обелен от семките чили пипер. Затворете купата с капака, време за нарязване 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 2 - Отворете капака, с помощта на шпатула премахнете лука и чесъна от стените на тенджерата. Извадете ножа, поставете бъркалката. Налейте 20 g зехтин, затворете капака на тенджерата, задушете лука - температура 95° C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Отворете капака на купата, добавете към лука отцедения от саламурата тон (2 консерви). Добавете 200 g доматино пюре и чаена лъжичка захар. Затворете капака, пригответе соса - температура 95° C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, опитайте соса, подправете по желание със сол, пипер, захар, чили пипер. Разбъркайте с шпатула. Оставете купата със соса настрана.

Стъпка 5 - сварете 200 g макарони.

Стъпка 6 - Изсипете макароните в купата със соса от тон, разбъркайте с шпатула.

Стъпка 7 - Поднесете пастата, поръсена със сирене пармезан.

Съставки:

- 200 g макарони
- 2 консерви риба тон в собствен сос
- 200 g доматино пюре
- 60 g сирене пармезан
- 120 g лук
- 10 g чили пипер
- 20 ml зехтин
- 2 скилидки чесън
- 1 ч. л. сол за приготвяне на пастата
- 1,5 чаени лъжички сол на вкус
- щипка пипер
- 1 чаена лъжичка захар



Паста талиатели с печурки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	15 мин	2	приставка за смесване	диск

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе продуктите: измийте печурките и ги нарежете на малки парчета. Обелете лука шалот и чесъна. Сварете макароните според рецептата на опаковката.
- Стъпка 2 - Поставете диска в купата за смесване. Затворете капака на диска. Настържете лука, чесъна и панчетата - време 20 секунди, скорост 6.
- Стъпка 3 - Отворете капака, извадете диска и стеблото. С помощта на шпатула прехвърлете съдържанието на купата в друга съдина.
- Стъпка 4 - Поставете в купата мешалката. Сложете нарязаните гъби с лука и чесъна, добавете зехтина. Затворете капака, задушете - температура 115°C, време 6 минути, скорост 1.
- Стъпка 5 - Отваряме капака, добавяме към печурките сметана, брашно, посолете и подправете с пипер. Затворете капака на купата, сварете - температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.
- Стъпка 6 - Отворете капака. С лъжица изсипете соса върху горещите макарони. Поръсете ястието със зелен лук.

Съставки:

- 225 g макаронени изделия талиатели
- 250 g печурки
- 2 лука шалот
- 2 скилидки чесън
- 30 ml зехтин
- 150 ml 33% сметана
- 1 супена лъжица пшенично брашно
- 1 супена лъжица нарязан лук
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер



Паста в сметанов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	35 мин	-	4	приставка за смесване	нож

Подготовка:

- Сварете макароните според инструкциите на производителя.
- Поставете ножа в тенджерата и добавете 150 г лук, нарязан на малки парчета. Изберете автоматична програма - Смилане 10 секунди, скорост 6.
- Заменете ножа с мешалката. Добавете 40 г растително масло. Запържваме 5 минути при температура 100°C, скорост 1 с отворен капак.
- Докато лукът се готви, нарежете на кубчета 400 г пуешко филе. След края на запържването отворете капака на тенджерата и добавете месото към лука.
- Запържете месото, гответе 10 минути, температура 100°C, скорост 1 с отворен капак.
- Смесете чаша мляко с 2 супени лъжици брашно до хомогенна смес. Добавете подправките: сол, пипер, индийско орехче. Изсипете сместа през малкия отвор в капака.
- Запържваме още 5 минути и добавяме 50 г гъста сметана 33%.
- С готовия сос полейте пастата и отгоре обилно поръсете с настъргано сирене пармезан и прясна магданоз.

Съставки:

- 150 г лук
- 150 г мляко
- 50 г 33% сметана
- 2 с.л. брашно
- 40 г масло
- 400 г пуешко филе
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0.5 чаена лъжичка смляно индийско орехче
- 200 г макарони



Пастет в буркан

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	20 мин	1 час 45 мин	4 бурканчета по 300 ml	кошница	нож

Подготовка:

1.

Поставете кошницата в купата за смесване и добавете 1 kg пилешки бедра. без кости, 1 малък обелен морков, 1 малък корен от магданоз, парче корен от целина, парче праз, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар и добавете 5 g сол.
2.

Залейте всичко с 1500 g вода. Покрийте с капак и гответе месото. Парен вариант, време 60 минути.
3.

Свалете капака, с помощта на мерителната чашка извадете кошницата с зеленчуците и месото, Прелейте получения бульон в чашка.
4.

Поставете кошницата в купата за смесване и добавете 500 g пилешки дробчета, залейте с 1100 g вода. Покрийте с капак и гответе дробчетата. Парен вариант, време 15 минути.
5.

Свалете капака и извадете с помощта на мерителната чашка кошницата с варените дробчета, с помощта на мерителната чашка излейте водата от съда, излейте водата от съда.
6.

Поставете ножа в купата за смесване. Добавете вареното месо от пилето и дробчетата, залейте с 200 g месен бульон.
7.

Сложете на затворения капак, нарежете месото на ситно. Време 2 минути, скорост 5.
8.

Свалете капака, добавете към месото 5 g сол, 1 равна чаена лъжичка смлян черен пипер. пипер, варения морков, магданоз и целина (праза може да изхвърлите). налейте 100 g бульон.
9.

Сложете капака със затворен капак и отново добре разбъркайте сместа. пастета. Време 2 минути, скорост 5.
10.

Разпределете подготвеното месо за пастет в 4 бурканчета по 300 ml. Бурканите завийте плътно с капачки.
11.

На дъното на тенджерата сложете кърпа и поставете в нея бурканите, плътно завити. Налейте всичко 1500 g вода. Пастьоризирайте бурканите около 20 минути след като заври водата.
12.

След указаното време извадете бурканите от водата и ги оставете на хладно място да изстинат напълно. изстинат.

Съставки:

- 1 kg пилешки бедра (без кости и кожа)
- 500 g пилешки дробчета
- 10 g сол
- 1 равна чаена лъжичка смлян черен пипер
- 1 малък морков
- 1 малък корен от магданоз
- парче корен от целина
- парче праз
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 2600 g вода + около 1500 g вода за пастьоризация на бурканите



Пастет от риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	30 мин	3	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Сложете 0,5 връзка магданоз и 50 г червен лук в купата на блендера, затворете капака, смилайте - време 5 секунди, скорост 12.

Стъпка 2 - Извадете рибата тон от консервата и отцедете водата.

Стъпка 3 - Към смления магданоз и лук добавете 200 г крем сирене, отцедената консервирана риба тон, 0,5 чаена лъжичка фина сол, щипка пипер. Затворете капака на купата - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 - Отваряме капака, с помощта на шпатула съберете сместа от стените на купата.

Стъпка 5 - пастетът се комбинира най-добре с препечени крутони.

Съставки:

- 200 г крем сирене
- 200 г риба тон в собствен сос
- 50 г червен лук
- 0,5 връзка магданоз
- 0,5 чаена лъжичка сол
- щипка пипер



Прасковено сладолед

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	12 часа	-	4	приставка-пеперуда	нож

Подготовка:

- 400 г праскови нарежете на кубчета и поставете във фризера за 12 часа.
- Разлейте по 200 г кисело мляко във формички за сладолед и поставете във фризера за 12 часа.
- 5 минути преди да започнете, извадете прасковите и киселото мляко от фризера. В купата сложете ножа - 100 г захар смелете на пудра. Време 30 сек. скорост 12.
- Добавете нарязаните на кубчета плодове и киселото мляко. Време. 1 мин, скорост 12.
- Изстъргваме съставките от стените към дъното на съда. Поставете приставката за разбиване. Скорост 4, време 30 секунди

Съставки:

- 400 г праскови
- 100 г захар
- 200 г натурално кисело мляко



Прасковен конфитюр

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	250 ml	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Добавете праскови без костилки, нарязани на четвъртинки, захар и желатин (предварително накиснете желатина във вода според инструкциите на опаковката). Затворете с капака – време 10 секунди, скорост 5.
- Отворете капака, с шпатула изстържете всичко от стените на съда към дъното – време 20 минути, температура 90°C, скорост 2.
- Разпределете в предварително сварени буркани, затворете и оставете бурканите обърнати надолу. След охлаждане съхранявайте конфитюра на тъмно и хладно място.

Съставки:

- 250 г пресни праскови
- 70 г захар
- 30 г желатин



Прасковен пай

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	12 мин	45 мин	4	нож

Подготовка:

- Стъпка 1 – измийте прасковите, разрежете ги на половини, отстранете костилките.
- Стъпка 2 – В съда поставете ножа, изсипете 300 г захар, смилайте – време 1 минута, скорост 8. Отворете капака, добавете 2 жълтъка и 2 цели яйца, 100 г кисело мляко и 70 г олио. Разбъркайте всичко заедно – време 2 минути, скорост 5.
- Стъпка 3 – Отворете капака, добавете 400 г пшенично брашно. Продължете да разбивате – време 3 минути, скорост 5. Междувременно добавете 1,5 чаени лъжички бакпулвер през отвора в капака.
- Стъпка 4 – Подгответе формата за печене – леко я намажете с масло или я постелете с хартия за печене. Прехвърлете готовата смес във формата, като си помагате с шпатула. Подредете прасковите върху тестото, като леко ги притискате.
- Стъпка 5 – Поставете пая във фурната. Печете 45 минути при 200°C. Горещия пай поръсете с пудра захар.

Съставки:

- 10 праскови
- 300 г захар
- 400 г пшенично брашно
- 1,5 чаени лъжички бакпулвер 100 г натурално кисело мляко
- 2 яйчни жълтъка
- 2 цели яйца
- 70 г растително олио
- 2 чаени лъжички пудра захар



Праскови равиоли

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин + втасване на тестото	40 мин	12	нож

Подготовка:

- Измийте 400 г праскови, разрежете ги на половини, отстранете костилките.
- Поставете ножа в съда. Поставете прасковите, 60 г масло, нарязано на няколко парчета, 100 г брашно и 60 г захар. Затворете съда с капака – време 20 секунди, скорост 4.
- Отворете капака на съда, с помощта на шпатула прехвърлете прасковите в друг съд.
- В съда с ножа налейте 220 г мляко, добавете 25 г натрошена мая, изсипете 1 чаена лъжичка захар. Затворете капака на съда, разбъркайте – температура 37 °С, време 2 минути, скорост 1.
- Отворете капака на съда, добавете 500 г брашно, 80 г захар, 1 яйце, 80 г меко масло, щипка сол. Затворете капака – време 60 секунди, скорост 3.
- Оставете тестото да втаса за 30 минути.
- Разбъркайте – време 12 секунди, скорост 3.

- Извадете тестото върху работната повърхност, оформете от него удължен цилиндър, разделете на 12 равни парчета. От всяко парче оформете топче, след което го разточете с дебелина около 1 см. Подредете ги върху тава, постлана с хартия за печене, покрийте с хартия за печене, оставете да втасат още 30 минути.
- Във всяка питка направете в средата вдлъбнатина за прасковата. Краищата намажете с жълтък. Във вдлъбнатините сложете малко количество парченца праскова.
- Поставете сладкишите в предварително загрята до 180 °С фурна, печете около 20 минути, докато се получи златиста коричка.

Съставки:

- 500 г пшенично брашно
- 220 г мляко
- 80 г захар
- 80 г масло
- 25 г мая
- 1 яйце
- щипка сол
- 400 г праскови



Песто от магданоз

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	2 мин	5 мин	1	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – В съда за смесване поставете ножа, сложете обеления чесън и орехите. Затворете капака на съда, смилайте – време 15 секунди, скорост 7.
- Стъпка 2 – Отворете капака на съда, добавете магданоза, сиренето, полейте със зехтин и добавете сол и черен пипер към орехите. Затворете капака на съда, разбийте пестото – време 20 секунди, скорост 7.
- Стъпка 3 – С шпатула загребете сместа от стените и я прехвърлете в друг съд.

Съставки:

- 80 g листа магданоз
- 1 голяма скилидка чесън
- 20 g орехи
- 100 ml зехтин
- 80 g настъргано сирене
грana падано
- Щипка сол и черен пипер
на вкус



Яхния с пилешко и зеленчуци в сметанов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	54 мин	3	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Нарезжете филето от пилешко бедро на лентички 2-3 cm. Измийте зеленчуците, обелете ги от кората. Нарезжете картофите на кубчета 1.5x1.5 cm, морковите 1x1 cm. Обелете лука и чесъна от люспите. Нарезжете лука на 4 части. Нарезжете тиквичките на кубчета 1x1 cm. Нарезжете зелето. Младият грах може да не се чисти и да се добавя директно с шушулките. Старият грах обелете от шушулките.

Стъпка 2 – поставете ножа в съда. Налейте 30 ml олио, сложете месото. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 – отворете капака, прехвърлете месото в друг съд. Не мийте съда, добавете лука и чесъна. Затворете капака – скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 – отворете капака и с помощта на шпатула съберете зеленчуците от стените на съда към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака. Върнете месото към зеленчуците. Добавете сол, смлян черен пипер и 500 ml вода. Затворете капака – температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете нарязаните картофи. Затворете капака – температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 7 – отворете капака, добавете граха, тиквичките и зелето. Полейте с 200 g сметана. Затворете капака – температура 100 градуса, време 5 мин, скорост 1.

Стъпка 8 – отворете капака, опитайте яхнията за сол, ако е нужно подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с голямо количество свежа зеленина.

Съставки:

- 350 g филе от пилешко бедро
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 250 g картофи
- 100 g тиквички
- 100 g грах
- 50 g свежа зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка черен пипер



Яхния с пилешко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	54 мин	3	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе продуктите. Нарезжете филето от пилешко бедро на лентички 2-3 cm. Измийте зеленчуците, обелете ги от кората. Нарезжете картофите на кубчета 1.5x1.5 cm, морковите 1x1 cm. Обелете лука и чесъна от люспите. Нарезжете лука на 4 части. Младият грах може да не се чисти и да се добавя директно с шушулките. Старият грах обелете от шушулките.

Стъпка 2 – поставете ножа в съда. Налейте 30 ml олио, сложете месото. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 – отворете капака, прехвърлете месото в друг съд. Не мийте съда, добавете лука и чесъна. Затворете капака – скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 – отворете капака и с помощта на шпатула съберете зеленчуците от стените на съда към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака – температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака. Върнете месото към зеленчуците. Добавете сол, смлян черен пипер и 500 ml вода. Затворете капака – температура 100 градуса, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете нарязаните картофи. Затворете капака – температура 100 градуса, време 25 мин, скорост 1.

Стъпка 7 – отворете капака, добавете граха. Затворете капака – температура 100 градуса, време 5 мин, скорост 1.

Стъпка 8 - отворете капака, опитайте печеното на сол, ако е необходимо подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с много прясна зеленина.

Съставки:

- 350 g филе от пилешко бедро
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 250 g картофи
- 50 g прясна зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка черен пипер



Печено с телешко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	80 мин	3	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - подгответе продуктите. Телешкото месо нарежете на кубчета 2x2 см. Измийте зеленчуците, обелете ги от кората. Нарежете картофите на кубчета 1.5x1.5 см, морковите на 1x1 см. Обелете лука и чесъна от люспите. Нарежете лука на 4 части.
- Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Налейте 30 мл олио, сложете месото. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.
- Стъпка 3 - отворете капака, извадете месото в друга посуда. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака - скорост 8, време 10 секунди.
- Стъпка 4 - отворете капака и с помощта на шпатула бутнете зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.
- Стъпка 5 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото. Добавете сол, смлян черен пипер и 500 мл вода. Затворете капака - температура 100 градуса, време 45 мин, скорост 1.
- Стъпка 6 - отворете капака, добавете нарязаните картофи. Затворете капака - температура 100 градуса, време 25 мин, скорост 1.
- Стъпка 7 - отворете капака, опитайте печеното на сол, ако е необходимо подправете. Сервирайте в дълбоки чинии с много прясна зеленина.

Съставки:

- 350 g телешко
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 250 g картофи
- 50 g прясна зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка черен пипер



Печено със свинско и ребра

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	60 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - подгответе продуктите. Нарезжете ребърцата по костите. Нарезжете свинското месо на кубчета 2х2 см. Измийте зеленчуците, обелете ги от кората. Нарезжете картофите на кубчета 1.5х1.5 см, морковите на 1х1 см. Обелете лука и чесъна от люспите. Нарезжете лука на 4 части.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Налейте 30 мл олио, сложете месото и ребърцата. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - отворете капака, извадете месото и ребърцата в друга посуда. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака - скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 - отворете капака и с помощта на шпатула бутнете зеленчуците от стените на купата към дъното. Добавете морковите. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото. Добавете сол, смлян черен пипер и 500 мл вода. Затворете капака - температура 100 градуса, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете нарязаните картофи. Затворете капака - температура 100 градуса, време 25 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - отворете капака, опитайте печеното на сол, ако е необходимо подправете. Проверете картофите и месото за мекота. Ако е необходимо, гответе още 10 минути - температура 100, скорост 1. Сервирайте в дълбоки чинии с много прясна зеленина.

Съставки:

- 250 g свинско
- 150 g свински ребра
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 300 g картофи
- 50 g прясна зеленина
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка черен пипер



Печени сливи с овесена троха

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	25 мин	3	нож

Подготовка:

- Разрежете 8 сливи на половина, извадете костилките, след това нарежете заедно с кората на малки парчета. Прехвърлете ги в тавичка за печене.
- В купата за смесване поставете ножа, изсипете 60 г орехови ядки. Затваряме с капака, смиламе ядките. Време 5 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, добавете към ядките 30 г пшенично брашно, 70 г захар и 30 г краве масло. Затваряме с капака, разбъркваме всичко заедно. Време 20 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, изсипете 40 г овесени ядки. Затваряме с капака, отново разбъркваме всичко. Време 20 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, извадете ножа. С така приготвената троха поръсете парчетата сливи.
- Поставете тавичката в предварително загрята фурна до 180°C и печете приблизително 25 минути.

Съставки:

- 8 бр. сливи
- 70 г захар
- 30 г пшенично брашно
- 40 г овесени ядки
- 60 г орехови ядки
- 30 г краве масло



Бисквити от нахут

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	25 мин	10	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в купата за смесване.

Стъпка 2 - Сложете 240 g отцеден нахут, изсипете 2 супени лъжици тъмно какао, 1 чаена лъжичка бакпулвер и щипка канела.

Стъпка 3 - Затворете купата с капака.

Стъпка 4 - Разбийте до хомогенна маса - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Свалете капака, съберете сместа от стените на купата с шпатула.

Стъпка 6 - Добавете 3 супени лъжици фъстъчено масло, налейте 55 g вода.

Стъпка 7 - Затворете купата с капака.

Стъпка 8 - Отново разбийте сместа - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 9 - Свалете капака. С шпатула съберете сместа от стените на купата за смесване.

Стъпка 10 - Налейте 4 супени лъжици ксилитол, 1 супена лъжица ленено семе и 1 супена лъжица печени лешници.

Стъпка 11 - Затворете купата с капака. Смесете всичко - време 30 секунди, скорост 7.

Стъпка 12 - Свалете капака, извадете ножа.

Стъпка 13 - С лъжица сложете част от тестото (1 лъжица тесто за една бисквита) върху тава, застлана с хартия за печене, леко загладете сместа с лъжица, за да придадете на бисквитата кръгла форма. Подредете бисквитите с малко разстояние помежду им, те леко ще се надигнат по време на печене и ще запазят формата си.

Стъпка 14 - Загрейте фурната до 170°C, поставете тавата в загорятата фурна, печете 20-25 минути.

Съставки:

- 240 g нахут
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 2 равни супени лъжици тъмно какао
- 3 супени лъжици фъстъчено масло
- 55 g вода
- 4 с.л. ксилитол
- 1 с.л. ленено семе
- 1 с.л. печени лешници
- щипка канела



Бисквити

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	35 мин	30	нож

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: пресейте 200 г пшенично брашно, 50 г нишесте, 60 г захарна пудра и 15 г канела заедно през сито.
2. Поставете ножа в купата за смесване. Изсипете пресетото брашно, захарната пудра и канелата, добавете 200 г меко краве масло, разбийте 1 яйце и 10 г ванилова захар.
3. Затворете капака на купата - време 20 секунди, скорост 4.
4. Отворете капака на купата, с шпатула прехвърлете върху сладкарска дъска. Бързо омесете с ръце, поставете в хладилника за около 30 минути.
5. Прехвърлете охладеното тесто върху работна повърхност и разточете до дебелина около 0,5 см. С помощта на формички или например чаша, изрежете бисквити. Подредете готовите бисквити върху плоска тава, застлана с хартия за печене, като оставите малки разстояния.
6. Разбийте жълтък с вилка, с четка намажете повърхността на бисквитите. Поръсете всяка бисквита със захар.
7. Печете бисквитите на партиди, като ги поставяте в предварително загрята фурна до 180 °C за около 15 минути. Готовите бисквити трябва да са твърди и хрупкави.

Съставки:

- 200 г пшенично брашно
- 50 г нишесте
- 150 г меко краве масло
- 60 г захарна пудра
- 1 яйце
- 10 г ванилова захар
- 15 г смляна канела
- 50 г захар за поръсване
отгоре върху бисквитите
- 1 Жълтък



Пай с круша и синьо сирене

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	 10 мин	 45 мин	 6	 нож	 приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 - Загрейте фурната до температура 160 °C.

Стъпка 2 - Приготвяме тестото: в купата поставете пеперудата, разбийте 3 яйца, изсипете 100 g захар. Затворете капака, разбийте - време 6 минути, скорост 4.

Стъпка 3 - Отворете капака, изсипете през сито в яйчената смес 80 g брашно, 0,5 чаена лъжичка канела и 0,5 чаена лъжичка бакпулвер. Затворете капака, омесете тестото - време 10 секунди, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете брашното от стените, затворете капака и отново разбъркайте - време 10 секунди, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, с помощта на шпатула прехвърлете тестото в кръгла форма (приблизително 19-20 cm), постлана с хартия за печене. Поставете питата в предварително загрята до стайна температура фурна. 160°C, печете приблизително 25 - 30 минути. Проверете с клечка дали коричката е суха в средата. Ако клечката все още е „покрита“ с тесто, когато я извадите от питата, увеличете времето за печене. Извадете тестото, оставете да изстине.

Стъпка 6 - Пригответе сместа от круши: около 800 g круши обелете, разрежете на 4 части, премахнете семенните гнезда. Подготвените круши трябва да са приблизително 600 g. Нарезжете крушите на малки парченца.

Стъпка 7 - Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 600 g круши. Затворете купата с капака, смелете - време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 8 - Отворете капака, извадете ножа, поставете бъркалката. С шпатулата загребете крушите към дъното на купата. Затворете капака, задушете - температура 85°C, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 9 - Налейте в чаша 80 g студена вода, сипете 1 супена лъжица нишесте и 40 g ванилова захар. Разбъркайте добре, оставете настрана за няколко минути.

Стъпка 10 - Отворете капака на купата, излейте смесената захар с нишестето в крушите. Затворете капака, разбъркайте - температура 85°C, време 3 минути, скорост 3.

Стъпка 11 - Отворете капака на купата, добавете ситно нарязаното сирене с плесен. Затворете капака, разбъркайте - температура 85°C, време 3 минути, скорост 2.

Стъпка 12 - Отворете капака, сложете получената смес с лъжица върху дъното на изпечената пита и с помощта на шпатула я разпределете равномерно по цялата повърхност. Така приготвеното тесто охладете, поставете в хладилника за минимум 1 час.

Съставки:

80 g пшенично брашно

100 g захар

3 яйца

0,5 чаена лъжичка бакпулвер

0,5 чаена лъжичка канела

800 g круши

50 g захар

80 g вода

40 g ванилова захар

1 супена лъжица нишесте

200 g сирене с плесен



Пита с фурми

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	45 мин	8	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в съда за смесване. Пригответе маята: излейте млякото в купата, добавете натрошената мая, 1 чаена лъжичка захар и 3 супени лъжици брашно. Затворете капака на купата - температура 37°C, време 2 минути, скорост 2. Оставете маята да втаса за 15 минути.

Стъпка 2 - Отваряме капака на купата, добавяме към маята брашното, захарта, яйчените жълтъци, мекото масло, солта, ваниловата захар. Затваряме капака.

Стъпка 3 - Омесваме тестото - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 - Омесваме отново, програма за омесване на тесто: време 4 минути, скорост 2

Стъпка 5 - След изтичане на времето сипете фурмите (без костилки) и печените орехи през отвора в капака, омесете отново - време 1 минута, скорост 2, реверс

Стъпка 6 - отваряме капака на купата. С помощта на шпатула прехвърлете тестото в друг съд и оставете да втаса за около 30 минути.

Стъпка 7 - Разбъркайте тестото с шпатула, прехвърлете в голяма намазана с масло и поръсена с брашно форма за кекс. Оставете на топло място за 1 час.

Стъпка 8 - Поставете питата в предварително загрята до 180°C фурна, печете около 40 минути, докато коричката стане златистокафява. Проверете с клечка дали коричката е суха в средата. Ако клечката все още е „покрита“ с тесто, когато я извадите от питата, увеличете времето за печене. Няколко минути след изваждането от фурната извадете кекса от формата, оставете да изстине.

Съставки:

500 g пшенично брашно

250 ml мляко

40 g свежа мая

100 g захар

80 g меко масло

1 яйце

2 яйчени жълтъка

150 g фурми

50 g печени орехи

1/2 чаена лъжичка ванилова захар (1 ч.л.)

щипка сол

масло и брашно, за да намажете формата за кекс



Питки с боровинки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	25 мин	10 бр	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Излейте 150 g мляко, сипете 5 g захар, 20 g пшенично брашно и добавете 30 g свежа мая. Покрийте с капака. Температура 37°C, време 2 минути 30 секунди, скорост 1.
2. Приготвената смес оставете в съда за около 10 минути, за да втаса.
3. Сваляме капака, добавяме останалите 540 g пшенично брашно, щипка сол, изливаме 75 g разтопено масло, изливаме останалите 100 g мляко, сипваме 55 g захар и чукваме 2 цели яйца. Покриваме с капака. Време 30 секунди, скорост 3.
4. Опция за омесване, време 2 минути, скорост 2.
5. Дрожденото тесто оставете да втаса 30-40 мин.
6. В купата сложете 400 g боровинки, 40 g захар и 15 g царевично нишесте, разбъркайте всичко - време 1 мин, скорост 1.
7. Втасалото дрожденото тесто прехвърлете върху поръсена с пшенично брашно дъска, леко омесете, след това разделете на 8 равни части.
8. Всеки къс тесто сплескайте с длан в тънка питка, сложете в центъра на питката супена лъжица плодове. Защипете краищата на тестото, като за вареники. Оформете овална кифличка.
9. Постелете тавата с хартия за печене. Сложете всяка кифличка върху листата с малко разстояние една от друга. Покрийте ги с кърпа и оставете да втасат за 20 минути.
10. Намажете питките с жълтък с помощта на четка.
11. Загрейте фурната до 180°C, печете питките около 25 минути.

Съставки:

- (Дрожденото тесто)
- 560 g пшенично брашно
- 30 g свежа мая
- 60 g захар
- 2 яйца
- 250 g мляко
- щипка сол
- 75 g масло

Съставки:

- (Пълнеж)
- 400 g боровинки
- 40 g захар
- 15 g царевично нишесте



Хранително смути

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	1 литър	нож

Подготовка:

- Обелете плодовете и ги нарежете на малки парченца.
- Прикрепете ножа към купата. Сложете 1 банан, 1 манго, 3 киви, добавете 1 стрък целина, 1 шепа спанак и 200 г кокосово мляко.
- Затворете купата с капака. Задайте време 40 секунди, скорост 6.
- Свалете капака на купата. С шпатулата остържете всичко от стените на купата. Затворете капака на купата с капака. Задайте време 40 секунди, скорост 10. 5. Сваляме капака на купата, разливаме смути по чаши.

Съставки:

- 200 г кокосово мляко
- 1 банан
- 1 манго
- 1 стрък целина
- 1 шепа спанак
- 3 киви



Ягодова гранита с водка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в купата за смесване.
2. Сложете 300 г ягоди, 300 г кубчета лед, добавете 80 г захар, изстискайте 10 г лимонов сок и 100 г водка.
3. Затворете съда с капака. Време за смесване - 30 секунди, скорост 10.
4. Свалете капака. Със силиконова шпатула остържете всичко от стените на купата. Затворете отново с капака, разбъркайте. Време 10 секунди, скорост 10.
7. Свалете капака. Готовата гранита разпределете с лъжица по чаши. Сервирайте веднага след приготвяне.

Съставки:

- 300 г пресни ягоди
- 300 г кубчета лед
- 100 г водка
- 80 г захар
- 10 г прясно изстискан лимонов сок



Ягодово сладко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	11	НОЖ

Подготовка:

- Отрежете зелените дръжки от 1000 г ягоди. Измийте ягодите и ги подсушете.
- В купата за смесване поставете ножа, сипете 1000 г ягоди, 300 г захар.
- Сега е време да сварите ягодите. Затворете с капака. Температура 90°C, време 25 минути, скорост 2.
- Свалете капака, разлейте сладкото в предварително сварени буркани, затворете плътно с капачки. Поставете бурканите с дъното нагоре да изстинат.

Съставки:

- 1000 г ягоди
- 300 г захар



Ягодов сладолед

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в купата за смесване. Сложете ягодите и пудрата захар, затворете купата с капака. Бленд - време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 2 - Отваряме капака на купата, с шпатула разбъркваме сместа. Затворете купата с капака със затворен капак. Бленд – време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 – Отваряме капака на купата, с шпатула загребваме сместа от стените. Налейте сметаната, затворете купата с капака, разбийте сладоледа с блендера – време 40 секунди, скорост 5.

Стъпка 4 – Отворете капака на купата, с помощта на шпатула прехвърлете сладоледа в чашки, поставете в камерата за замразяване.

Съставки:

- 450 g замразени ягоди
- 100 g пудра захар
- 175 ml 30% сметана



Ягодово-бананово смути с овесени ядки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Налейте в чашата 350 г бадемово мляко, добавете 50 г овесени ядки, разбъркайте. Оставете ядките настрана, за да омекнат, а междувременно подгответе останалите съставки.

Стъпка 2 – Поставете ножа в купата за смесване. Добавете 60 г ягоди, 100 г банан, нарязан на малки парченца, прибавете 80 г фъстъчено масло и налейте бадемовото мляко с наkisнатите овесени ядки.

Стъпка 3 – Затворете с капака – време 25 секунди, скорост 7.

Стъпка 4 – Свалете капака, изстържете всичко от стените на тенджерата с шпатула, затворете с капака и разбъркайте отново. Температура 0, време 20 секунди, скорост 7.

Стъпка 5 – Свалете капака, разлейте коктейла в чаши. Поднасяйте за предпочитане веднага след приготвянето.

Съставки:

- 60 г ягоди
- 100 г банан
- 50 г овесени ядки
- 80 г фъстъчено масло
- 350 г бадемово мляко



Понички от кефир

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	15	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 350 г пшенично брашно, 100 г захар, 10 г бакпулвер, щипка сол, чукнете 3 яйца и налейте 250 г кефир. Затворете с капака, разбъркайте тестото. Време 1 минута, скорост 4.
- Свалете капака, прехвърлете тестото в купа.
- В тигана налейте 700 ml олио. С лъжица загребете малко количество тесто, като си помагате с втора лъжица да потопите тестото в горещото олио. Изпържете поничките до златиста коричка от двете страни.

Съставки:

- 350 г пшенично брашно
- 100 г захар
- 10 г бакпулвер
- 3 яйца
- щипка сол
- 250 г кефир
- олио за пържене



Пюре от сладък картоф

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе зеленчуците. Обелете сладкия картоф 400 g и го нарежете на малки кубчета. Обелете лука от люспите, нарежете го на 4 части. Обелете чесъна.

Стъпка 2 – поставете ножа в купата. Добавете 1 лук и 2 скилидки чесън. Затворете капака, нарежете – време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 3 – отворете капака, със силиконова шпатула изстържете остатъците от зеленчуците по стените на купата към дъното. Налейте 30 g растително олио. Затворете капака, задушете – температура 100, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 4 – отворете капака, добавете нарязания сладък картоф. Добавете сол 5 g и щипка пипер. Добавете 50 ml вода. Затворете с капака, задушете – температура 100, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 5 – отворете капака, проверете сладкия картоф за мекота. Той трябва да е много мек. В противен случай гответе още 5 минути. Затворете с капака, бленд – време 15 секунди, скорост 8.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете 80 g сметана 20% и 30 g меко краве масло. Затворете с капака, гответе – температура 80, време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 7 – отворете капака, проверете за сол и при необходимост подправете. Поднасяйте като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

- 400 g сладък картоф
- 150 g лук
- 2 скилидки чесън
- 30 g растително олио
- 30 g краве масло
- 80 g сметана 20%
- 5 g сол
- щипка черен млян пипер



Пюре от броколи на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	4	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе зеленчуците. Разделете на цветчета броколите 400 g, стъблото нарежете на кубчета. Обелете 1 лук от люспите и го нарежете на 4 части. Обелете чесъна 2 скилидки.

Стъпка 2 – в контейнера за готвене на пара постелете пергамент, но така че парата да може да циркулира (направете дупки в пергамента) и изсипете броколите. Отгоре посолете и поръсете с пипер. Покрийте с капак.

Стъпка 3 – в купата налейте 1200 ml вода, отгоре покрийте с контейнера за готвене на пара с броколите. Гответе на пара – температура 105, време 20 минути.

Стъпка 4 – свалете контейнера за готвене на пара, излейте водата от купата и я избършете на сухо. Поставете в купата ножа и сложете лука с чесъна. Затворете с капака, бленд – време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 5 – отворете капака. С помощта на шпатула преместете остатъците от зеленчуците по стените на купата към дъното. Добавете 30 g масло, щипка сол и пипер. Затворете с капака, задушете – температура 105, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете към лука приготвените на пара броколи и 50 ml вода. Затворете с капака, бленд – време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 7 – отворете капака, добавете 80 g сметана 20% и 30 g меко краве масло. Затворете с капака, гответе – температура 80, време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 8 – отворете капака, проверете на вкус за сол и при необходимост подправете. Поднасяйте като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

400 g броколи

30 g краве масло

80 g сметана 20%

7 g сол

щипка пипер

150 g лук

2 скилидки чесън

2-3 стръка мащерка



Пюре от тиква на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	45 мин	4	нож кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 – подгответе зеленчуците. Обелете тиквата 400 g и я нарежете на малки кубчета. Обелете 1 лук от люспите и го нарежете на 4 части. Обелете чесъна 2 скилидки.

Стъпка 2 – в контейнера за готвене на пара постелете пергамент, но така че парата да може да циркулира (направете дупки в пергамента) и изсипете нарязаната обелена тиква. Поставете до тиквата 2-3 стръка мащерка. Отгоре посолете и поръсете с пипер. Покрийте с капак.

Стъпка 3 – в купата налейте 1200 ml вода, отгоре покрийте с контейнера за готвене на пара с тиквата. Гответе на пара – температура 105, време 35 минути.

Стъпка 4 – свалете контейнера за готвене на пара, излейте водата от купата и я избършете на сухо. Поставете в купата ножа и сложете лука с чесъна. Затворете с капака, бленд – време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 5 – отворете капака. С помощта на шпатула преместете остатъците от зеленчуците по стените на купата към дъното. Добавете 30 g масло, щипка сол и пипер. Затворете с капака, задушете – температура 105, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 6 – отворете капака, добавете към лука приготвената на пара тиква без стръковете мащеркаи 50 ml вода. Затворете с капака, бленд – време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 7 – отворете капака, добавете 80 g сметана 20% и 30 g меко краве масло. Затворете с капака, гответе – температура 80, време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 8 – отворете капака, проверете на вкус за сол и при необходимост подправете. Поднасяйте като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

- 400 g тиква
- 30 g масло
- 80 g сметана 20%
- 7 g сол
- щипка черен пипер
- 150 g лук
- 2 скилидки чесън
- 2-3 стръка мащерка



Пюре от карфиол

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	4	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 - подгответе зеленчуците. Разделете на съцветия карфиола 400 g, стъблото нарежете на кубчета. 1 глава лук обелете от люспата и нарежете на 4 части. Обелете чесъна 2 скилидки.

Стъпка 2 - в контейнера за готвене на пара постелете пергамент, но така че парата да може да циркулира (направете дупки в пергамента) и изсипете карфиола. Отгоре посолете и поръсете с пипер. Покрийте с капак.

Стъпка 3 - в купата налейте 1200 ml вода, отгоре покрийте с контейнера за готвене на пара с карфиола. Гответе на пара - температура 105, време 20 минути.

Стъпка 4 - свалете контейнера за готвене на пара, излейте водата от купата и избършете на сухо. Поставете в купата ножа и сложете лука с чесъна. Затворете с капак, блендирайте - време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 5 - отворете капака. С помощта на шпатула преместете остатъците от зеленчуците от стените към дъното на купата. Добавете 30 g масло, щипка сол и пипер. Затворете с капак, задушете - температура 105, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете към лука приготвения на пара карфиол и 50 ml вода. Затворете с капак, блендирайте - време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 7 - отворете капака, добавете 80 g сметана 20% и 30 g меко масло. Затворете с капак, гответе - температура 80, време 1 минута, скорост 3.

Стъпка 8 - отворете капака, проверете на вкус за сол и ако е нужно, подправете. Поднасяйте като гарнитура към месо, птица или риба.

Съставки:

- 400 g карфиол
- 30 g масло
- 80 g сметана 20%
- 7 g сол
- щипка черен пипер
- 150 g лук
- 2 скилидки чесън
- 2-3 стръка мащерка



Постен борш

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10-15 мин	120 мин	6	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе зеленчуците: обелете 100 g моркови и 100 g лук, разрежете лука на 4 части. Цвеклото (400 g) обелете, нарежете на малки парченца, 4 скилидки чесън обелете от люспата.

Стъпка 2 - Сложете в купата ножа, сложете 100 g лук, нарязан на парченца, и 4 скилидки чесън. Затворете капака на купата, смилайте - време 7 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака, през отвора в капака наливаме 40 g олио, задушаваме лука - температура 90 °C, време 5 минути.

Стъпка 4 - Отворете капака, извадете острието, поставете щифта за закрепване и диска. Затворете купата с капака. Настържете на ренде 100 g обелени моркови и 400 g цвекло, обелено и нарязано на малки парченца, натискайки върху буталото - време 25 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отворете капака, извадете диска и щифта. Поставете в купата мешалката. С шпатулата свалете зеленчуците от краищата на чинията. Затворете капака на купата, отворете капака, задушавайте зеленчуците - температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, наливаме в купата 1,3 l вода, добавяме 1 ч. л. сол. Затваряме капака на купата, затваряме капака, варим борша - температура 100 °C, време 45 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отваряме капака, наливаме в борша 250 g цвеклова квас, изсипваме 500 g консервиран фасул. Добавете 0,5 чаена лъжичка пипер и 1 супена лъжица захар. Затворете капака, гответе - температура 90 °C, време 10 мин, скорост 1.

Стъпка 8 - Отваряме капака, опитваме борша на вкус, ако е нужно, подправяме супата със сол, пипер, чесън.

Стъпка 9 - Поднасяме борша в дълбоки чинии с лъжица сметана.

Съставки:

- 250 g консервиран фасул
- 400 g цвекло
- 250 g цвеклова квас
- 100 g моркови
- 100 g лук
- 4 скилидки чесън
- 40 g растително олио
- 2 с.л. сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 3 дафинови листа
- 6 бр. бахар
- 1 супена лъжица захар (на вкус)
- 1,2 литра вода
- Сметана за поднасяне



Пясъчни бисквити с шоколад

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	25	нож

Подготовка:

1.

Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 200 g масло, нарязано на кубчета, изсипете 100 g пудра захар, 330 g брашно и 5 g бакпулвер. Затворете капака. Време 3 минути, скорост 5.
2.

Свалете капака, извадете тестото на кухненската маса, внимателно омесете.
3.

От тестото откъсваме малки парченца, оформяме с длан топчета, леко ги сплескваме. Направете с пръст вдлъбнатина в центъра на всяка сладка. Във всяка вдлъбнатина сложете шоколад. Подредете бисквитите върху тава, застлана с хартия за печене.
4.

Загрейте фурната до 170°C, печете бисквитите около 18-20 минути.

Съставки:

- 200 g масло
- 100 g пудра захар
- 330 g пшенично брашно
- 5 g бакпулвер
- 50 g шоколад



Пита

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	40 мин	10 мин	4	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - В купата за месене сложете ножа, налейте топла вода, добавете натрошената мая. Затворете капака на купата, разбъркайте - време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 - Отваряме капака на купата, добавяме към водата с маята брашното, захарта, олиото и солта

Стъпка 3 - Замесваме тестото - време 20 секунди, скорост 4. След изтичане на това време омесете отново - функция за месене на тесто - време 4 минути, скорост 2.

Стъпка 4 - С помощта на шпатула прехвърлете тестото в друга купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса на топло място около 1 час.

Стъпка 5 - Прехвърлете тестото върху поръсена с брашно дъска за печене. Оформете от тестото руло и го разрежете на 4 части. Оформете от всяко парче тесто топче и оставете да втаса около 30 минути.

Стъпка 6 - Всяка порция тесто разточете на плоска питка, подредете върху застлана с хартия тава. Сложете във фурната, загрята до 220 °С, печете с включен вентилатор 10 минути.

Съставки:

- 250 g пшенично брашно
- 150 ml вода
- 10 g прясна мая
- 25 ml зехтин
- 0.5 ч.л. захар
- 5 g сол



Пица от омлет

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	22 мин	1	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Разбиваме 2 цели яйца, изсипваме 80 г настъргано сирене моцарела. Затваряме с капак, разбъркваме сместа. Време 20 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака и свалете капака. Излейте яйчената смес в форма с диаметър 16-18 см (формата трябва да е предназначена за печене във фурна). Загрейте фурната до 200°C, 12 минути.
3. В купата смесете съставките за доматения сос: 10 г доматино пюре, щипка сол, щипка риган, щипка сух чесън и щипка босилек.
4. Намажете доматения сос върху изпечената яйчена основа. Отгоре подредете нарязаната шунка, мариновани краставички, маслини и лук. На края поръсете пицата с 20 г настъргано сирене моцарела.
5. Върнете формата в загорятата до 180°C фурна и печете 10 минути.

Съставки:

- 2 яйца
- 100 г настъргано сирене моцарела
- 10 г доматино пюре
- щипка сол
- щипка риган
- щипка босилек
- щипка сушен чесън
- 50 г нарязана шунка
- 20 г мариновани краставички
- 10 г маслини
- 10 г лук



Пица със салам и маслини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	20 мин	2-3	нож

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме продуктите: измиваме домати, нарязваме на кръгчета. Нарезете маслините. Нарезете киселите краставици и червения лук на тънки перца.

Стъпка 2 - Сложете ножа в купата за смесване. В чинията сложете нарязания на малки парченца бял кашкавал и масло, брашно, яйце, сол и пипер. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 30 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, с шпатулата изваждаме тестото в купа, покриваме с капак или хранително фолио, слагаме в хладилника минимум за 1 час.

Стъпка 4 - Застелете тавата с хартия за печене. Изсипете тестото върху сладкарска дъска, разточете тестото до дебелина около 0,5 cm. Изрежете кръгла форма за пица.

Стъпка 5 - намажете основата на пицата с кетчуп, подредете салама, лука, краставичките, резените домати, поръсете с настъргано сирене и нарязани маслини. Сложете пицата в загрятата до 180° C фурна с включен вентилатор и печете около 20 минути.

Съставки:

- 250 g бял кашкавал
- 250 g пшенично брашно
- 200 g меко масло
- 1 яйце
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 50 g мариновани краставици
- 1 домати
- 25 g червен лук
- 15-20 маслини (черни или зелени)
- 100 g нарязан салам
- 100 g настъргано сирене моцарела
- 100 g кетчуп



Ризото с аспержи и сос горгонзола и масло с босилек

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
сложно	30 мин	55 мин	4	нож	приставка за смесване	параход

Подготовка:

1. Монтирайте ножа. В купата поставете 200 г листа босилек и 300 г масло. Време 20 сек скорост 12.

2. Изстържете съставките от дъното на тенджерата. Време 10 мин, температура 50 градуса по Целзий, скорост 2

3. Подгответе цедка с диаметър около 20 см. Покрийте я добре със слой хартия кухненска кърпа и сгъната натрие марля.

4. Прехвърлете съдържанието на купата в цедката и оставете да се филтрира.

5. Почистете аспержите, отрежете одървенелите краища, нарежете ги на по-малки парчета и хвърлете в купата.

6. Отрежете главите на аспержите и ги оставете настрана. Нарежете стъблата на парчета по 2 см и ги оставете настрана.

7. Монтирайте смесителя. Налейте 1000 г вода и 2 чаени лъжички сол. 120 градуса по Целзий, 20 мин, скорост 1.

8. Прецедете отварата и я прехвърлете в друг съд.

9. Измийте купата и ножа. Добавете нарязания на кубчета сирене горгонзола (200 г) и залейте с 100 г сметана. Време 3 мин, температура 50 градуса по Целзий, скорост 3.

10. Полученият сос прехвърлете в малка тенджера.

11. Измийте купата и сменете ножа. Добавете стъблата на аспержите и 40 г лук. Време 12 сек, скорост 6.

12. Изстържете съставките от дъното на тенджерата. Време 3 мин, температура 100 градуса по Целзий, скорост 1.

13. Добавете 100 г ориз. Време 1 мин, температура 100 градуса по Целзий, скорост 1, завъртане назад.

14. Налейте 30 г бяло вино, отворете капака. 100°C, 1 мин, скорост 1, завъртане назад.

15. Изстържете съставките от дъното на съда, добавете 500 г от предварително приготвения бульон и няколко глави аспержи. Останалите глави подредете в съда за готвене на пара. Поставете съда върху купата вместо капака. Време 12 мин, температура 100 градуса по Целзий, скорост 1, обратна ротация.

16. При необходимост досолете. Добавете 150 г бульон. Прехвърлете главите на аспержите в купата. 5 мин, 100 градуса по Целзий, скорост 1, обратна ротация.

17. Загрейте сирения сос.

18. Сервирайте ризото със сос горгонзола и босилеково зехтиново масло.
- ## Съставки:
- 200 г листа босилек

300 г масло

250 г зелени краставици

аспержи

1000 г вода + 2 чаени лъжички сол

200 г горгонзола

100 г сметана

40 г лук

100 г ориз

30 г бяло вино

650 г бульон
- A top-down view of a white ceramic plate filled with creamy risotto. Several fresh green asparagus spears are arranged on top of the risotto. A dollop of thick, white, creamy sauce is placed in the center. The plate is set on a light-colored wooden surface. Fresh basil leaves are scattered around the plate, and a small bowl of the white sauce is visible in the background.

Яхния от заек с бекон и зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15 мин	35 мин	4	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: 400 g филе от заек измийте, подсушете и нарежете на парчета с размер около 2x2 см. Нарежете 100 g бекон на малки кубчета. 100 g червен и 100 g жълт пипер почистете от семките, 100 g моркови обелете, 120 g лук обелете, нарежете на малки парчета, 2 скилидки чесън обелете. Отрежете краищата на тиквичките, разрежете ги по дължина на половини.

Стъпка 2 - Поставете шпиндела за закрепване на диска и диска за рязане в съда за смесване. Затворете купата с капака за диска. Нарежете 2 скилидки чесън, 100 g червен пипер, 100 g жълт пипер, 130 g тиквички, 100 g моркови - поставете зеленчуците в отвора на капака, натискайки с тласкача при нужда - време 15 секунди, скорост 5.

Стъпка 3 - Отворете капака, нарежете с нож големите парчета зеленчуци на ленти или резени. Свалете диска и извадете шпиндела. Прехвърлете зеленчуците в друг съд.

Стъпка 4 - Поставете обратно шпиндела на диска и диска за рязане в съда за смесване, затворете капака. Накълцайте подготвения лук - поставете парчетата лук в отвора на капака, натиснете с тласкача - време 5 секунди, скорост 5.

Стъпка 5 - Отворете капака, извадете диска и шпиндела, поставете на място бъркалката. Налейте към лука 20 g олио, затворете капака на купата, задушете лука - температура 85 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отворете капака, добавете към лука 400 g нарязано на парчета заешко месо и 100 g нарязано на малки кубчета бекон, налейте 100 g вода, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка смлян пипер. Затворете капака, гответе - температура 95 °C, време 25 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отворете капака, добавете към месото нарязаните зеленчуци. Затворете капака, гответе - температура 95 °C, време 15 минути, скорост 2.

Стъпка 8 - Отворете капака, опитайте на вкус, подправете, ако е нужно. Сервирайте яхнията с ориз, юфка или хляб и салата.

Съставки:

- 400 g филе от заек
- 100 g бекон без кожа
- 120 g лук
- 100 g червен пипер
- 100 g жълт пипер
- 100 g моркови
- 130 g тиквички
- 2 скилидки чесън
- 20 g растително олио
- 100 g вода
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Риба в винена марината

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	23 мин	2 буркана по 2 l	приставка за смесване

Подготовка:

1. Нарезете 1300 g рибно филе на малки парчета (големите филета разрежете на 3 части, по-малките - на половина). Всеки парче риба оваляйте в брашно. В тиган загрейте олио, изпържете рибата до златиста коричка от двете страни.
2. Половината от изпържената риба разпределете с лъжица в двулитрови буркани.
3. 120 g лук нарежете на пера. Монтирайте миксера в съда за смесване. Налейте 50 g растително олио, добавете нарязания лук. Затворете с капака, изпържете лука. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, налейте 1200 g вода, 300 g бяло сухо вино, добавете 6 зърна бахар, 6 зърна черен пипер и 3 дафинови листа. Затворете отново с капака и доведете саламурата до кипене. Температура 100°C, време 12 минути, скорост 1.
5. Свалете капака. Пригответената гореща марината налейте в бурканите с рибата. Затворете добре бурканите с капачки. Когато изстинат, поставете ги в хладилника. Рибата трябва да е готова за консумация след 2 дни.

Съставки:

- 1300 g рибно филе, например от треска
- брашно за паниране на рибата
- олио за пържене на рибата
- 2 двулитрови буркана

Марината:

- 1200 g вода
- 300 g бяло сухо вино
- 120 g лук
- 50 g растително олио
- 6 зърна бахар
- 6 зърна черен пипер
- 6 дафинови листа



Риба в доматен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	25 мин	съставки за 2 двулитрови буркана	приставка за смесване

Подготовка:

1. Нарезжете 1300 г рибно филе на малки парчета (големите филета разрежете на 3 части, по-малките - на половина). Всеки парче риба оваляйте в брашно. В тиган загрейте олио, изпържете рибата до златиста коричка от двете страни.
2. Половината от изпържената риба разпределете с лъжица в двулитрови буркани.
3. 120 г лук нарежете на пера. Монтирайте миксера в съда за смесване. Налейте 50 г растително олио, добавете нарязания лук. Затворете с капака, изпържете лука. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, добавете 2 зрели домата без кожичка. Затворете с капака, отново изпържете всичко. Температура 100°C, време 1 минута, скорост 1.
5. Свалете капака, налейте 1200 г вода, 300 г бяло сухо вино, добавете 6 зърна бахар, 6 зърна черен пипер и 6 дафинови листа. Затворете с капака и доведете саламурата до кипене. Температура 100°C, време 12 минути, скорост 1.
6. Свалете капака. Приготвената гореща марината налейте в бурканите с рибата. Затворете добре бурканите с капачки. Когато изстинат, поставете ги в хладилника. Рибата трябва да е готова за консумация след 2 дни.

Съставки:

- 1300 г рибно филе,
например от треска
- брашно за паниране на
рибата
- олио за пържене на
рибата
- 2 двулитрови буркана

Марината:

- 1200 г вода
- 300 г бяло сухо вино
- 2 зрели домата без
кожичка
- 120 г лук
- 50 г растително олио
- 6 зърна бахар
- 6 зърна черен пипер
- 6 дафинови листа



Рибни кюфтета от хек

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	15 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Нарежете рибното филе на малки парчета с размер около 2-3 см. Обелете лука, разрежете го на 4 части и накълцайте магданоза.
- Стъпка 2 – Поставете ножа в купата на блендера, добавете лука, затворете капака – време 8 секунди, скорост 6.
- Стъпка 3 – Отворете капака и с помощта на шпатула съберете лука от стените на съда. Добавете 2 супени лъжици олио, затворете купата с капака – температура 100 °C, време 4 минути, скорост 1.
- Стъпка 4 – Отворете капака на купата, добавете към лука рибата, сол и черен пипер. Затворете капака на купата – време 20 секунди, скорост 7.
- Стъпка 5 – Отворете капака, с шпатулата съберете сместа от стените на съда. Добавете яйцето, супената лъжица брашно и накълцания магданоз. Затворете капака на купата – време 2 минути, скорост 3.
- Стъпка 6 – Отворете капака, с помощта на шпатула извадете рибната смес в купа. Оформете овални кюфтета. Оваляйте всяко в галета и ги изпържете за няколко минути от двете страни в олио на средно загрята тиган.

Съставки:

- 400 г филе от мерлуза без кости
- 50 г галета
- 100 г лук
- 0,5 връзка магданоз
- 1 яйце
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 2 супени лъжици растително олио



Ризото с манатарки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	25 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете 60 г лук и 1 голяма скилидка чесън, нарежете лука на малки парчета. Нарежете 250 г манатарки на малки парчета с размер около 3-4 cm. Нарежете 50 г пармезан на парчета с размер 1,5-2 cm (ако използвате настърган кашкавал, пропуснете тази стъпка). Накълцайте на ситно връзка магданоз.

Стъпка 2 – Поставете в купата на миксера 60 г пармезан, нарязан на малки парчета с нож, затворете капака на купата – време 10 секунди, скорост 10. (Ако използвате настърган кашкавал, пропуснете тази стъпка).

Стъпка 3 – Отворете капака, с шпатулата прехвърлете кашкавала в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 4 – Поставете 250 г нарязани гъби в купата за смесване. Затворете капака – време 3 секунди, скорост 5.

Стъпка 5 – Отворете капака, с помощта на шпатула прехвърлете гъбите в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 6 – С помощта на нож поставете в блендера наклъцаните 60 г лук и 1 скилидка чесън. Затворете капака на купата, наклъцайте – време 7 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 – Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на съда. Извадете ножа, поставете мешалката в купата. Добавете 30 г зехтин, задушете лука и чесъна – температура 100 °C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Отворете капака, добавете към лука нарязаните гъби, изсипете 300 г ориз арборио, налейте 100 г бяло вино. Разбъркайте ориза и гъбите с шпатула. Затворете капака, гответе – температура 100 °C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 9 – Отворете капака, налейте 500 г зеленчуков бульон, добавете 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер. Разбъркайте съставките с шпатула. Затворете капака, гответе – температура 100 °C, време 12 минути, скорост 1.

Стъпка 10 – Отворете капака, добавете към ризотото 30 г меко краве масло и настъргания 50 г пармезан. Затворете капака, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 3. Оставете ризотото в съда за около 2 минути.

Стъпка 11 – Отворете капака, разпределете ризотото в чинии, поръсете с магданоз.

Съставки:

- 300 г ориз арборио за ризото
- 250 г манатарки
- 50 г пармезан
- 60 г лук
- 1 голяма скилидка чесън
- 1 малка връзка магданоз
- 30 г меко краве масло
- 30 г зехтин
- 100 г бяло вино
- 500 ml зеленчуков или гъбен бульон
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян черен пипер



Ризото с пъпеш и салам чоризо

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	25 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете 100 g лук и 2 скилидки чесън, нарежете лука на малки парчета.
- Стъпка 2 – Нарежете 50 g пармезан на парчета по 1,5-2 cm (ако използвате настърган кашкавал, пропуснете тази стъпка).
- Стъпка 3 – Измийте 300 g пуешко филе, подсушете го и го нарежете на малки парчета (около 1 cm).
- Стъпка 4 – Нарежете 150 g пъпеш без кора и семки на парчета с размер около 3 cm.
- Стъпка 5 – Обелете кожата от 100 g салам чоризо, нарежете салами на ленти или кубчета.
- Стъпка 6 – Поставете ножа в купата, добавете 50 g пармезан, затворете капака на купата, накълцайте кашкавала – време 10 секунди, скорост 10. (Ако използвате настърган кашкавал, пропуснете тази стъпка).
- Стъпка 7 – Отворете капака, с шпатулата прехвърлете кашкавала в друга посуда. Не мийте купата.
- Стъпка 8 – Поставете нарязания лук и 2 скилидки чесън в купата за смесване. Затворете капака на купата, накълцайте – време 6 секунди, скорост 6.
- Стъпка 9 – Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката в купата. Добавете 30 g зехтин, задушете лука и чесъна – температура 90° C, време 5 минути, скорост 1.
- Стъпка 10 – Отворете капака, добавете към лука 100 g нарязан на ленти салам чоризо, налейте 100 g бяло вино. Затворете капака, гответе – температура 100° C, време 5 минути, скорост 1.
- Стъпка 11 – Отворете капака, изсипете в съда 200 g ориз арборио, налейте 500 g зеленчуков бульон, добавете 300 g нарязано на парчета пуешко месо, пъпеша и 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер. Разбъркайте съставките с шпатула. Затворете капака, гответе – температура 100° C, време 18 минути, скорост 1.
- Стъпка 12 – Отворете капака, добавете към ризотото 30 g меко краве масло и настъргания 50 g пармезан. Затворете капака, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 3. Оставете ризотото в съда за около 5 минути. Поръсете с нарязан пресен босилек.

Съставки:

- 300 g пуешко филе
- 200 g ориз арборио
- 150 g пъпеш
- 100 g салам чоризо
- 50 g пармезан
- 100 g лук
- 2 скилидки чесън
- 30 g меко краве масло
- 30 g зехтин
- 100 g бяло вино
- няколко листа накълцан босилек
- 500 ml вода
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян черен пипер



Ризото с аспержи, сос дорблю и зелено масло

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
сложно	30 мин	55 мин	4	нож	приставка за смесване	кошница за готвене на пара

Подготовка:

1. Вземете ножа. В купата поставете 200 g листа магданоз и 300 g растително олио. Време 20 секунди. Скорост 12.

2. Изстържете съставките към дъното на съда. Време 10 min, температура 50 градуса, скорост 2. Подгответе цедка с диаметър около 20 cm. Внимателно я покрийте със слой кухненска хартия и сгъната на три марля.

4. Прехвърлете съдържанието на купата в цедката и оставете да се отцеди.

5. Обелете аспержите, отрежете твърдите краища, нарежете ги на малки парчета и ги поставете в купата.

6. Отрежете главите на аспержите и ги оставете настрана. Нарежете стъблата на парчета по 2 cm, оставете ги настрана.

7. Прикрепете мешалката. Налейте 1000 g вода и 2 чаени лъжички сол. 120 градуса по Целзий, 20 минути, скорост 1.

8. Прецедете бульона и го прехвърлете в друга посуда.

9. Измийте купата и ножа. Поставете нарязания на кубчета сирене дорблю (200 g) и налейте 100 g сметана. Време 3 min, температура 50 градуса, скорост 3.

10. Прехвърлете получения сос в малка тенджера.

11. Измийте купата и сменете ножа. Добавете стъблата на аспержите и 40 g лук. Време 12 секунди, скорост 6.

12. Изстържете съставките към дъното на съда. Време 3 min, температура 100 градуса, скорост 1.

13. Добавете 100 g ориз. Време 1 min, температура 100 градуса C, скорост 1, обратно въртене.

14. Налейте 30 g бяло вино – 100 градуса по Целзий, 1 минута, скорост 1, обратно въртене.

15. Изстържете съставките към дъното на съда, добавете 500 g предварително приготвен бульон и няколко глави аспержи. Останалите глави поставете в кошницата за готвене на пара. Време 12 min, температура 100 градуса C, скорост 1, обратно въртене.

16. Ако е необходимо, посолете. Добавете 150 g бульон. Прехвърлете главите на аспержите в купата. 5 min, 100 градуса по Целзий, скорост 1, обратно въртене.

17. Загрейте сиреневия сос.

18. Сервирайте ризото със сос дорблю и зелено масло.

Съставки:

- 200 g листа магданоз
- 300 g растително олио
- 250 g зелени аспержи
- 1000 g вода + 2 чаени лъжички сол
- 200 g сирене дорблю
- 100 g сметана
- 40 g лук
- 100 g ориз
- 30 g бяло вино
- 650 g бульон



Ризото със спанак

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	25 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подгответе продуктите: обелете 60 г лук и 1 голяма скилидка чесън, нарежете лука на малки парчета. Нарежете 60 г пармезан на парчета 1,5-2 cm.
- Стъпка 2 – Поставете в купата на миксера 60 г нарязан на парчета пармезан, затворете капака на купата – време 10 секунди, скорост 10.
- Стъпка 3 – Отворете капака, с шпатулата прехвърлете кашкавала в друга посуда. Не мийте купата.
- Стъпка 4 – В купата за смесване с помощта на нож поставете нарязания лук, 1 скилидка чесън, 150 г листа спанак, 30 г меко краве масло и налейте 30 г зехтин. Затворете капака на купата, наклъцайте – време 10 секунди, скорост 5.
- Стъпка 5 – Отворете капака, ако е необходимо – съберете спанака от стените на съда. Извадете ножа. С шпатулата отмествайте спанака, поставете миксера в купата. Затворете капака, задушете спанака – температура 100° C, време 3 минути, скорост 1.
- Стъпка 6 – Отворете капака, налейте към спанака 100 г бяло вино, изсипете 300 г ориз арборио за ризото. Разбъркайте ориза и спанака с шпатула. Затворете капака, гответе – температура 100° C, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 300 г ориз арборио
- 150 г пресни листа спанак
- 60 г пармезан
- 60 г лук
- 1 голяма скилидка чесън
- 30 г меко краве масло
- 30 г зехтин
- 100 г бяло вино
- 600 ml зеленчуков бульон
- 1 чаена лъжичка сол
- щипка смлян черен пипер

Стъпка 7 – През отвора в капака налейте 600 ml зеленчуков бульон, добавете 1 чаена лъжичка сол. Гответе – температура 100° C, време 5 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Отворете капака, добавете в ризотото 1 чаена лъжичка сол. Затворете капака – температура 100° C, време 8 минути, скорост 1. Оставете ризотото в съда за около 2 минути.

Стъпка 9 – Отворете капака, разпределете ризотото в чинии, поръсете с настърган пармезан.



Ориз къри със сладък картоф

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	25 мин	4	нож	кошница за готвене на пара	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете батата, нарежете го на кубчета с размер около 1,5 cm. Сложете половината батат в съда за готвене на пара. Обелете лука, джинджифила, чушката чили и чесъна, разрежете лука на 4 малки части, почистете чушката чили от семките, нарежете я на лентички. Сипете ориза в кошницата.

Стъпка 2 - Сложете батата, лука, чесъна, джинджифила и чушката чили, които са останали, в купата на блендера. Добавете кърито, солта, пипера и захарта и налейте бульона. Сложете ориза в кошницата, затворете съда с контейнера за пара с батата, покрийте с капак. Гответе - температура 105 °C, време 20 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Извадете съда с батата, с мерителната чаша извадете кошницата с ориза, оставете я настрана. Затворете купата с капак, разбийте соса с блендера - време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Разпределете ориза по чинии. Сложете парчетата батат върху ориза, полейте със сос

Съставки:

- 300 g батат
- 150 g ориз
- 80 g лук
- 1 скилидка чесън
- 15 g джинджифил
- 1 ч.л. захар
- 5 g пресен пипер чили
- 500 ml бульон
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 супена лъжица паста къри
- 0,5 чаена лъжичка млян пипер



Оризова каша на мляко с круша

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	11 мин	3	НОЖ

Подготовка:

- Сложете ножа в купата. Сипете 120 г оризови люспи, 300 г мляко, заврете - температура 90 °C, време 7 мин, скорост 1.
- Прехвърлете в друг съд, оставете на топло място.
- Сложете ножа в купата, добавете 2 круши, разрязани на четвъртинки. Смилане - време 10 с, скорост 6.
- Добавете 1 чаена лъжичка краве масло и ½ чаена лъжичка канела, загрейте - температура 100 °C, време 3 мин, скорост 1.
- Сложете печените круши върху оризовата каша, поръсете с бадемови люспи и сушени боровинки. Можете също да полейте със сос от натурално кисело мляко и кленов сироп.

Съставки:

- 120 г оризови люспи
- 300 г мляко
- 2 круши
- 1 чаена лъжичка краве масло
- ½ чаена лъжичка канела
- 1 с.л. бадемови люспи



Оризова салата с съомга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	45 мин	6	кошница

Подготовка:

- Поставете кошницата в съда за смесване. Сипете 100 g ориз и 5 g сол. Налейте 1 000 ml вода. Поставете капака. Сварете ориза. Програма за готвене на пара, време 25 минути.
- Свалете капака. С мерителната чаша извадете кошницата с ориза от купата. Прехвърлете ориза в купа, охладете го.
- Сложете кошницата в купата за смесване и поставете в нея 4 яйца. Налейте 1300 g вода. Затворете с капак, сварете яйцата твърдо. Вариант на пара, време 10 минути.
- Свалете капака, с мерителната чаша извадете кошницата, оставете яйцата да изстинат, обелете ги от черупката. Нарежете ги на малки кубчета. Прехвърлете в купата с ориза.
- Добавете също в купата 250 g консервирана съомга.
- Претеглете 50 g майонеза в купата, добавете малко сол и черен млян пипер на вкус. Смесете всичко заедно.
- Поставете салатата в хладилника за около 1 час, за да се смесят всички вкусове. смесят.

Съставки:

- 100 g ориз
- 250 g консервирана съомга
- 4 яйца
- 50 g майонеза
- 5 g сол
- сол и черен млян пипер на вкус



Руло с хумус

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	5 мин	3	НОЖ

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: 180 g нахут изцедете от маринатата. Обелете скилидката чесън. Нарежете 130 g домати и 15 g лук, измийте 25 g салата. Разрежете кифлата на две.
2. Сложете ножа в купата за смесване, добавете чесъна, затворете с капак купата - време 8 секунди, скорост 6.
3. Отворете капака, с лопатката съберете чесъна от стените на съда. Добавете нахута, 10 g паста тахини, кимион, сол, пипер и 1 чаена лъжичка зехтин. Затворете купата с капак, смесете - време 30 секунди, скорост 8.
4. Отворете капака, с лопатката съберете сместа от стените на съда. Блендиране - време 30 секунди, скорост 10.
5. Отворете капака, с помощта на лопатката прехвърлете пастата в друг съд. Сервирайте с кифлите, в средата с домати, лук и листа салата.

Съставки:

- 130 g домати
- 15 g резени червен лук 25 g салата
- Кифли за хот-дог 3 бр.
- щипка сол и пипер
- 180 g консервиран нахут скилидка чесън
- 10 g паста тахини
- 2 g кимион
- чаена лъжичка зехтин



Руло от свинско филе с сушени домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
сложно	20 мин	40 мин	6	нож	парова кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Сложете ножа в купата на миксера, добавете 150 g месо от пуйка, нарязано на малки парчета, 70 g сушени домати,добавете щипка сол и пипер, затворете капака на купата, блендиране - време 10 секунди, скорост 7.

Стъпка 2 - Отворете капака, с лопатката прехвърлете сместа в друг съд.

Стъпка 3 - Измийте свинското филе, подсушете го, сложете го на дъската за рязане. С остър нож отрежете мембраните. Разрежете по дължината (с дебелина около 1 cm) почти до края, разгънете и продължете да режете, докато се получи пласт месо с приблизително еднаква дебелина. Поръсете месото със сол, пипер и го начукайте с чукче. По дългия ръб разпределете приготвената плънка по цялата дължина, в средата сложете ленти сирене сулугуни. Плътнo навийте рулото, поръсете го с пушен пипер, сушен мащеркаи чесън.

Стъпка 4 - На кухненската маса или дъска разстелете хранително фолио и внимателно увийте рулото, притискайки месото. Увийте рулото в 2 слоя фолио. Сложете рулото в контейнера за готвене на пара. Мястото на съединението на рулото трябва да е отдолу. Покрийте контейнера с капак.

Стъпка 5 - Налейте 1 l вода в съда за смесване, поставете контейнера за готвене на пара. Гответе рулото на пара - температура 105 °C, време 40 мин.

Стъпка 6 - След готвенето свалете контейнера, извадете рулото, оставете го да изстине и свалете хранителното фолио. Нарежете на дебели резени.

Съставки:

- 400 g свинско филе
- 150 g пуйка
- 70 gсушени домати
- 80 g сирене сулугуни
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0,5 чаена лъжичка сушен чесън
- 1 чаена лъжичка пушен пипер
- 1 чаена лъжичка сушена мащерка



Руладини от пуйка със сирене

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	15 мин	25 мин	4	НОЖ	парова кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - 60 г сирене пармезан нарежете на парчета с размер около 1-2 cm

Стъпка 2 - В купата за смесване сложете ножа, добавете 60 г сирене пармезан, 50 г орехи, 20 г пресни листа босилек, 1 скилидка чесън. Налейте 100 г зехтин, добавете 0,5 чаена лъжичка сол (може и малко повече). Затворете капака на купата, разбийте пестото - време 1 минута, скорост 12.

Стъпка 3 - Отворете капака на купата, с лопатката прехвърлете пестото в друг съд, измийте купата.

Стъпка 4 - 500 г филе от пуйка измийте, подсушете, сложете на дъската за рязане. С остър нож нарежете на филийки с дебелина около 1,5-2 cm. Всеки парче месо начукайте тънко с чукче на тънки пластини. Посолете и подправете всяко парче с пипер. Намажете месните пластини със сос песто, в средата сложете сирене моцарела. Увийте месото, оформяйки руладини, сложете ги в формата за готвене на пара. Поръсете руладините с млян пипер.

Стъпка 5 - В купата на миксера налейте 600 ml вода, поставете формата с руладините върху купата. Гответе на пара - програма за готвене на пара - време 25 минути.

Съставки:

- 500 г филе от пуйка
- 1 чаена лъжичка фина сол
- 0,5 чаена лъжичка млян пипер
- 100 г сирене моцарела
- 60 г сирене пармезан
- 50 г орех
- 20 г листа босилек
- 100 г зехтин
- 1 скилидка чесън
- 0,5 чаена лъжичка сол на вкус



Салата с батат и боб едамаме

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	35 мин	4	диск кошничка парова кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете и измийте батата, нарежете го на кубчета с размер около 1,5x1,5 cm, сложете в съда за готвене на пара. Изплакнете боба едамаме, сипете го в кошницата за варене. Измийте репичките, отрежете листата и корените. Обелете лука, разрежете го на 4 части. Разбъркайте добре киселото мляко с майонезата, добавете 0,5 чаена лъжичка сол и пипер.

Стъпка 2 - Налейте в купата 1,8 l вода, добавете сол (1 ч. л.). Затворете с капак, доведете до кипене - функция „кипене“ (10 мин).

Стъпка 3 – Поставете кошницата с боба в горещата вода, покрийте тенджерата с контейнера за готвене на пара, покрита със сладък картоф. Готвене – температура 100 °C, време 8 минути.

Стъпка 4 – Отворете чинията, с мерителна чаша извадете кошницата с фасола, прехвърлете фасола в купата, оставете да се охлади. Поставете контейнера със сладкия картоф обратно върху купата. Продължаваме да готвим – температура 100 °C, време 12 минути.

Стъпка 5 – Извадете контейнера със сладкия картоф, прехвърлете го в друг съд, охладете. Излейте водата от купата, изплакнете я и я подсушете. Поставете дисковата шпилка в чинията и диска за рязане. Затворете с капака на диска. Нарежете лука и репичките – време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Отворете капака на диска, с помощта на шпатула прехвърлете репичките и лука в купата с боба. Добавяме охладения сладък картоф, майонезен сос и нарязания лук. Разбъркайте салатата, ако е необходимо, подправете. Оставете в хладилника, сервирайте охладена.

Съставки:

- 350 g сладък картоф
- 200 g боб едамаме
- 1 връзка репички
- 40 g червен лук
- 1 връзка зелен лук
- 1 с.л. майонеза
- 1 с.л. кисело мляко
- 1 супена лъжица сол
- 0,5 чаена лъжичка сол
- пипер на вкус



Салата със сладък картоф

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	2	нож

Подготовка:

- Обелете 500 г сладък картоф и го нарежете на големи кубчета, след което го изсипете в кошницата.
- Налейте в тенджерата 1,5 l вода, добавете 5 г сол, затворете с капака. Време за готвене 20 минути, температура 105 градуса.
- Извадете сладкия картоф, отцедете и оставете да се охлади. Изплакнете купата.
- В купата поставете ножа и добавете 60 г лук, 5 големи каперси, 50 г маслини и 30 г сушени домати. Време 5 с, скорост 6.
- Нарежете 100 г домати на половина и ги смесете с останалите съставки в купата с охладения сладък картоф. Нарежете фетата на кубчета и я поставете отгоре. Добавете 20 г зехтин, сол и пипер на вкус.

Съставки:

- 200 г сирене фета
- 500 г сладък картоф
- 30 г сушени домати
- 5 г сол
- 60 г лук
- 5 големи каперси
- 50 г маслини
- 100 г домати
- 20 г зехтин
- сол и пипер на вкус



Салата от цвекло и скумбрия

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	5 мин	-	4	нож	приставка-пеперуда	диск

Подготовка:

Стъпка 1 – Обелваме цвеклото, нарязваме го на малки парчета. Опушената скумбрия се обелва от кожата и костите. Нарязваме на парчета или нахъсваме рибата с ръце.

Стъпка 2 – Поставете рамката за закрепване на диска и диска в смесителния съд. Затворете купата с дисковия капак. Настържете цвеклото – Време 25 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 – Отваряме капака, изваждаме диска, с помощта на шпатула прехвърляме цвеклото в друг съд.

Стъпка 4 – Измиваме чинията, заменяме ножа с пеперудата. Налейте в тенджерата оцет, масло, добавете мед, сол и щипка пипер.

Стъпка 5 – Затваряме купата с капака. Разбъркайте соса – време 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 6 – Отворете капака, излейте соса върху цвеклото, разбъркайте.

Стъпка 7 – Добавете към цвеклото опушената скумбрия и разбъркайте отново.

Съставки:

- 600 g варено цвекло
- 300 g опушена скумбрия
- 50 ml ябълков оцет
- 1 голяма супена лъжица мед
- 30 ml зехтин
- 3 g сол
- щипка смлян пипер



Салата от цвекло

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	2 мин	6	нож

Подготовка:

Стъпка 1 – сварваме и обелваме цвеклото, нарязваме го на средни парчета.

Стъпка 2 – В купата за смесване поставяме ножа, 500 г варено цвекло, 5 скилидки чесън, добавяме 2 с.л. ябълков оцет, 2 ч.л. фина сол, 1 ч.л. фин захар.

Стъпка 3 – Затваряме капака на купата, затваряме с капака. Смесване – време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула съберете цвеклото от стените на тенджерата. Затворете отново с капака – смесете – време 10 секунди, скорост 5.

Съставки:

- 500 г варено цвекло
- 5 скилидки чесън
- 2 супени лъжици ябълков оцет
- 2 чаени лъжички сол
- 1 с.л. захар



Салата от октопод

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	40 мин	57 мин	4	нож	пароварка

Подготовка:

1. премахнете дръжките на магданоза и поставете листата в купата с ножа. Време 7 секунди, скорост 8

2. поставете магданоза на дъното на тенджерата, добавете 2 супени лъжици лимон, 100 ml зехтин. и щипка сол. Скорост 4, време 10 сек.

3. Прехвърлете соса в друг съд. Извадете ножа. Без да изплаквате купата, добавете 1500 g вода, дафинов лист, пипер, душист пипер, щипка сол. Време 12 мин, обороти 1, температура 100 градуса.

4. Потопете няколко пъти пипалата на октопода в кипящата вода, за да се усукат добре, а след това поставете целия октопод в купата с главата надолу.

5. Нарезжете картофите на кубчета и ги поставете в пароварката. Използвайте и двата етажа, за да се поберат всички. Поставете това в купата вместо капака. Време 45 мин., температура 100 градуса, скорост 1.

6. Извадете октопода от купата.

7. Проверете дали картофите са омекнали, ако е необходимо, поставете ги обратно в съда върху купата и гответе още 10 минути, температура 130 градуса, скорост 1. След това оставете настрана да се охладят.

8. Оставете октопода да се охлади, след което го нарежете на малки парчета.

9. Съединете октопода и картофите и ги полейте с предварително приготвения сос. Подправете със сол и пипер. Ако е необходимо, добавете в салатата малко зехтин.
- ## Съставки:
- 1 kg обелен октопод

1500 g вода

800 g картофи

3 стръка магданоз

100 ml зехтин

Сол и пипер на вкус.

3 зърна душист пипер

1 дафинов лист

5 зърна пипер
- A top-down view of a light-colored ceramic bowl filled with a salad of octopus and potatoes. The octopus is cut into bite-sized pieces, showing its characteristic reddish-brown skin and pale flesh. The potatoes are cubed and appear to be boiled. The salad is garnished with finely chopped green herbs. To the left of the bowl is a glass bottle of olive oil, and to the right is a half-sliced lemon. The background is a neutral, light-colored surface.

Салата с грах и шунка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	8 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в купата на миксера, добавете 40 г лук, нарязан на малки парчета. Затворете капака на купата, нарежете – време 6 секунди, скорост 10.
2. Отваряме капака, с шпатула съберете лука от стените на чинията.
3. Добавете към нарязания лук 6 твърдо сварени яйца, разрязани на четвъртинки, затворете с капака, нарежете – време 18 секунди, скорост 3.
4. Отваряме капака, добавяме отцедения консервиран грах, 1 супена лъжица гъста майонеза, 1 чаена лъжичка сол, голяма щипка пипер, 200 г нарязана на ивици шунка. Затворете капака на купата, разбъркайте – време 15 секунди, скорост 2, обратна скорост.
5. Отваряме капака на купата, с шпатула прехвърлете салатата в чиния.

Съставки:

- 6 твърдо сварени яйца
- 1 буркан грах
- 40 г лук
- 60 г гъста майонеза
- 1 чаена лъжичка сол
- пипер на вкус
- 200 г шунка



Салата със скариди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: нарежете салатата.

Стъпка 2 - Отцедете скаридите от маринатата или ги сварете, ако са сурови.

Стъпка 3 - Обелете лука. 50 g консервирани личи, 50 g консервирани краставици, 40 g ревен без влакна нарежете на малки парченца.

Стъпка 4 - В купата за смесване поставете ножа, личи, лук, краставици и ревен. Затворете купата с капака - време 7 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отворете капака, с лопатката загребете сместа от стените на купата. Добавете 150 g скариди, 80 g гъст майонеза, 60 g лют кетчуп, 0,5 чаена лъжичка сол и щипка черен пипер. Затворете капака на купата - време 20 секунди, скорост 3, реверс.

Стъпка 6 - Отворете капака на купата, разпределете соса на порции в подготвената чиния със салата.

Съставки:

- 150 g коктейлни скариди
- 50 g консервирани личи
- 40 g лук от малка глава лук
- 50 g консервирани краставици
- 40 g стъбло ревен
- 80 g майонеза
- 60 g лют кетчуп
- 0,5 чаена лъжичка сол
- черен пипер на вкус
- 50 g салата айсберг
- 4 резена лимон за украса



Салата с кускус, карфиол и аспержи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари			
лесно	55 мин	15 мин	4	нож	приставка за смесване	диск	кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе зеленчуците: измийте репичките, почистете от листата и отрежете корените. Обелете лука, разрежете на 4 части. Почистете целината от дългите влакна. Измийте домати, магданоза и ментата и ги подсушете. Измийте карфиола, разделете на цветчета. При аспержите отчупете или отрежете твърдите краища на по-дебелата част част. Сложете карфиола и аспержите в контейнера за готвене на пара.

Стъпка 2 - Поставете стеблото в купата на миксера, налейте 320 ml вода, добавете 1 чаена лъжичка сол. Поставете контейнера за готвене на пара с карфиола и аспержите. Сварете водата - температура 105°C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Свалете контейнера, изсипете кускуса в горещата вода, поставете отново контейнера със зеленчуците. Гответе - температура 105°C, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Свалете контейнера за готвене на пара, оставете карфиола и аспержите да изстинат. С лопатката прехвърлете кашата в чиния, оставете да изстине. Измийте и подсушете купата.

Стъпка 5 - Монтирайте оправата за закрепване на диска и диска за рязане в контейнера за смесване. Затворете купата с дисковия капак. Нарезжете репичките и целината, като ги натискате с тласкача - време 10 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 - Отворете капака, махнете диска и стеблото, с лопатката извадете зеленчуците, добавете към кашата.

Стъпка 7 - В купата за смесване поставете ножа, добавете магданоза, ментата и лука. Затворете капака на купата, разбийте - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 8 - Отворете капака, с лопатката извадете съставките, добавете към кашата и зеленчуците.

Стъпка 9 - Добавете към кашата изстиналите цветчета карфиол и аспержите, добавете зехтина, лимоновия сок, посолете, подправете с пипер и разбъркайте добре.

Съставки:

- 200 g кускус - кус
- 200 g цветчета карфиол
- 120 g зелени аспержи
- 2 стръка целина
- 60 g червен лук
- 1 връзка репички
- 100 g чери домати
- връзка магданоз
- Няколко листенца прясна мента
- 50 ml зехтин
- Сок от 0,5 лимон
- Сол, черен пипер на вкус



Салата от киноа с портокал и козе сирене

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15-20 мин	30 мин	4	нож	приставка-пеперуда	кошница

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме продуктите: изсипете бялата киноа в кошницата, изплакнете я със студена вода. Нарезжете лука. Изцедете сока от един портокал, обелете другия и го нарежете на малки парченца.

Стъпка 2 - Налейте вода в контейнера за смесване, затворете капака на купата, сварете - функция за кипене.

Стъпка 3 - Отворете капака, добавете в водата 1 с.л. сол, поставете кошницата с кашата. Затворете капака, сварете кашата - температура 100 °C, време 15 мин, скорост 1.

Стъпка 4 - Извадете киноата от уреда, прехвърлете в друга купа, охладете.

Стъпка 5 - В купата за смесване поставете ножа и пеперудата, налейте сока от 1 портокал, сока и кората на лимона, добавете оцета, меда, маслото, около 0,5 чаена лъжичка сол и щипка черен пипер. Затворете капака на купата, разбъркайте соса - време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 6 - Отворете капака, добавете соса към изстиналата каша.

Стъпка 7 - Добавете към кашата нарязания портокал, нарязания лук и див лук и разбъркайте. Поднесете салатата охладена, поръсена с козе сирене и добавете листата на салатата.

Съставки:

- 200 g киноа
- 2 портокала
- 100 g салата
- 100 g козе сирене
- 0,5 връзка лук
- 50 ml зехтин
- 1 с.л. мед
- 2 с.л. балсамов оцет
- кора от 0,5 лимон
- сок от 0,5 лимон
- сол, черен пипер на вкус
- 1 с.л. сол за приготвяне на кашата



Салата от макарони със зеленчуци и риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	8 мин	4	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - 200 g пресни краставици измийте, подсушете, отрежете краищата, разрежете краставиците по дължина на половини. 1 връзка репички почистете от листата и корените, измийте. Нарезете връзка зелен лук с нож. Отворете консервата с риба тон и отцедете излишната вода.

Стъпка 2 - Поставете миксера в контейнера 1, налейте 1 l вода, добавете 1 ч.л. сол. Затворете капака - температура 100 °C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - Отворете капака, изсипете в купата 200 g макарони, затворете капака на купата, отворете капака. Сварете макароните - температура 100 °C, време 8 минути, скорост 1. Забележка - времето за приготвяне на макароните трябва да съответства на указанията на опаковката.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, прецедете макароните през кошницата (или цедка), полейте със студена вода, оставете да изстинат.

Стъпка 5 - Изплакнете купата, избършете я суха. Поставете оправата за закрепване на диска в купата и диска за рязане. Затворете с дисковия капак. Нарезете 200 g подготвените краставици и 1 връзка почистени репички, като ги натискате с тласкача. - време 12 секунди, скорост 5.

Стъпка 6 - Отворете капака, извадете диска и стеблото. Прехвърлете зеленчуците в друга посуда.

Стъпка 7 - Поставете ножа в купата, добавете 1 обелен скилидка чесън. Затворете капака на купата, нарежете чесъна - време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 8 - Отворете капака, с лопатката съберете чесъна от стените на съда.

Стъпка 9 - Добавете 50 g сметана, 40 g майонеза, 1 чаена лъжичка горчица, 1 чаена лъжичка мед, 1 равна чаена лъжичка фина сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер в тенджерата с чесъна. Затворете с капака, разбъркайте соса - време 8 секунди, скорост 3.

Стъпка 10 - Отворете капака. Прехвърлете зеленчуците в купата, добавете охладените макарони и консервата риба тон. Затворете с капака.

Стъпка 11 - разбъркайте салатата - време 1 минута, скорост 2.

Стъпка 12 - Отворете капака, разпределете салатата на порции и поръсете с нарязания лук.

Съставки:

- 200 g макарони
- 1 с.л. сол
- 200 g пресни краставици
- 1 връзка репички
- 1 връзка зелен лук
- 1 консерва риба тон

Sos:

- 50 g сметана
- 40 g майонеза
- 1 чаена лъжичка горчица
- 1 скилидка чесън
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка мед
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер



Салата от херинга с цвекло

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	-	4	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

1. 250 g цвекло, 200 g моркови и 300 g картофи добре измийте, не белете. Сложете цвеклото и морковите в купата картофите поставете в тенджерата за готвене на пара.

2. В купата налейте 1,5 l вода (така че да покрива зеленчуците). Поставете контейнера за готвене на картофите на пара върху купата. Гответе зеленчуците - температура 105° C, време 60 минути, скорост 1.

3. Свалете контейнера за готвене на пара, извадете картофите, морковите и цвеклото, отцедете водата. Охладете зеленчуците. Измийте и подсушете купата.

4. Подгответе останалите съставки: 300 g филе от херинга отцедете от маринатата. Нарезжете херингата на кубчета около 1 cm x 1 cm, поставете в купата. Обелете 80 g лук, нарежете на малки парченца, 100 g мариновани краставици и 70 g зелена ябълка. Охладените картофи обелете, нарежете на кубчета около 1 cm x 1 cm, добавете в купата с херингата.

5. Обелете цвеклото и морковите, нарежете на малки парченца.

6. Поставете в контейнера за смесване оправата за закрепване на диска и диска. Затворете купата с дисковия капак. Настържете цвеклото и морковите, като натискате с тласкача - време 12 секунди, скорост 6.

7. Отворете капака, махнете диска и стеблото, с лопатката прехвърлете цвеклото и морковите в купата с херингата и картофите. Измийте купата, подсушете я.

8. Поставете ножа в купата на миксера, добавете лука, маринованите краставици и ябълката. Затворете капака на купата, нарежете - време 4 секунди, скорост 6.

9. Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Добавете всички съставки и 70 g гъста майонеза и 0,5 чаена лъжичка млян черен пипер. Затворете капака на купата, разбъркайте салатата - време 20 секунди, скорост 3.

10. Отворете капака на купата, с лопатката прехвърлете салатата в друга посуда, поставете в хладилника.
- ## Съставки:
- 300 g филе от херинга

250 g цвекло

200 g моркови

300 g картофи

80 g лук

100 g консервирани краставици

70 g зелена кисела ябълка

70 g гъста майонеза

Сол, черен пипер на вкус
-

Салата от херинга с домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	13 мин	4	НОЖ	КОШНИЦА

Подготовка:

- Сварете 3 яйца твърдо. Обелете от черупките.
- Поставете ножа в контейнера за смесване. Сложете 40 г лук, затворете с капака, нарежете лука на ситно. Време 5 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, прехвърлете лука в купа.
- Нарежете на малки кубчета: 3 твърдо сварени яйца, 300 г херинга тип „матиас“, 130 г мариновани краставици, 150 г зрели домати.
- Изсипете всички нарязани съставки в купата с лука, 2-3 щипки млян черен пипер и 2 супени лъжици майонеза. Разбъркайте всичко добре.

Съставки:

- 3 яйца
- 300 г херинга тип „матиас“
- 150 г домати
- 130 г мариновани краставици
- 40 г лук
- 2 сл. майонеза
- 2-3 щипки млян черен пипер



Салата с пекинско зеле и портокал

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	30 сек	2	ДИСК

Подготовка:

- Обелете портокала, отстранете белите влакна и го нарежете на четвъртинки.
- Нарежете копъра на четвъртинки и отстранете главата.
- Поставете диска. Смилайте 30 с. По време на работа на диска за рязане поставете четвъртинките портокал и пекинското зеле през устройството за подаване в капака.
- Извадете диска. Налейте 15 г зехтин. Посолете и разбъркайте. Прехвърлете съдържанието на купата в чиния, украсете с копър.

Съставки:

- 1 портокал
- 250 г пекинско зеле
- 3 стръка копър
- сол
- 15 г зехтин



Салата с шунка и кисели краставички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	15 мин	5	НОЖ

Подготовка:

1. Нарезете шунката на ленти.

2. Поставете ножа в съда за смесване. Претеглете 60 г лук. Сложете капака, нарежете лука на ситно. Време 7 секунди, скорост 5.

3. Свалете капака, извадете ножа, прехвърлете лука в купата.

4. Нарезете на ситни кубчета 200 г консервирани краставички.

5. Нарезете на ситно 150 г пекинско зеле.

6. Смесете 130 г майонеза и 50 г горчица.

7. С лъжица равномерно разстелете месото на дъното на стъклена купа за салата, отгоре разпределете половината от дресинга.

8. Следващият слой ще бъдат предварително нарязаните консервирани краставички, отгоре поръсете с нарязания лук. Отгоре равномерно разпределете останалия сос.

9. Поръсете отгоре 200 г консервирана царевица, отцедена от маринатата. Най-накрая с лъжица изсипете предварително нарязаното пекинско зеле.
- Съставки:

500 г шунка

200 г кисели краставички

200 г царевица

60 г лук

150 г пекинско зеле

50 г горчица

130 г майонеза



Салата с яйца и аспержи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	15 мин	2	кошница за пара

Подготовка:

- Подгответе продуктите: измийте аспержите, отрежете твърдата част. Нарезете чушката на кубчета, магданоза на ситно. Сварете макароните според инструкциите на опаковката. Сварете яйцата.
- Поставете аспержите в съда за готвене на пара. В купата за смесване налейте 300 g вода. Поставете съда за готвене на пара с аспержите. Сварете водата – температура 110 градуса, време 7 минути, скорост 1.
- Свалете контейнера за готвене на пара, оставете аспержите да изстинат.
- Смесете всички продукти заедно.

Съставки:

- 200 g аспержи
- 2яйца
- 60 g сметана
- 50 g червена чушка
- 40 g макарони
- 5 g магданоз



Свинско филе су-вид

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции
лесно	10 мин	90 мин	3

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подготвяме продуктите: измиваме свинското филе, посоляваме, подправяме с пипер. Поставяме филето в пакетите, добавяме розмарин, скилидка чесън и вакуумираме.
- Стъпка 2 – Поставяме пакета с филето в купата, наливаме вода – толкова, че да покрие пакета (приблизително 1,5 литра). Пакетите с месото трябва да са напълно покрити с вода.
- Стъпка 3 – Затваряме купата с капак, готвим су-вид – температура 60° C, време 90 минути.
- Стъпка 4 – Изваждаме готовото филе от пакета, отцеждаме соса от него, запържваме в загрято олио, нарязваме на малки парчета.

Съставки:

- 1 свинско филе
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 стрък розмарин
- 1 скилидка чесън



Свинска наденица

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	50 мин	8	нож	кошница за пара

Подготовка:

Стъпка 1 – Нарежете свинския врат на парчета около 2 cm, обелете чесъна.

Стъпка 2 – Поставете в купата на блендера ножа, поставете чесъна, затворете капака на блендера.

Стъпка 3 – Смелете чесъна – време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 – Отворете капака, с шпатула изстържете чесъна от стените на тенджерата. Добавяме половината от нарязаното на парчета месо – 240 g – затваряме с капак.

Стъпка 5 – Нарежете месото – време 11 секунди, скорост 7.

Стъпка 6 – Отваряме капака, с шпатула прехвърляме месото с чесъна в друга посуда.

Стъпка 7 – Поставяме вторите 240 g месо в купата за смесване. Затваряме с капак.

Стъпка 8 – Нарежете месото – време 11 секунди, скорост 7.

Стъпка 9 – Смесете заедно цялата кайма. Добавете черен млян пипер.

Стъпка 10 – От месото оформете три рула с дължина около 15-20 cm всяко, с дебелина на наденица. На кухненската маса или дъска разстелете хранително фолио и внимателно увийте всяка наденица във фолиото, притискайки месото едно към друго. Краищата на фолиото подвийте под себе си и увийте във фолио втори път. Поставете в контейнера за готвене на пара, покрийте с капак.

Стъпка 11 – Налейте 1 литър вода в съда за смесване, поставете контейнера за готвене на пара.

Стъпка 12 – Готвим наденицата на пара – температура 105 °C, време 40 мин.

Стъпка 13 – След готвенето извадете контейнера, внимателно, за да не се изгорите от горещата пара. Извадете наденицата, оставете я да изстине и свалете хранителното фолио.

Съставки:

500 g свински врат

3 скилидки чесън

1 чаена лъжичка фина сол

1 чаена лъжичка пипер



Свински бут, задушен в бирен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	90 мин		нож	кошница за пара

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: натрийте свинския бут със сол, пипер и пушен червен пипер, обелете 150 г лук и 2 скилидки чесън, нарежете на филийки. Измийте 80 г моркови, 50 г целина, обелете и нарежете зеленчуците. На дъното на кошницата за готвене на пара поставете бахар и дафинов лист, поставете подправеното месо, поръсете го с парчета лук и чесън.

Стъпка 2 – Налейте в купата 800 г вода, 800 ml бира, поставете нарязаните моркови, целина. Добавете 1 чаена лъжичка сол. Поставете кошницата за готвене на пара в купата. Затворете с капак. Готвим свинския бут – температура 100 °C, време 2 часа 30 минути.

Стъпка 3 – Сваляме кошницата за пара.

Стъпка 4 – Прехвърляме съдържанието на купата в друг съд, поставяме в купата ножа. След това изливаме течността обратно в купата. Затваряме купата с капак, разбъркваме соса с блендера – време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 – Отваряме капака, добавяме в бульона брашното, смесено със сметаната. Затворете купата с капака. Готвим соса – температура 100 °C, време 4 минути, скорост 3.

Стъпка 6 – Отваряме капака, подправяме соса, ако е нужно. Сервирайте свинския бут със соса, с всякаква гарнитура, картофи.

Съставки:

- 1 свински бут
- 150 г лук
- 80 г моркови
- 50 г целина
- 2 скилидки чесън
- 800 ml силна бира
- 800 г вода
- 30 г пшенично брашно
- 50 г 18% сметана + 30 г вода
- 1,5 чаени лъжички сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0,5 чаена лъжичка млян пушен червен пипер
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар



Извара запеканка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	30 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- В купата поставете ножа и всички съставки: 250 г извара, 1 яйце и 1 жълтък, 30 г брашно, 30 г копър, лук, провансалски подправки, чесън, сол. 30 г брашно, 20 г копър, лук, провансалски подправки, чесън, сол. Затваряме капака, разбъркваме всичко 30 секунди, скорост 2.
- Отваряме капака, прехвърляме всичко във форма за кекс.
- Печем в предварително загрята фурна на 180°C за 30 минути.

Съставки:

- 250 г извара
- 1 яйце + 1 жълтък
- 30 г брашно
- 20 г копър
- Лук
- Провансалски подправки, чесън, сол



Сирена намазка с авокадо и съомга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Подготвяме продуктите: нарязваме съомгата на малки парченца. Разрежете авокадото по дължина на две, отстранете костилката, обелете, разделете на 4 части. Измийте копъра, подсушете и нарежете. Запържете орехите.
- Стъпка 2 – Поставете ножа в купата, поставете съомгата, затворете капака на блендера, смелете – време 10 секунди, скорост 4.
- Стъпка 3 – Отваряме капака на купата, с шпатула съберете съомгата от стените на съда. Добавете крема сирене и авокадото, копъра, орехите, лимоновия сок, сол и черен пипер. Затворете капака на купата, разбъркайте пастата – време 12 секунди, скорост 4.
- Стъпка 4 – Отворете капака на купата, с помощта на лопатка прехвърлете пастата в друга купа.

Съставки:

- 200 g крема сирене
- 100 g осолена съомга
- 1 зряло авокадо
- 2 чаени лъжички лимонов сок
- 25 g гръцки орехи
- 10 g копър
- щипка сол и черен пипер на вкус



Сиренена намазка с чесън

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	1 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. В купата поставете ножа, добавете 200 г извара, 2 скилидки чесън, 20 г копър, 1 с.л. зехтин, сол и черен пипер. Затворете капака. Разбийте с блендера - време15 секунди на скорост 3, докато съставките се смесят.

Съставки:

- 200 г извара
- 2 скилидки чесън
- 2 г копър
- сол и черен пипер на вкус
- 1 с.л. зехтин



Изварен сладолед

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	1 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Добавяме 250 г кисела извара. Затворете с капак, разбъркайте. Време 10 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, добавете 250 г замразени плодове (ягода, череша, касис и др.) и 30 г захар. Затворете с капак, разбъркайте. Време 15 секунди, скорост 5.
- Свалете капака. Прехвърлете сладоледа в купички.

Съставки:

- 250 г извара
- 250 г замразени плодове
- 30 г захар



Сиренен сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	17 мин	5	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – поставете ножа в съда. Добавете 50 g сирене Чедър, 50 g пармезан, 50 g моцарела. Затворете капака, блендирайте – време 25 секунди, скорост 8.

Стъпка 2 – отворете капака, налейте 350 ml сметана 18%. Щипка млян черен пипер, 1 супена лъжица мляна сладка паприка. Затворете с капак – температура 80, време 9 минути, скорост 2.

Стъпка 3 – отворете капака, добавете 50 g сирене горгонзола. Затворете с капак – температура 80, време 7 минути, скорост 2.

Стъпка 4 – поднасяйте соса горещ към картофи или месо. Преди поднасяне в готовия сос можете да добавите свеж нарязан магданоз или зелен лук.

Съставки:

- 350 ml сметана 18%
- 50 g сирене Чедър
- 50 g пармезан
- 50 g моцарела
- 50 g сирене горгонзола
- 1 супена лъжица мляна сладка паприка
- щипка черен пипер



Сирники

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	15 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 –Поставете ножа в купата. Сложете 250 г извара и извара. Затваряме капака на купата, разбиваме изварата – време 15 секунди, скорост 5.

Стъпка 2 – Отваряме капака, добавяме към изварата 120 г брашно, 50 г захар, 30 г сметана, 10 г ванилова захар, 1 чаена лъжичка бакпулвер. Разбиваме 2 яйца, добавяме щипка сол. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 – Отваряме капака на купата, с помощта на лопатка прехвърляме тестото на работната повърхност. Тестото леко омесете, разточете с точилка, разделете на равни парчета с големина на яйца. От малко количество брашно оформете плоски кръгли сирници с дебелина около 1 cm. Загрейте олиото в тиган, изпържете от двете страни до леко зачервяване.

Съставки:

- 250 г извара
- 120 г брашно
- 50 г захар
- 30 г сметана
- 10 г ванилова захар
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 2 яйца
- Щипка сол
- Олио за пържене
- Брашно за поръсване



Сиренени кексчета с провансалски билки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	25 мин	10 бр.	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа и всички съставки в купата: 200 g сирене, 2 яйца, 200 g пшенично брашно, 50 ml мляко, 2 чаени лъжички бакпулвер, сол, черен пипер и 20 g подправка „Провансалски билки“. Затворете капака, блендирайте 30 секунди, скорост 5.

2. Отваряме капака, прехвърляме сместа във формички за кексчета и печем в предварително загрята фурна до 180°C, около 20-25 минути.

Съставки:

- 200 g извара
- 2 яйца
- 200 g пшенично брашно
- 50 ml мляко
- 2 чаени лъжички бакпулвер
- Сол, черен пипер
- 20 g подправка „Провансалски билки“



Сиренени палачинки с ТИКВИЧКИ

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете в купата ножа, 1 обелена тиквичка, нарязана на дебели резени, 250 g сирене. по селски, 2 яйца, 100 g брашно, сол и черен пипер. Затворете капака с капачка, разбъркайте. 30 секунди, скорост 3 до съединение.
- Отворете капака, извадете ножа. Загрейте олиото в тиган. Нанесете сместа с лъжица, оформяме кюфтета. Изпържете до златисто от двете страни.

Съставки:

- 250 g сирене
- 1 средна тиквичка, нарязана на дебели резени
- 2 яйца
- 100 g пшенично брашно
- Сол и черен пипер на вкус.
- Олио за пържене



Смути манго-праскова

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	3 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Разрежете мангото по дължина наполовина, отстранете костилката, свалете кората. Нарежете на малки парченца. Разрежете прасковите наполовина и отстранете костилките.

Стъпка 2 – В купата за смесване поставете ножа, сложете мангото, прасковите, йогурта, налейте кокосовото мляко. Затворете купата с капак – време 30 секунди, скорост 12.

Стъпка 3 – Поднасяйте в високи чаши веднага след приготвяне.

Съставки:

200 ml кокосово мляко

150 g гъст йогурт

3 праскови (или нектарини)

1 голямо, зряло манго



Щука в желе

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	15 мин	40 мин	2	парова кошница

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: разрежете 1 лимон наполовина – половината разрежете още наполовина, другата половина нарежете на резени и оставете за украса на щуката. Филето от щука измийте, свалете люспите. С остър нож отрежете гръбния и коремния перки. Ако във филето има дълги ребрени кости, също ги изрежете с нож. Подготвеното филе нарежете на порционни парчета с ширина около 3 cm, поръсете ги със сол и черен пипер. Сложете рибата в контейнера за готвене на пара, покрийте с капак. Измийте зеленчуците. 180 g моркови, 80 g целина, 80 g магданоз обелете, нарежете на парчета около 3-4 cm. 80 g лук разрежете наполовина. сложете 30 g желатин в чашка, налейте 50 ml студена вода, разбъркайте и оставете да набъбне (желатинът ще поеме водата).
2. В тенджерата за смесване налейте 1 литър вода, сложете подготвените зеленчуци, добавете 1 чаена лъжичка сол, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар. Добавете половината лимон. Затворете купата с контейнера с порциите щука, гответе – температура 105° C, време 40 минути, скорост 1.
3. Сваляме контейнера, изваждаме щуката и оставяме, докато леко изстине.
4. Към зеленчуковия бульон добавяме набъбналия желатин, 0,5 чаена лъжичка черен пипер и 0,5 чайна лъжичка захар. Затваряме купата с капак със затворена капачка. Загриване - температура 95°C, време 3 минути, скорост 1.
5. Отваряме капака, леко разбъркваме бульона с шпатула. Опитваме на вкус, посоляваме и подправяме с пипер, ако е нужно. Студеното трябва да е достатъчно солено.
6. Прецеждаме желето през много гъсто сито и за предпочитане през чиста тъкан/марля, оставяме до пълно изстиване. Слагаме в хладилника или в голям съд със студена вода, докато не започне да се желира. Периодично разбъркваме.
7. Подготвяме щуката за заливане с желе: Проверяваме всяка порция с пръсти дали няма кости и внимателно ги отстраняваме всички. Подреждаме щуката в чиния, украсяваме всяка порция с варени моркови, резени лимон и парчета варено яйце. Слагаме чинията в хладилника да се охлади.
8. Сгъстеното желе заливаме охладената риба, слагаме в хладилника до пълно желиране.

Съставки:

- 450-500 g филе от щука
- 180 g моркови
- 80 g корен от целина
- 80 g магданоз
- 80 g лук
- 1 лимон
- 30 g желатин
- Сол, пипер на вкус
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 1 голяма лъжица сол за бульона
- 1 чаена лъжичка пипер за бульона
- 1 чаена лъжичка захар
- 1 литър вода + 50 ml за наkisване на желатина
- 1 варено яйце (за украса)
- Няколко стръка магданоз (за украса)



Супа от кладници

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	25 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе зеленчуците: обелете лука, разрежете го на 4 части, обелете останалите зеленчуци (чесън, моркови, магданоз, целина).
- Стъпка 2 - изплакваме кладниците.
- Стъпка 3 - Поставете ножа в купата, добавете кладниците. Нарезжете кладниците - време 15 секунди, скорост 6.
- Стъпка 4 - Свалете капака и с помощта на шпатула прехвърлете кладниците в друг съд.
- Стъпка 5 - сложете в кошницата морковите, корена от магданоз и целината. Затворете с капак - време 10 секунди, скорост 9.
- Стъпка 6 - С шпатула прехвърляме зеленчуците в друг съд.
- Стъпка 7 - Сложете лука и чесъна в купата, затворете капака, нарежете - време 10 секунди, скорост 8.
- Стъпка 8 - Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука и чесъна от стените на съда към дъното.
- Стъпка 9 - Сложете кравето масло в купата. Затворете с капак - температура 120°C, време 5 мин, скорост 1.
- Стъпка 10 - Отворете капака, добавете морковите, корена от магданоз, целината, кладниците, солта, смления пипер, дафиновия лист и налейте зеленчуковия бульон. Затворете капака. Сварете супата - температура 105°C, време 20 мин, скорост 1, реверс.
- Стъпка 11 - Отваряме отвора в капака, през него добавяме майорана, продължаваме готвенето - температура 105°C, време 1 мин, скорост 1, реверс.
- Стъпка 12 - Отворете капака, подправете супата, ако е нужно.

Съставки:

- 250 g кладници
- 160 g моркови
- 60 g корен от магданоз
- 50 g корен от целина
- 80 g лук
- 30 g краве масло
- 2 скилидки чесън
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер
- 1 супена лъжица смлян майоран
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 1 литър зеленчуков бульон



Супа с зеле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	4	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе зеленчуците: обелете картофите и ги нарежете на кубчета с размер около 1x1 см. Обелваме морковите и чесъна, измиваме гъбите. Обелете и нарежете корена от целина.

Стъпка 2 - Поставете закрепването за диска и диска за рязане в съда за смесване. Затворете купата с диска на капака.

Стъпка 3 - Нарежете морковите, гъбите, чесъна и целината, като ги бутате с тласкача. - време 30 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака, извадете диска и стеблото. С шпатула отместваме зеленчуците настрани, поставяме бъркалката.

Стъпка 5 - Добавете към зеленчуците кравето масло, затворете купата с капак.

Стъпка 6 - Задиваме зеленчуците - температура 120°C, време 6 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - Отворете капака на купата, налейте зеленчуковия бульон, добавете дафиновия лист и подправките. Затваряме капака, варим супата - температура 105°C, време 6 мин, скорост 1.

Стъпка 8 - Отворете капака на купата, добавете картофите и ориза, затворете капака - температура 100°C, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 9 - Отваряме капака. Добавяме в супата сметаната и цветовете от цветното зеле. Опитваме на вкус, подправяме супата, ако е нужно. Затваряме капака, готвим - температура 100°C, време 7 мин, скорост 1.

Стъпка 10 - Разливаме супата в чинии, украсявайки с листенца магданоз.

Съставки:

- 200 g гъби
- 250 g картофи
- 180 g моркови
- 100 g корен от целина
- 2 скилидки чесън
- 200 g цветове от цветно зеле
- 100 g ориз
- 20 g краве масло
- 100 ml 30% сметана
- 1 l зеленчуков бульон
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 2 дафинови листа



Супа от хрян

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	35 мин	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - подготвяме зеленчуците: 100 g магданоз, 80 g целина обелваме, нарязваме на малки парчета. обелваме 2 скилидки чесън. обелваме 100 g лук, нарязваме на малки парчета. обелваме 250 g картофи, нарязваме на малки парчета.

Стъпка 2 - В купата за смесване слагаме ножа, 100 g нарязан лук, 2 скилидки чесън, нарязаните - 250 g картофи, 100 g магданоз, 80 g целина. Добавяме 2 дафинови листа.

Стъпка 3 - Налейте 1,5 литра вода, добавете 1,5 чаени лъжички сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете капака на купата, готвим - температура 100°C, 30 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, изваждаме дафиновия лист от бульона. Добавяме 3 пълни ч.л. настърган хрян (120 g), 1 ч.л. майоран, наливаме 100 g 18% сметана. Затваряме с капак, варим супата - температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Разбиваме супата с блендер - време 30 секунди, скорост 10

Стъпка 6 – Отворете капака, опитайте на вкус, подправете супата, ако е необходимо, със сол и черен пипер.

Стъпка 7 – Сервираме супата в чинии с нарязани твърдо сварени яйца и месо от пушени ребърца. Поръсете със ситно нарязан магданоз.

Съставки:

- 250 g картофи
- 200 g лук
- 100 g корен от магданоз
- 80 g целина
- 120 g настърган хрян (от буркан)
- 100 g сметана 18%
- 2 скилидки чесън
- 2 дафинови листа
- 1,5 ч.л. сол
- 0,5 ч.л. черен пипер
- 1 ч.л. сушен риган



Супа от цветно зеле

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15 мин	40 мин	4	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

1. Закрепете в купата приставката „rende“ и капака към нея. През отвора в капака настържете 60 g моркови и 50 g корен от магданоз – време за смилане 20 секунди, скорост 5.
2. Разделете на малки цветчета цветното зеле.
3. Отворете капака на диска, извадете диска и стеблото. Прехвърлете зеленчуците в друга купа. В купата за смесване поставете ножа, 120 g лук, нарязан на четвъртинки. Затворете капака – време 10 секунди, скорост 6.
4. Отворете капака на купата, извадете ножа, прикрепете бъркалката, а след това с помощта на шпатула преместете лука към дъното на купата. Добавете 30 g краве масло. Затворете с капак – 100 °C, време 5 минути, скорост 1.
5. Отворете капака на купата, налейте 1000 g зеленчуков бульон, добавете настърганите моркови и магданоз, 2 дафинови листа, 4 зърна бахар. Затворете капака – температура 100 °C, 10 минути, скорост 1.
6. Отваряме капака на купата, добавяме 300 g нарязани картофи, черен пипер и сол на вкус. Затворете капака – температура 100 °C, време 10 минути, скорост 1.
7. Отваряме капака на купата, добавяме цветчетата от цветното зеле. Затворете капака – температура 100 °C, време 15 минути, скорост 1.

Съставки:

- 120 g лук
- 60 g моркови
- 50 g корен от магданоз
- 30 g краве масло
- 1000 g зеленчуков бульон
- 2 дафинови листа
- 4 зърна бахар
- 400 g цветно зеле
- 300 g картофи
- черен пипер на вкус
- сол на вкус



Супа от манатарки и праз

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	45 мин	6	нож	кошница

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: Свежи манатарки 500 g измийте и подсушете. Нарежете на малки парчета. 80 g моркови, 50 g целина и 50 g магданоз обелете, нарежете на малки парчета. Поставете в кошницата 1 голям дафинов лист и 4 зърна бахар. Нарежете 250 g праз.
2. Поставете ножа в купата на миксера, добавете праз. Затворете капака на купата, затворете капака, смилайте – време 5 секунди, скорост 6.
3. Отворете капака, с помощта на шпатула остържете праз от стените на съда. Добавете 40 g краве масло, затворете с капак, отворете капачето. Задушаваме праз – температура 120 °C, време 4 мин, скорост 1, реверс.
4. Отваряме капака, добавяме към праза манатарките. Затворете капака на купата, смилайте – време 6 секунди, скорост 6.
5. Отворете капака на купата, добавете към гъбите нарязаните зеленчуци, налейте 800 ml зеленчуков бульон. Добавете 1 ч.л. сол и щипка черен пипер. Поставете в купата кошницата с дафиновия лист и бахара. Затворете капака, варете супата – температура 105 °C, време 35 мин, скорост 1
6. Отваряме капака, изваждаме кошницата с дафиновия лист и бахара, наливаме 100 ml сметана 20%. Затваряме капака, пасираме супата – време 30 секунди, скорост 8.
7. Отваряме капака, опитваме на вкус, ако е необходимо, подправяме супата.

Съставки:

- 500 g манатарки
- 80 g моркови
- 50 g целина
- 50 g магданоз
- 250 g праз
- 40 g краве масло
- 800 ml зеленчуков бульон
- 100 ml сметана 20%
- 1 ч.л. сол
- 0,5 ч.л. черен пипер
- 1 голям дафинов лист
- 4 зърна бахар



Селски хляб

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	102 мин	30 мин	1 franzela	нож

Подготовка:

1. Намажете купата с растително масло и я оставете настрана.
2. Поставете ножа в съда за смесване. Налейте 150 г топло мляко, добавете 25 г мая. Затворете капака – 2 минути, скорост 2.
3. Отворете капака, изсипете 500 г брашно, 100 г ръжено брашно, 2 ч.л. сол, 1 ч.л. захар и 200 г вода. Замесване – 3 минути, скорост 3
4. Прехвърлете тестото в предварително подготвената купа, покрийте с кърпа и оставете на топло място за около 1 час да втаса.
5. Обърнете тестото върху дъска и отново леко замесете. Оформете от тестото franzela, надрежете отгоре, поставете върху тава, застлана с хартия за печене, покрийте с кърпа и оставете да втаса 30 минути.
6. Загрейте фурната до 220°C.
7. Поставете хляба в загорятата фурна и печете около 25-30 минути, до златиста коричка.

Съставки:

- 500 г пшенично брашно
- 100 г ръжено брашно
- 25 г свежа мая
- 1 чаена лъжичка захар
- 2 чаени лъжички сол
- 150 г топло мляко
- 200 г вода



Тарт със съомга, карфиол и спанак

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	60 мин	8	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Сложете ножа в купата. Сипете 250 g пшенично брашно, добавете 150 g меко краве масло, чукнете 1 яйце, добавете 0,5 чаена лъжичка сол. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 15 секунди, скорост 6.
- Отворете капака, извадете ножа, обърнете тестото върху дъска. Омесете с ръце на топка и леко я сплескайте. Разточете тестото до дебелина около 0,5 см, с помощта на точилка прехвърлете го върху тавата. С пръсти подравнете краищата на тарта. Охладете тестото в хладилника за около 1 час. Надупчете тестото с вилица, поставете в предварително загрята на 180° C фурна, печете около 15 - 20 минути.
- 150 g лук обелете, нарежете на малки парченца, 150 g спанак измийте и подсушете, измийте 150 g цветчета от карфиол.
- В купата налейте 1 l вода, поставете кошницата за готвене на пара и сложете в нея карфиола, покрийте с капак. Сварете карфиола, програма „На пара“ - време 10 минути.
- Спанака сложете в купата, залейте с вряла вода за 1-2 минути и излейте водата.
- Извадете съда с карфиола, излейте водата. Сложете ножа в купата, поставете 3 скилидки чесън и 150 g лук, нарежете на дребни парченца. Затворете капака, нарежете лука и чесъна - време 6 секунди, скорост 6.
- Отворете капака, с помощта на лопатка съберете лука от стените на тенджерата. Налейте 20 g зехтин, затворете с капак, отворете капачето. Задушаване - температура 95° C, време 6минути, скорост 1.
- 250 g филе от съомга измийте, нарежете на кубчета с размер около 2x2 см.
- Отворете капака на купата, налейте 150 g 30% сметана, чукнете 3 яйца, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер, 1 равна чаена лъжичка провансалски билки. Затворете капака, разбъркайте - време 20 секунди, скорост 2.
- С лъжица разпределете цветчетата карфиол, спанака и парченцата съомга върху дъното на тарта. Залейте всичко със сметаново-яйчената смес, поръсете с 60 g настъргано сирене. Поставете тартата в предварително загрята на 180° C фурна, печете около 30 минути.

Съставки:

- 250 g пшенично брашно
- 150 g краве масло
- 1 яйце
- 0,5 ч.л. сол
- 250 g филе от съомга
- 150 g цветчета от карфиол
- 150 g спанак
- 150 g лук
- 3 скилидки чесън
- 20 g зехтин
- 150 ml 30% сметана
- 3 яйца
- 60 g настъргано сирене за поръсване
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 скилидка пипер
- 1 чаена лъжичка провансалски билки



Тарт със зеленчуци и фета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	2 мин	4	нож	кошница за готвене на пара

Подготовка:

- Стъпка 1 - Сложете ножа в съда за смесване. Сипете брашното, добавете маслото, водата и солта. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 2 - С помощта на лопатка извадете тестото върху сладкарска дъска, омесете с ръце на топка и леко я сплескайте. Разточете тестото до дебелина около 0,5 см, с помощта на точилка прехвърлете в форма за тарт. С пръсти подравнете краищата. Охладете тестото в хладилника за около 0,5 часа. Надупчете дъното с вилица, поставете в предварително загрята на темп. фурна. 180°С, печете около 20 минути до леко зачервяване.

Стъпка 3 - Подгответе зеленчуците: измийте всички зеленчуци. Сложете цветчетата от карфиол в съда за готвене на пара. Отчупете или отрежете твърдите краища на аспержите. Нарезете тиквичките заедно с кората. Разположете на горния етаж на кошницата за пара аспержите, тиквичките.

Стъпка 4 - Налейте в купата 1 литър вода, поставете отгоре контейнера с карфиола, покрийте с капак. Сварете на пара - температура 105°С, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - След изтичане на времето поставете тавата с аспержите и тиквичките върху съда с карфиола, затворете с капак. Продължете да готвите на пара - температура 105°С, време 5 минути, скорост 1. След изтичане на времето внимателно вдигнете капака, извадете зеленчуците

Съставки:

- 250 g пшенично брашно

200 g краве масло

30 ml студена вода

0,5 чаена лъжичка сол

200 g цветчета от карфиол

120 g зелени аспержи

100 g тиквички

120 g сирене фета

150 ml 30% сметана

150 g натурално гъсто кисело мляко

Яйца 4 бр

1 чаена лъжичка сол

0,5 чаена лъжичка пипер

- Стъпка 6 - Свалете контейнера за готвене на пара на зеленчуците, излейте водата от купата и сложете в нея ножа. Добавете сметаната, киселото мляко, сиренето фета, нарязано на дребни парченца, и чукнете яйцата. Добавете 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка пипер. Затваряме капака, разбъркваме сместа. Време - 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 7 - Отворете капака на купата. Разположете всички зеленчуци върху дъното на изпечената форма, залейте ги със сметаново-яйчената смес. Поставете тартата в предварително загрята на стайна температура фурна. 180°С, печете около 35-40 мин.



Тарт с лук и шунка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	10 мин	40 мин	8	НОЖДИСК

Подготовка:

Стъпка 1 - Сложете ножа в съда за смесване. Сипете 300 g брашно, добавете 200 g меко краве масло, чукнете 1 яйце, добавете 0,5 чаена лъжичка сол. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 2 - С помощта на лопатка извадете тестото върху сладкарска дъска, омесете с ръце на топка и леко я сплескайте. Разточете тестото до дебелина около 0,5 см, с помощта на точилка прехвърлете го върху тавата. С пръсти подравнете краищата. Охладете тестото в хладилника за около 0,5 часа. Надупчете дъното с вилица, поставете в предварително загрята на темп. фурна. 180 °C, печете около 20 минути до леко зачервяване.

Стъпка 3 - измийте лука, обелете от външните листа. Поставете щифта за закрепване на диска и диска за рязане в съда за смесване. Затворете с капака на диска, нарежете лука, като го натиснете с тласкача. - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака, извадете диска и щифта.

Стъпка 5 - залейте лука в купата с 1 литър вряла вода. Затваряме тенджерата с капак, попарваме лука - температура 95 °C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отворете капака на купата, изсипете лука през кошницата или цедка, излейте излишната вода.

Стъпка 7 - изберете любимата шунка, нарежете месото на ленти.

Стъпка 8 - В купата сложете ножа, налейте 200 g гъста 18% сметана, чукнете 3 яйца, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете капака, разбъркайте - време 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 9 - Отворете капака на купата. Върху изпеченото дъно на тарта разположете лука, нарязаната на ленти шунка. Залейте всичко със сметаново-яйчената смес. Подравнете. Поставете тартата в предварително загрята фурна. 180 °C, печете около 35 мин.

Съставки:

- 300 g пшенично брашно
- 180 g краве масло
- 1 яйце
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 300 g кромид лук
- 300 g шунка
- 200 ml 30% сметана
- 3 яйца
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер



Тарт с тиквички и риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	40 мин	8	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - 100 г лук обелете, нарежете на малки парченца. измийте 500 г тиквички, подсушете, отрежете краищата. Големите тиквички разрежете по дължина така, че да се поберат в отвора на капака на диска.

Стъпка 2 - Поставете рамката за закрепване на диска и диска за рязане в смесителния съд. Затворете с капака на диска. Нарежете лука и тиквичките, като ги натиснете с тласкача - време 20 секунди, скорост 5.

Стъпка 3 - Отворете капака, извадете диска и щифта. С лопатка отместваме зеленчуците настрана, връщаме миксера на място. Налейте 30 г зехтин, затворете с капак, отворете капачето. Задушаваме зеленчуците - температура 85 °С, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, прехвърлете зеленчуците в друг съд. Измийте и подсушете купата.

Стъпка 5 - Сложете ножа в купата за смесване. Сипете 250 г пшенично брашно, добавете 150 г меко краве масло, чукнете 1 яйце, добавете 0,5 чаена лъжичка сол. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 15 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 - Отворете капака, извадете ножа, обърнете тестото върху сладкарска дъска. Омесете с ръце на топка и леко я сплескайте. Разточете тестото до дебелина около 0,5 см, с помощта на точилка прехвърлете го върху тавата. С пръсти подравнете краищата. Охладете тестото в хладилника за около 1 час. Надупчете тестото с вилица, поставете в предварително загрята на стайна температура фурна. 180 °С, печете около 15 - 20 минути до леко зачервяване.

Стъпка 7 - В купата сложете ножа, налейте 150 г 30% сметана, чукнете 3 яйца, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер. Затворете капака, разбъркайте - време 20 секунди, скорост 2.

Стъпка 8 - Отворете капака на купата. Отворете консервата с риба тон в олио и излейте излишното олио. С вилица разделете месото на рибата тон на парченца.

Стъпка 9 - Разположете тиквичките и парченцата риба тон върху изпеченото дъно на тарта. Залейте всичко със сметаново-яйчената смес. Подравнете с лопатка, поръсете с 60 г настъргано сирене. Поставете тартата в предварително загрята на температура 180 °С фурна, печете около 7 мин.

Съставки:

250 г пшенично брашно

150 г краве масло

1 яйце

0,5 чаена лъжичка сол

300 г тиквички

200 г консервирана в олио риба тон
100 г лук

30 г зехтин

150 ml 30% сметана

3 яйца

60 г настъргано сирене за поръсване

1 чаена лъжичка сол

0,5 чаена лъжичка пипер



Тартар от херинга

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: нарежете херингата на малки парченца. Обелете лука, нарежете краставиците и лука на малки парченца. Разрежете яйцата на 4 части.

Стъпка 2 - Сложете ножа в купата за смесване. Сложете лука, краставиците и пипера в съда за смесване. Затворете капака, смилайте - време 12 секунди, скорост 6

Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, с шпатула прехвърляме зеленчуковата смес в цедка, с лъжица изцеждаме излишния сок.

Стъпка 4 - Сложете селдата и яйцата в купата на миксера, затворете капака на купата, смилайте - време 5 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - Отворете капака, добавете към селдата краставиците с лука, меда, гръцкото кисело мляко, горчицата, солта и пипера. Затворете капака на купата, разбъркайте тартарът - време 15 секунди, скорост 2, реверс.

Стъпка 6 - Отворете капака на купата, опитайте на вкус, подправете, ако е нужно. Разпределете порциите тартар в чинии.

Съставки:

- 200 g филе от осолена селда
- 80 g лук
- 80 g мариновани краставици
- 80 g пресни краставици
- 2 твърдо сварени яйца
- 1 малка лъжичка мед
- 1 супена лъжица горчица
- 50 g гръцко кисело мляко
- сол, пипер на вкус



Тартар от риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	4 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Месото от риба тон почистете от преградки, нарежете на парчета по 1-2 см. Разрежете авокадото, махнете костилката и го обелете. Нарежете на кубчета или сложете в купа и намачкайте с вилка. Добавете сока от лайм, ситно нарязания червен лук, сол и пипер. Разбъркайте добре, покрийте с капак и поставете в хладилника.

Стъпка 2 - Сложете ножа в купата на миксера, добавете рибата тон, посолете, разбъркайте - време 5 секунди, скорост 5.

Стъпка 3 - Отваряме капака, добавяме към рибата тон олиото, пипера, каперсите и сока от лайм. Разбъркване - време 15 секунди, скорост 3, реверс.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула изваждаме сместа от тенджерата. Разпределете авокадото в чинии и отгоре сложете тартарът от риба тон. Отгоре полейте с малко количество сос унаги, поръсете със сусам, украсете със ситно нарязан кориандър.

Съставки:

- 200 g филе от риба тон
- 2 зрели авокадо
- 50 g червен лук
- 30 g каперси
- 1 c.л. сусам
- 2 c.л. зехтин
- 1 c.л. сок от лайм
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 5 g сос унаги
- 1 ч.л. ситно нарязан пресен кориандър



Домашно ризото с домати и скариди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	2 мин	4	нож	приставка за разбъркване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете 60 g лук и 2 големи скилидки чесън, нарежете лука на ситни парчета. 60 g сирене пармезан нарежете на парчета по 1,5-2 cm (ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка). Измийте скаридите и ги почистете от черупките и червата. Най-добре да вземете сурови скариди. Нарежете малък стрък магданоз.

Стъпка 2 - Сложете в купата на миксера 60 g сирене пармезан, нарязано на ситни парчета, затворете капака на купата - време 10 секунди, скорост 10. (Ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка).

Стъпка 3 - Отваряме капака, с шпатула прехвърляме сиренето в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 4 - Сложете нарязания лук и чесъна. Затворетекапака на купата, смилайте - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на тенджерата. Извадете ножа, поставете мешалката в купата. Налейте 30 g зехтин, задушете лука и чесъна при температура 100 °C, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, изсипете 300 g ориз арборио за ризото. Разбъркайте с шпатула. Затворете капака, гответе - температура 100 °C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отваряме капака, налейте 80 g бяло вино, 500 g консервирани домати в собствен сок без кожа, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0.5 чаена лъжичка захар и 0,5 чаена лъжичка пипер. Разбъркайте съставките с шпатула. Затворете капака, гответе - температура 100 °C, време 14 минути, скорост 1.

Стъпка 8 - Отваряме капака и добавяме опашките на скаридите, затваряме с капака - температура 100, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 9 - Отваряме капака, добавяме към ризотото 30 g меко краве масло и настърган 50 g пармезан. Затворете капака, разбъркайте - време 15 секунди, скорост 3. Оставете ризотото да почине, без да го изваждате от формата, около 2 минути.

Стъпка 10 - Отворете капака, разпределете ризотото в чинии, поръсете с нарязан магданоз.

Съставки:

300 g ориз арборио

400 g сурови скариди

500 g консервирани нарязани домати без кожа

60 g сирене пармезан

60 g лук

2 големи скилидки чесън

1 малък стрък магданоз

30 g меко краве масло

30 g зехтин

80 g бяло вино

1 чаена лъжичка сол

0.5 чаена лъжичка захар

0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Домашно ризото с домати и треска

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	2 мин	4	нож	приставка за разбъркване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете 60 g лук и 1 голяма скилидка чесън, нарежете лука на ситни парчета. Нарежете 50 g пармезан на парчета по 1,5-2 cm (ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка). Нарежете малък стрък магданоз. Филето от треска подсушете и нарежете на малки парчета (около 2 cm). Измийте домати, махнете дръжките, леко нарежете кожицата, сложете в малка тенджера и залейте с вряла вода за около 2 минути. Излейте водата, обелете домати от кожицата. Нарежете ги на парчета с размер около 2 cm.

Стъпка 2 - Сложете 50 g сирене пармезан в купата на миксера с ножа, затворете капака на купата, затворете капачката, настържете сиренето - време 10 секунди, скорост 10. (Ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка).

Стъпка 3 - Отваряме капака, с шпатула прехвърляме сиренето в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 4 - С ножа сложете нарязания лук и 1 скилидка чесън в купата за разбъркване. Затворете капака на купата, смилайте - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на тенджерата. Извадете ножа, поставете мешалката в купата. Налейте 30 g зехтин, задушете лука и чесъна при температура 100 °C, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, изсипете нарязаните домати, добавете 300 g ориз арборио за ризото. Разбъркайте ориза и домати с шпатула. Затворете капака, отворете капачката, гответе - температура 100 °C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отваряме капака, налейте 80 g бяло вино, 500 g бульон, 20 g доматино пюре, добавете 1 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка пипер. Разбъркайте съставките с шпатула. Затворете капака, гответе - температура 100 °C, време 14 минути, скорост 1

Стъпка 8 - Отваряме капака, добавяме към ризотото нарязаната треска, 30 g меко краве масло и настърган 50 g пармезан. Затворете капака, - време 5 мин, скорост 2.

Готовото ястие украсете с пресен магданоз.

Съставки:

- 400 g филе от треска
- 300 g ориз арборио
- 200 g зрели домати
- 50 g сирене пармезан
- 60 g лук
- 20 g доматино пюре
- 1 голяма скилидка чесън
- 1 малък стрък магданоз за украса
- 30 g меко краве масло
- 30 g зехтин
- 80 g бяло вино
- 500 ml зеленчуков бульон
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Домашно ризото с домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	25 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: обелете 60 g лук и 2 големи скилидки чесън, нарежете лука на ситни парчета. 60 g сирене пармезан нарежете на парчета по 1,5-2 cm (ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка). Нарежете малък стрък магданоз.

Стъпка 2 - Сложете в купата на миксера 60 g сирене пармезан, нарязано с нож на ситни парчета, затворете капака на купата - време 10 секунди, скорост 10. (Ако използвате настъргано сирене, пропуснете тази стъпка).

Стъпка 3 - Отваряме капака, с шпатула прехвърляме сиренето в друга посуда. Не мийте купата.

Стъпка 4 - Сложете нарязания лук и чесъна. Затворетекапака на купата, смилайте - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с помощта на шпатула съберете лука от стените на тенджерата. Извадете ножа, поставете мешалката в купата. Налейте 30 g зехтин, задушете лука и чесъна при температура 100 °C, време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, изсипете 300 g ориз арборио. Разбъркайте с шпатула. Затворете капака, гответе - температура 100 °C, време 4 минути, скорост 1.

Стъпка 7 - Отваряме капака, налейте 80 g бяло вино, 500 g консервирани домати в собствен сок без кожа, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0.5 чаена лъжичка захар и 0,5 чаена лъжичка пипер. Разбъркайте съставките с шпатула. Затворете капака, гответе - температура 100 °C, време 14 минути, скорост 1.

Стъпка 8 - Отваряме капака, добавяме към ризотото 30 g меко краве масло и настърган 50 g пармезан. Затворете капака, разбъркайте - време 15 секунди, скорост 3. Оставете ризотото да почине, без да го изваждате от формата, около 2 минути.

Стъпка 9 - Отворете капака, разпределете ризотото в чинии, поръсете с нарязан магданоз.

Съставки:

- 300 g ориз арборио
- 500 g консервирани нарязани домати без кожа
- 60 g сирене пармезан
- 60 g лук
- 2 големи скилидки чесън
- 1 малък стрък магданоз
- 30 g меко краве масло
- 30 g зехтин
- 80 g бяло вино
- 1 чаена лъжичка сол
- 0.5 чаена лъжичка захар
- 0,5 чаена лъжичка смлян пипер



Домашна крем-супа от домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	35 мин	2-3	НОЖ

Подготовка:

- Измийте доматиите (1 kg), подсушете ги, махнете дръжките, попарете с вряла вода и обелете кожицата.
- Обелете лука (100 g) и го нарежете на четвъртинки.
- С ножа изсипете доматиите, лука и чесъна. Затворете капака. Задайте скорост 9, време 10 секунди и разбъркайте.
- След това задайте време за приготвяне: температура 120 градуса, време 30 минути, скорост 1.
- Внимателно отворете капака и добавете по 5 g сол и захар и риган. Затворете капака и скорост на разбъркване 10, време 20 секунди.
- Добавете през отвора в капака сметана 100 g - време 10 секунди, скорост 8.
- Разпределете супата в чинии и украсете с пресен босилек.

Съставки:

- 100 g лук
- 1 скилидка чесън
- 1 kg домати
- 100 ml сметана 33%
- 5 g сол
- 5 g риган
- 5 g захар



Домашна супа от домати с фиде

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	30 мин	6	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Сложете ножа в купата за смесване, чукнете 3 яйца, добавете 150 g брашно и щипка сол.
- Стъпка 2 – Смесете съставките – време 30 секунди, скорост 4. Свалете купата, извадете тестото и измийте купата и ножа.
- Стъпка 3 – Прикрепете контейнера за смесване. Сложете ножа в купата. Сложете 30 g масло, 50 g обелен лук и 2 скилидки чесън. Време за смилане 15 с, скорост 6
- Стъпка 4 – Задушавайте – време 2 минути, температура 100°C, скорост 1.
- Стъпка 5 – Добавете 800 g бланширани домати без кожа, чаена лъжичка сол и щипка пипер – задушавайте – време 12 минути, при 100°C, скорост 1.
- Стъпка 6 – Смесваме – време 30 секунди, скорост 8
- Стъпка 7 – Излейте 200 g бульон и 150 g сметана. Гответе – време 15 минути, температура 100°C, скорост 1.
- Стъпка 8 – Излейте тестото за фиде през отвора с мокра лъжица директно в кипящата супа. Бавно изливайте тестото, отделяйки парчета тесто – колкото по-малки, толкова по-добре. Бъдете внимателни, за да не се изгорите от парата. Време 8 минути, температура 100°C, скорост 1.

Съставки:

- 800 g пресни бланширани домати
- 50 g лук
- 2 скилидки чесън
- 200 g бульон
- 150 g сметана
- 30 g масло
- сол и пипер

Фиде:

- 150 g брашно
- 3 яйца
- щипка сол



Доматена супа

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	40 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Сложете 800 г зрели домати в обикновена тенджера и ги попарете с вряла вода, за да свалите кожата. Нарежете на малки парчета. 250 г картофи обелете и нарежете на малки парчета.
- В купата за смесване сложете ножа, 150 г лук, нарязан на малки парчета. Затворете капака – време 10 секунди, скорост 6.
- Отворете капака на купата, добавете 20 г олио, изстържете лука от стените на купата с шпатула. Затворете купата с капак със затворен капак – температура 90°C, време 5 минути, скорост 2.
- Излейте 600 ml зеленчуков бульон.
- Отворете капака, добавете 800 г домати, 250 г картофи, 50 г елда. Затворете купата с капак със затворен капак. Гответе – температура 100 °C, време 20 минути, скорост 1.
- Отваряме капака на купата, добавяме 50 г доматино пюре, 100 ml 33% сметана, сол, пипер, сладък пипер на вкус. Затваряме с капак – температура 90°C, време 5 минути, скорост 1.
- Когато супата приключи с готвенето – време 1 минута, скорост 6.

Съставки:

- 150 г лук
- 20 г растително олио
- 50 г доматино пюре
- 800 г зрели домати
- 250 г картофи
- 600 ml зеленчуков бульон
- 100 г 33% сметана
- пипер на вкус
- сол на вкус
- сладък пипер на вкус



Торта с череши

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	12 мин	45 мин	8	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 – Почистете черешите от костилките и ги поръсете със захар.
- Стъпка 2 – Поставете ножа в купата, сипете захарта, смилайте – време 1 минута, скорост 8.
- Стъпка 3 – Отворете капака, добавете жълтъците и яйцата, кефира и олиото. Смесете всичко – време 2 минути, скорост 5.
- Стъпка 4 – Отворете капака, сипете брашното. Продължете да разбивате – време 3 минути, скорост 5. Междувременно добавете бакпулвера през отвора в капака.
- Стъпка 5 – Подгответе формата за печене – леко я намажете с масло или я постелете с хартия за печене. Прехвърлете готовата смес във формата, помагайки си с шпатула. Разстелете черешите върху тестото, леко притискайки.
- Стъпка 6 – Сложете тортата във фурната. Печете 45 минути при 200°C. Горещата торта поръсете с пудра захар.

Съставки:

- 150 g череши
- 250 g захар
- 400 g пшенично брашно
- 1,5 чаени лъжички бакпулвер 100 ml кефир
- 3 яйца
- 70 ml растително олио
- 2 чаени лъжички пудра захар



Тропически коктейл

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	1 л	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе плодовете: обелете банана. Зрялата круша обелете от кожата и семките.

Стъпка 2 – Поставете ножа в контейнера, добавете 1 банан, 1 круша и 200 ml кокосова сметана 18%. Затворете с капак – време 30 секунди, скорост 9.

Стъпка 3 – Сервирайте в чаши веднага. Възможен вариант за алкохолна напитка – добавете 50 ml ром „Malibu“ и лед.

Съставки:

200 ml кокосова сметана 18%

1 банан

1 зряла сладка круша

50 ml ром „Malibu“ (по желание)



Треска на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
средно	15 мин	45 мин	6	нож	кошница за пара

Подготовка:

Стъпка 1 – 1 kg филе от треска измийте добре, нарежете на парчета с ширина около 5 cm. Поръсете със сол и пипер, сложете в форма за готвене на пара, покрийте с капак.

Стъпка 2 – 250 g лук обелете, нарежете на малки парчета, 100 g моркови обелете, нарежете на малки парчета.

Стъпка 3 – Налейте в купата 1 литър вода, покрийте с кошницата за стърготини. Гответе на пара 15 минути.

Стъпка 4 – Извадете чинията с рибата, излейте водата, измийте и подсушете купата.

Стъпка 5 – Сложете в купата ножа, добавете около 250 g лук и 100 g моркови, смилайте – време 10 секунди, скорост 7.

Стъпка 6 – Отворете капака, с шпатула съберете зеленчуците от стените на тенджерата, налейте 30 g олио, добавете 30 g масло. Затворете капака – температура 85 °C, време 10 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Отваряме капака на купата. Извадете ножа. Към лука налейте 300 g вино, добавете 1 равна чаена лъжичка сол, ¾ чаена лъжичка пипер и чаена лъжичка мед. Затворете капака – температура 100 °C, време 15 минути, скорост 1.

Стъпка 8 – Разбиваме соса с блендер – време 30 секунди, скорост 10.

Стъпка 9 – Отворете капака, опитайте соса, подправете, ако е нужно.

Стъпка 10 – Сервирайте треската гореща, полята със сос.

Съставки:

- 1kg филе от треска
- 300 g бяло сухо вино
- 250 g лук
- 100 g моркови
- 30 g растително олио
- 30 g масло
- 1 чаена лъжичка мед
- 1 ч. л. сол
- ¾ чаена лъжичка млян пипер



Тунец на пара с ориз и зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	20 мин	4	кошница do gotowania na parze

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: 500 g тунец, измийте, подсушете, посолете, попиперете.

Стъпка 2 – Нарежете 4 големи чери домати.

Стъпка 3 – Разделете 200 g цветчета от броколи на малки парчета. Пипера измийте, разрежете, премахнете семената и нарежете на парчета с размер около 2x2 cm. Разрежете тиквичката по дължина на две, нарежете половинките с дебелина около 1 cm. Сложете всички зеленчуци в купата, налейте 2 супени лъжици зехтин, добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер, 0,5 чаена лъжичка гранулиран чесън и 1 чаена лъжичка провансалски билки. Смесете зеленчуците със зехтина и подправките, сложете в дълбок съд за пара.

Стъпка 4 – Изсипете ориза в кошницата.

Стъпка 5 – Върху формата за готвене на пара сложете парчетата тунец отгоре и ги поръсете със сок, изцеден от половин лимон. Покрийте тавата и я поставете върху кошницата за пара.

Стъпка 6 – Налейте 2 литра вода в купата, добавете 1,5 ч. л. сол. Сложете кошницата с ориза в купата. Затворете купата с контейнера със зеленчуците и рибата – време 12 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Извадете контейнера със зеленчуците и съомгата от купата, с помощта на мерителна чаша извадете кошницата с ориза. Разделете ястието на порции.

Съставки:

- 500 g тунец
- 4 домати
- 0,5 лимон
- Сол, пипер на вкус
- 200 g цветчета от броколи
- 180 g червен пипер
- 160 g млади тиквички
- 30 ml зехтин
- 1 чаена лъжичка провансалски билки
- 0,5 чаена лъжичка гранулиран чесън
- 200 g варен ориз
- 1,5 супени лъжици сол за приготвяне на ориза



Задушени бобови зърна едамаме

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	7 мин	2	нож приставка за смесване кошница

Подготовка:

Стъпка 1 – Подгответе продуктите: бобовите зърна едамаме, ако са замразени – размразете, изплакнете, изсипете в кошницата за готвене. Лука обелете, нарежете на малки парчета, чесъна обелете.

Стъпка 2 – Налейте в купата 1,8 l вода, добавете сол (1 ч. л.). Затворете с капак, доведете до кипене – функция „кипене“ (10 мин).

Стъпка 3 – Спуснете кошницата с едамаме в горещата вода, затворете с капак. Гответе – температура 100 °C, време 3 минути.

Стъпка 4 – Отворете купата, извадете кошницата с едамаме, прехвърлете в друга чиния. Излейте водата от купата, изплакнете я и подсушете.

Стъпка 5 – Сложете в купата за смесване ножа, добавете сушените домати и листата босилек, затворете купата с капак – време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Отваряме капака, с шпатула прехвърлете домати в друга посуда. Сложете лука и чесъна в тенджерата, затворете капака, смилайте – време 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 – Отворете капака, с помощта на шпатула съберете лука и чесъна от стените на купата. Добавете олиото, затворете капака, отворете капачето. Пържене – температура 115 °C, време 4 минути, скорост 2.

Стъпка 8 – Отворете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Към лука добавете вода, сушените домати с босилек и бобовите зърна едамаме, попиперете. Затворете купата с капак – температура 100 °C, време 8 минути, скорост 1.

Стъпка 9 – Отваряме капака, прехвърлете ястието в чинии.

Съставки:

450 g бобчета едамаме

100 g лук

2 скилидки чесън

30 ml зехтин

50 g сушени домати

Няколко листенца пресен босилек

1 ч.л. сол

Смлян черен пипер



Задушена фасол с домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	20 мин	8	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. 80 g лук нарежете на 4 части. Затворете купата с капака - време 10 сек скорост 5.
2. Свалете капака на купата, с лопатката изстържете лука към дъното, след което добавете 25 g масло. Покриваме купата с капака - температура 120°C, време 5 мин, скорост 1.
3. Отваряме капака на купата, добавяме предварително нарязани 300 g бекон. Затваряме купата - температура 120°C, време 4 мин, скорост 1.
4. Отваряме капака на купата, добавяме около 800 g консервирана фасол без течността, 1 кубче пресован бульон (зеленчуков или месно-зеленчуков), 1 l топла вода. Затваряме тенджерата с капака - температура 100°C, време 10 мин, скорост 1.
5. Свалете капака на купата и добавете 1 консерва нарязани домати или зрели сезонни домати, чаена лъжичка майоран, 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер, 0,5 чаена лъжичка лют червен пипер, щипка черен пипер и сол на вкус. Затваряме купата - температура 100°C, време 10 мин, скорост 1.

Съставки:

- 80 g лук
- 25 g масло за пържене
- 300 g пушен бекон
- 800 g консервирана фасол
- 1 консерва нарязани домати (400 g)
- 1 бульонен куб
- 1 голяма чаена лъжичка майоран
- 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер 0,5 чаена лъжичка смлян лют червен пипер
- щипка смлян черен пипер
- сол на вкус



Задушено пиле със спанак

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	2 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Поставете ножа в купата. Сложете в чинията 100 g обелен лук и 10 g чесън. Затваряме с капака, нарежете ситно лука и чесъна. Време 10 секунди, скорост 5.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете бъркалката. Със силиконовата лопатка изстържете лука и чесъна от стените на чинията. Налейте 50 g растително масло. Покриваме с капака. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
- Свалете капака, добавете нарязани на кубчета 500 g пилешки гърди, поръсете 10 g сол, 10 g сушен чесън, 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер и половин чаена лъжичка смлян пипер. Поставете капака на място. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
- Свалете капака, налейте 100 g вода, 400 g домати в собствен сок, добавете 250 g зелена спанак, нарязана на 3 части. Температура 100°C, време 20 минути, скорост 1.
- Свалете капака, ако е необходимо, подправете яхнията на вкус.

Съставки:

- 500 g пилешки гърди
- 100 g лук
- 10 g чесън
- 250 g зелена спанак
- 400 g домати пелати
- 50 g растително масло
- 10 g сол
- 10 g сушен чесън
- 1 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер
- 1/2 чаена лъжичка смлян пипер



Задушено свинско с моркови

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	43 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1.

Поставете ножа в съда за смесване. В чинията сложете 80 г обелен лук. Затваряме с капака, нарежете ситно лука. Време 10 секунди, скорост 5.
2.

Свалете капака, извадете ножа, поставете бъркалката. Със силиконовата лопатка изстържете лука от стените на чинията. Налейте 60 г растително масло. Затваряме с капака, запържете лука. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
3.

Свалете капака, добавете нарязани на кубчета 500 г свинско месо, поръсете 10 г сол, 5 г захар,10 г смлян червен пипер, 10 г сушен чесън.
- Поставете капака на място. Запържете месото. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
4.

Свалете капака, добавете 200 г обелени и нарязани моркови. Налейте 70 г доматино пюре и 50 г вода. Затваряме с капака и готвим яхнията. Температура 100°C, време 35 минути, скорост 1.
5.

Свалете капака. Поднесете яхнията с ориз, елда и т.н.

Съставки:

- 500 г свинско вратле
- 80 г лук
- 200 г моркови
- 60 г растително масло
- 70 г доматино пюре
- 50 г вода
- 10 г сол
- 10 г смлян сладък пипер
- 10 г сушен чесън
- щипка смлян пипер



Задушено свинско филе с патладжани

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	40 мин	4-5	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. нарежете на кубчета 500 г свинско филе.
2. Поставете ножа в съда за смесване. Сварете 100 г лук. Време 5 секунди, скорост 5.
3. Свалете капака. Извадете ножа, поставете бъркалката. Налейте 50 г растително масло. Затваряме с капака, запържете лука. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
- 4 Свалете капака, добавете нарязаните на кубчета свинско филе. Температура 100°C, време 6 минути, скорост 1.
4. Свалете капака. Добавете 250 г вода, 30 г доматино пюре и поръсете подправките: 5 г сол, щипка смлян черен пипер, 10 г гранулиран чесън.
5. Затваряме с капака, готвим всичко заедно. Температура 100°C, време 15 минути, скорост 1.
6. Свалете капака. Добавете 250 г патладжани, нарязани на кубчета 2.5x2.5 см. Затваряме. Температура 100°C, време 10 минути, скорост 1.

Съставки:

- 500 г свинско филе
- 250 г патладжани
- 100 г лук
- 250 г вода
- 30 г доматино пюре
- 5 г сол
- щипка смлян черен пипер
- 10 г гранулиран чесън
- 50 г растително масло



Задушена пуйка със сушени домати, каперси и трюфел

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	45 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. нарежете 500 г пуешко филе на големи кубчета.
2. Поставете ножа в съда за смесване. Добавете 50 г лук и 10 г чесън. Поставете капака. Накълцайте зеленчуците. Време 7 секунди, скорост 5.
3. Свалете капака, извадете ножа, поставете бъркалката. Със силиконовата лопатка изстържете всичко от стените на чинията.
4. Добавете 50 г краве масло и 30 г зехтин. Поставете капака на място. Запържете всичко. Температура 100°C, време 3 минути, скорост 1.
5. Сваляме капака, добавяме нарязаното месо. Покриваме с капака, запържваме. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.
6. Свалете капака. Поръсете 10 г нишесте, половин чаена лъжичка сол, щипка смлян черен пипер.
7. Поставете капака на място със затворен капак. Запържете всичко заедно. Температура 100°C, време 2 минути, скорост 1.
8. Свалете капака, налейте 150 г вода. Поставете капака. Задушаваме яхнията още малко. Температура 100°C, време 25 минути, скорост 1.
9. Свалете капака. Добавете 100 г нарязани сушени домати, 30 г каперси и 15 г настърган трюфел,налейте 50 г сметана за супи и сосове. Доведете яхнията до кипене. Температура 100°C, време 5 минути, скорост 1.

Съставки:

- 500 г пуешко филе
- 10 г нишесте
- 50 г краве масло
- 30 г зехтин
- 50 г лук
- 10 г чесън
- 100 г сушени домати в масло
- 30 г каперси
- 15 г настърган трюфел
- 50 г 18% сметана за супи и сосове 150 г вода
- половин чаена лъжичка сол
- щипка смлян черен пипер



Тирамису с черен ром

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	35 мин	20 мин	6	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 - Приготвяме кафеената отвара: наливаме в купата 200 ml вряла вода, добавяме 1 пълна супена лъжица кафе, разтваряме, охлаждаме. Добавете към кафето 3 супени лъжици черен ром.

Стъпка 2 - Измиваме яйцата, попарваме с вряла вода, отделяме жълтъците от белтъците.

Стъпка 3 - Поставете ножа и пеперудата в купата за смесване, налейте 200 ml охладена 33% сметана, затворете с капака. Разбийте сметаната - време 1 минута, скорост 4.

Стъпка 4 - Отваряме капака, с лопатката прехвърлете разбитата сметана в друга съд.

Стъпка 5 - измиваме купата, ножа и пеперудата, избърсваме на сухо. Поставете ножа и пеперудата обратно в купата, добавете 3 жълтъка, поръсете 70 g пудра захар. Затворете капака. Разбийте жълтъците със захарта - време 2 минути, скорост 4.

Стъпка 6 - Отваряме капака, към жълтъците добавяме предварително разбитата сметана и 250 g сирене маскарпоне. Затваряме с капака, разбъркваме крема - време 30 секунди, скорост 3.

Стъпка 7 - Приготвяме десерта: бисквитените кори поставяме в кафето с ром за около 15-20 секунди, за да се напият, разполагаме ги на дъното на формата за торта. Отгоре разстиламе слой крем с дебелина около 3 см. Поставяме още един слой бисквити, напоени с кафе, и отново намазваме с крем. Продължаваме така, докато кремът и бисквитите свършат. Най-горният слой трябва да е крем. Отгоре десерта поръсваме с какао (през цедка). Оставяме десерта в хладилника за няколко часа.

Съставки:

- 250 g сирене маскарпоне
- 200 g 33% сметана
- 150 g бисквити
- 70 g пудра захар
- 3 жълтъка
- 3 с.л.
 - 1 с.л. разтворимо кафе
- 200 ml вода (вряща, за да се свари кафето)
- какао за поръсване



Тесто за юфка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	25 мин	4-6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Поставете ножа в съда за смесване. Излейте водата, добавете яйцата, жълтъците, брашното и солта. Затворете капака на купата, омесете тестото - функция за месене на тесто, време 3 минути, скорост 2.

Стъпка 2 - С помощта на шпатула извадете тестото върху сладкарска дъска, омесете с ръце до гладко тесто, оставете за 10-15 минути в хладилника в затворен съд. Разточете тънки пластове, нарежете по желание и сварете в подсолена вода.

Съставки:

- 320 г пшенично брашно
- 2 яйца
- 2 яйчни жълтъка
- 1 с.л. студена вода
- 0,5 чаена лъжичка сол



Тесто за кнедли

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - Поставете ножа в съда за смесване. Излейте водата, добавете брашното и солта. Затваряме капака на купата, разбъркваме тестото - време 20 секунди, скорост 3.
- Стъпка 2 - Месене на тестото - време 1 минута 30 секунди, скорост 1.
- Стъпка 3 - С помощта на шпатула прехвърляме тестото върху сладкарска дъска, омесваме още веднъж, оставяме за 10-15 минути.

Съставки:

- 400 g пшенично брашно от най-висок клас
- 220 ml вода
- 0,5 чаена лъжичка сол



Унгарски гулаш

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	90 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: 500 g говеждо измийте, подсушете и нарежете на парчета около 2x2 cm, 200 g бекон нарежете на кубчета 1x1 cm, измийте и подсушете 300 g гъби, големите разрежете наполовина. 150 g пресен пипер почистете от семките, разрежете на няколко части. 150 g лук почистете, нарежете на малки парчета, 4 скилидки чесън почистете, доматиите надрежете и залейте с вряща вода за 1 мин - свалете кожата.

Стъпка 2 - Поставете ножа в купата. Наситнете 300 g гъби, 150 g лук, 150 g червен пипер, 4 скилидки чесън. Време 25 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - прехвърлете зеленчуците в друг съд. Избършете с хартиена кърпа.

Стъпка 4 - Поставете ножа в купата, добавете 500 g говеждо, 200 g бекон, излейте 50 g масло, затворете с капака. Задушаване - температура 80° C, време 25 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - Отворете капака, добавете към месото нарязаните зеленчуци. Добавете 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка млян черен пипер, 1 супена лъжица пушен червен пипер, щипка чили пипер, излейте 400 g бульон (или вода) и зрели домати без кожа. Затворете капака, гответе - температура 95° C, време 1 час, скорост 1.

Стъпка 6 - Отваряме капака, опитваме месото за твърдост и вкус, при необходимост подправяме. Ако месото все още е твърдо, гответе още 15 - 20 минути при температура 100° C.

Съставки:

- 500 g говеждо
- 200 g бекон
- 400 g месен бульон (или вода)
- 300 g гъби
- 150 g лук
- 150 g червен пипер
- 4 скилидки чесън
- 1 супена лъжица млян пушен червен пипер
- 0,5 чаена лъжичка млян пипер
- 1 чаена лъжичка сол без връх
- щипка чили пипер
- 1 чаена лъжичка захар
- 400 g домати пелати



Украинска шпундра

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	45 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - подгответе продуктите. Свинското месо нарежете на кубчета 2x2 cm. Зеленчуците измийте, почистете от кората. Цвеклото нарежете на кубчета 1.5x1.5 cm, морковите 1x1 cm. Лука и чесъна почистете от люспите. Лука нарежете на 4 части.

Стъпка 2 - поставете ножа в купата. Излейте 30 масло, поставете месото. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 9 минути, скорост 1.

Стъпка 3 - отворете капака, извадете месото и ребрата в друг съд. Не мийте купата, добавете лука и чесъна. Затворете капака - скорост 8, време 10 секунди.

Стъпка 4 - отворете капака и с помощта на шпатула бутнете зеленчуците по стените на купата към дъното. Добавете морковите, цвеклото и 30 g масло. Затворете с капака - температура 100 градуса, време 7 минути, скорост 1.

Стъпка 5 - отворете капака. Към зеленчуците върнете месото. Добавете сол, млян черен пипер и 500 ml квас (за предпочитане цвеклов, но ако няма, става и обикновен хлебен). Затворете капака - температура 100 градуса, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 6 - отворете капака, добавете 50 g доматино пюре, 1 ч.л. захар и 1 с.л. брашно. Затворете капака - температура 100 градуса, време 7 мин, скорост 1.

Стъпка 7 - отворете капака, опитайте шпундрата за сол и захар, при необходимост подправете. Поднасяйте в дълбоки чинии със сметана и с голямо количество пресни зелени подправки.

Съставки:

- 350 g свинско
- 100 g лук
- 100 g моркови
- 30 g чесън
- 200 g цвекло
- 50 g пресни зелени подправки
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка захар
- 0.5 чаена лъжичка пипер
- 500 ml цвеклов или хлебен квас
- 50 g доматино пюре



Рибена чорба

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	30 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Подгответе рибата: около 400 g рибно филе измийте, подсушете с хартиена кърпа, махнете костите. Нарезжете рибата на малки парчета (около 4-5 cm), посолете, подправете с пипер.

2. Подгответе зеленчуците: 100 g моркови, 80 g целина и 100 g магданоз, 100 g лук почистете, нарежете на малки парчета.

3. Поставете ножа в купата на миксера, поставете лука. Затворете капака на купата, наситнете - време 5 секунди, скорост 6.

4. Отворете капака, с помощта на шпатула бутнете лука по стените на тенджерата. Поставете 40 g масло, затворете капака, отворете капачето. Задушаваме лука - температура 120° C, време 4 мин, скорост 1, реверс.

5. Отворете капака, извадете ножа, поставете дисковата оправка и диска с решетка. Затворете с капака на диска. Морковите, магданоза и целината настържете - време 15 секунди, скорост 5.

6. Отворете капака на купата, извадете диска и стеблото. С шпатула прехвърлете зеленчуците в друг съд. Поставете миксера в купата, поставете настърганите зеленчуци. Излейте 1,5 l вода, добавете 1 чаена лъжичка сол, 1 голям дафинов лист, 4 зърна бахар и 10 зърна черен пипер. Затворете капака. Гответе при температура 105° C, време 25 минути, скорост 1.

7. Отворете капака, поставете рибата в супата. Затворете с капака, варете супата - температура 100, време 5 минути, скорост 1

8. Отваряме капака, опитваме на вкус, при необходимост подправяме супата.
- Съставки:

400 g филе от сьомга

100 g моркови

80 g корен от целина

100 g корен от магданоз

100 g лук

40 g масло

1 чаена лъжичка сол

10 зърна пипер

1 голям дафинов лист

4 зърна бахар



Пълнени чушки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	35 мин	5	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. сварете 250 g спагети според инструкциите на опаковката. Прецедете след приготвянето приготвянето.
2. Поставете ножа в съда за смесване. Наситнете 100 g лук и 20 g чесън. Време 10 секунди, скорост 5.
3. Свалете капака, извадете ножа, заменете с мешалката. Излейте 50 g масло, с помощта на силиконова шпатула остържете всичко от стените на съда, покрийте с капака. Температура 100°C, 3 минути, скорост 1.
4. Свалете капака, добавете 400 g домати в собствен сок, 5 g сол, 0.5 ч.л. млян пипер, 1 ч.л. мед. Температура 100°C, време 7 минути, скорост 1.
5. Сваляме капака, изливаме в готовата паста доматения сос, поръсваме 200 g настърган кашкавал, всичко добре разбъркайте.
6. Отрежете от всяка чушка връхчето, махнете семенната част. Напълнете чушките с предварително подготвената плънка от макарони. макарони. Отгоре поставете отрязаните връхчета на чушките.
7. Загрейте фурната до 170°C. Прехвърлете чушките в тава, застлана с хартия за печене. . Печем всичко заедно около 20-25 минути.

Съставки:

- 5-6 големи червени чушки
- 250 g спагети
- 200 g жълт кашкавал
- 100 g лук
- 20 g чесън
- 50 g растително масло
- 400 g домати в собствен сок
- 1 чаена лъжичка мед
- 5 g сол
- 0.5 ч.л. млян черен пипер



Пълнени печурки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	2	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Измийте гъбите, с остър нож отстранете дръжките от големите гъби. Посолете шапките на гъбите от двете страни и ги подредете в чиния. Обелете лука и го нарежете на 4 части.

Стъпка 2 - Поставете ножа в съда за смесване. Добавете гъбите и лука. Затворете купата с капака, нарежете - време 8 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, добавете настърганата моцарела. Добавете щипка сол и черен пипер на вкус. Затворете капака, разбъркайте сместа - време 20 секунди, скорост 2, реверс.

Стъпка 4 - Отворете капака, с помощта на шпатула прехвърлете сместа в друга купа. Опитайте на вкус, подправете, ако е нужно. С лъжица разпределете сместа в вдлъбнатините на големите шапки на гъбите, подредени в тава. Поставете гъбите в предварително загрята до стайна температура фурна. 180°C, печете около 15 минути.

Съставки:

- 8 големи гъби
- 100 г гъби за смилане
- 50 г лук
- 100 г настъргана моцарела
- Сол, черен пипер



Пълнени яйца с сушени домати

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	5 мин	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Разрежете 6 яйца на половина, внимателно извадете жълтъците, белтъците поставете в чиния с плоската страна нагоре. Отцедете маслото от 6 сушени домата, нарежете ги на малки парчета.

Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, добавете жълтъците от 6 яйца, 60 г сушени домати, 15 г тиквени семки. Добавете 50 г гъста майонеза, 0,5 чаена лъжичка сол и щипка черен пипер. Затворете капака - време 8 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отворете капака, с шпатула съберете сместа от стените на купата. Затворете отново капака - време 8 секунди, скорост 5.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, с чаена лъжичка разпределете порции от пастата в половинките на яйчения белтък, като ги напълните и оформете купчинки отгоре. Украсете със свежи зелени подправки.

Съставки:

6 твърдо сварени яйца

60 г сушени домати

15 г тиквени семки (запържени)

50 г гъста майонеза

0,5 чаена лъжичка сол

Щипка черен пипер на вкус



Пълнени яйца с пушена скумбрия

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	10 мин	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Разрежете 6 яйца на половина, внимателно извадете жълтъците, белтъците подредете в чиния с плоската страна нагоре. 100 g пушена скумбрия нарежете на малки парчета.

Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, добавете жълтъците от 6 яйца, 100 g скумбрия. Добавете 1 супена лъжица майонеза, 40 g гъсто кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица лимонов сок, щипка сол и щедра щипка черен пипер (около ¼ чаена лъжичка). Затворете капака, смесете - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отворете капака на купата, с чаена лъжичка разпределете порции от рибната намазка в половинките на яйчения белтък, като ги напълните и оформете купчинки отгоре. Украсете със свежа краставица, поръсете със зелен лук.

Съставки:

6 твърдо сварени яйца

100 g пушена скумбрия (без кожа)

1 с.л. лимонов сок

10 g гъста майонеза

40 g гъсто натурално кисело мляко

Щипка сол

Щипка черен пипер на вкус

2 супени лъжици нарязан магданоз

Допълнително за украса:
парче свежа краставица,
зелен лук.



Пълнени яйца с скариди

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	10 мин	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Разрежете 6 яйца на половина, внимателно извадете жълтъците, белтъците подредете в чиния с плоската страна нагоре. 100 g варени скариди обелете от черупките, нарежете на малки парчета.

Стъпка 2 - В купата за смесване поставете ножа, добавете жълтъците от 6 яйца, 100 g скариди. Добавете 30 g майонеза, 30 g сметана, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица лимонов сок, 0,5 чаена лъжичка сол и щипка смлян бял пипер. Затворете капака - време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отворете капака, с шпатула съберете сместа от стените на купата. Затворете с капака, разбъркайте отново - време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, с чаена лъжичка разпределете порции от пастата в половинките на яйчения белтък, като ги напълните и оформете купчинки отгоре. Украсете със свежа краставица, зелен лук.

Съставки:

6 твърдо сварени яйца

100 g варени скариди

1 с.л. лимонов сок

30 g майонеза

30 g сметана

0,5 чаена лъжичка сол

Щипка смлян бял пипер

2 супени лъжици нарязан магданоз

Допълнително за украса:
парче свежа краставица,
зелен лук



Пълнени яйца с репички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	5 мин	6	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Разрежете 6 яйца на половина, внимателно извадете жълтъците, белтъците подредете в чиния с плоската страна нагоре. Нарежете ситно 1 връзка див лук. От 6-7 репички отрежете листата и корените, измийте ги и ги разрежете на половина.

Стъпка 2 - В купата за смесване, след като поставите ножа, добавете жълтъците от 6 яйца, 6-7 подготвени репички, 1 връзка ситно нарязан лук, 30 грама листа от магданоз. Добавете 50 g гъста сметана, 0,5 ч.л. сол, щипка черен пипер. Затворете капака на купата - време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отворете капака на купата, с чаена лъжичка разпределете порции от пастата в половинките на яйчения белтък, като ги напълните и оформете купчинки отгоре. Украсете със свежи кълнове.

Съставки:

6 твърдо сварени яйца

6-7 репички

1 връзка див лук

50 g гъста сметана

30 g магданоз

0,5 чаена лъжичка сол

Щипка черен пипер на вкус

Допълнително за украса:
свежи кълнове от репички



Френска лучена супа

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	10 мин	25 мин	4	нож	приставка за смесване	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе зеленчуците: Обелете лука и го нарежете на 4 части.

Стъпка 2 - Поставете ножа в купата на миксера, добавете сирената и налейте 100 ml бульон и 50 ml сметана. Затворете купата с капака.

Стъпка 3 - Разтопете сиренето - температура 80°C, време 5 минути, скорост 4.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, прехвърлете сирената смес в друга купа. Измийте купата и ножовете.

Стъпка 5 - Монтирайте рамката за диска и диска за нарязване в съда за смесване. Затворете купата с дисковия капак.

Стъпка 6 - Нарежете лука, като го бутате с тласкача - време 35 секунди, скорост 6.

Стъпка 7 - Отворете капака, извадете диска и стеблото. С шпатула прехвърлете нарязания лук в друга купа, монтирайте миксера.

Стъпка 8 - Поставете половината от лука в купата, налейте 2 сл. зехтин. Затворете купата с капака с отворен капак.

Стъпка 9 - Задушете лука - температура 120°C, време 6 мин, скорост 1.

Стъпка 10 - Отворете капака на купата, с помощта на шпатула прехвърлете лука в друга купа.

Стъпка 11 - Поставете в купата останалия лук, налейте зехтин. Затворете с капака - температура 120°C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 12 - Отворете капака на купата, налейте зеленчуковия бульон, добавете дафиновия лист и подправките. Затворете капака, варете супата - температура 105°C, време 20 мин, скорост 1.

Стъпка 13 - Отворете капака на купата, добавете разтопеното сирене и първата порция задушен лук с масло, затворете с капака. Сварете супата - температура 100°C, време 5 мин, скорост 1.

Стъпка 14 - Отворете капака, опитайте на вкус, подправете супата, ако е нужно.

Стъпка 15 - Сервирайте супата в чинии, с багета или друг хляб.

Съставки:

- 750 г лук
- 200 г крема сирене
- 1 литър зеленчуков бульон
- 50 ml 30% сметана
- 50 ml зехтин
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка черен пипер
- 2 чаени лъжички сушени провансалски билки
- 2 дафинови листа



Френски хлебчета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
средно	65 мин	20 мин	8	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - В купата за месене поставете ножа, налейте водата, добавете маята. Затворете капака на купата, разбъркайте - време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 2 - Отворете капака на купата, добавете брашното и солта към водата с маята. Затворете купата с капака.

Стъпка 3 - Замесете тестото - време 20 секунди, скорост 4. След изтичането на времето замесете отново - функция за месене на тесто - време 2 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - оставете тестото да втаса около 30 мин.

Стъпка 5 - оформете топка и отново оставете да втаса около 30 минути.

Стъпка 6 - С остър нож разрежете топката тесто на 8 равни части, оформете дълги хлебчета, подредете ги в тава, направете разрези с остър нож и с четка намажете с вода

Стъпка 7 - Поставете хлебчетата в предварително загрята до 180°C фурна, печете с вентилатор около 15-20 минути, докато коричката не се зачерви.

Съставки:

550 g пшенично брашно

350 ml вода

10 g свежа мая

10 g сол



Кюфтета от пилешко с зеленчуци

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15 мин	35 мин	4	нож	парна кошница	диск

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе продуктите: Нарежете пилешкото месо на парчета около 2 см, обелете зеленчуците.

Стъпка 2 - Поставете приставката и диска за нарязване в купата на миксера. Затворете съда с дисковия капак, нарежете лука. настържете морковите, целината и магданоза - време 20 секунди, скорост 6.

Стъпка 3 - Отворете капака, премахнете диска, с шпатула прехвърлете зеленчуците в друга купа. Поставете в уреда ножа, добавете зеленчуците, налейте олиото. Затворете купата с капака, задушете зеленчуците - температура 120°C, време 8 мин, скорост 1.

Стъпка 4 - Отворете капака. Добавете към зеленчуците половината месо (200 g) и затворете с капака.

Стъпка 5 - Нарежете месото - време 11 секунди, скорост 7. Отворете капака, с шпатула прехвърлете сместа в друга купа.

Стъпка 6 - Поставете останалите 200 g месо в купата за смесване. Затворете с капака. Нарежете месото - време 11 секунди, скорост 7.

Стъпка 7 - Отваряме капака, добавяме в тенджерата предварително смесените месо и зеленчуци, сипваме подправките, затваряме капака и разбъркваме сместа - време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 8 - Отваряме капака, с помощта на шпатула прехвърляме месната смес в купата. От получената смес оформете 10 кюфтета. Поставете ленти хартия за печене по ширината на подготвените котлети в контейнера за готвене на пара така, че парата да може свободно да циркулира в контейнера. Разстелете месото върху хартията за печене, поръсете със сладък пипер, леко поръсете със зехтин. В купата на миксера наливаме 1 l вода, затваряме контейнера с месото, покриваме с капак и готвим - температура 105 °C, време 30 минути, скорост 1.

Съставки:

400 g месо от пилешки бутчета

100 g моркови

40 g корен от целина

40 g корен от магданоз

40 g лук

30 g галета

1 яйце

1 чаена лъжичка сол без връх

0,5 чаена лъжичка пипер

0,5 чаена лъжичка сладък млян пипер

2 с.л. зехтин

30 ml вода



Фритата с сушени домати и сирене

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	3	нож кошница за готвене на пара

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе съда за готвене: постелете тавата на контейнера за готвене на пара с пергаментова хартия така, че дъното и стените на тавата да са плътно покрити.

Стъпка 2 - Подготвяме продуктите. Сушените домати нарежете на лентички, чесъна и лука обелете и нарежете на 4 части. Маслините нарежете по дължина на половини

Стъпка 3 - Поставете ножа в купата на миксера, сложете лука и чесъна, затворете купата с капак, нарежете - време 8 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, с помощта на шпатула съберете лука от стените на съда. Наливаме олиото, затваряме купата с капак. Задушаваме лука - температура 120° C, време 5 минути, скорост 1, реверс.

Стъпка 5 - Отворете капака, с помощта на шпатула прехвърлете лука върху тавата на контейнера за готвене на пара, постлана с хартия. С шпатулата равномерно разпределете лука по дъното на тавата. Добавете към лука домати, маслините, каперсите и сиренето.

Стъпка 6 - Изсипете разбитите яйца в купата за смесване, добавете млякото, настъргания кашкавал и щипка сол и пипер. Затворете купата с капак, разбъркайте сместа - време 10 секунди, скорост 5.

Стъпка 7 - Отваряме капака, изливаме яйчената смес равномерно върху тавата с подготвената плънка. Покрийте тавата.

Стъпка 8 - Измийте купата, налейте в нея 1 литър вода

Стъпка 9 - поставете контейнера за готвене на пара с тавата върху купата. Готвим - температура 105° C, време 22 мин.

Стъпка 10 - Свалете контейнера, прехвърлете фритатата върху дъска, нарежете и поднесете топла.

Съставки:

- 6 яйца
- 30 ml мляко
- 100 g лук
- 1 скилидка чесън
- 2 супени лъжици растително олио
- 50 g сушени домати
- 20 g маслини
- 20 g каперси
- 50 g настърган пармезан
- 100 g сирене
- Сол и пипер на вкус



Фритата със салам и сирене фета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	3	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Подгответе съда за готвене: постелете тавата на контейнера за готвене на пара с пергаментова хартия така, че дъното и стените на тавата да са плътно покрити.

Стъпка 2 - Подгответе продуктите: обелете чесъна и лука, нарежете лука на 4 части. Нарежете салама на филийки, а после на половини. Черри домати нарежете на половини. Сушените домати нарежете на ситно.

Стъпка 3 - Поставете ножа в купата на миксера, сложете лука, чили пипера и чесъна, затворете купата с капак, нарежете - време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 4 - Отворете капака на купата, с помощта на шпатула съберете лука от стените на съда. Към лука и чесъна добавете салама, налейте олиото, затворете с капак - температура 120°С, време 6 минути, скорост 1

Стъпка 5 - Отворете капака, с помощта на шпатула равномерно прехвърлете лука и салама върху постланата с хартия тава на пароварката.

Стъпка 6 - Изсипете разбитите яйца в купата за смесване, добавете млякото и щипка сол и пипер. Затворете купата с капак, разбъркайте сместа - време 10 секунди, скорост 5.

Стъпка 7 - Отваряме капака, изливаме яйчената смес равномерно върху тавата на пароварката върху салама и лука. Отгоре подредете черри домати, сушените домати, натрошете сиренето фета и листата рукола. Покрийте кошницата за готвене на пара с капак.

Стъпка 8 - Измийте купата, налейте в нея 1,5 литра вода

Стъпка 9 - поставете контейнера за готвене на пара с тавата върху купата. Готвим - температура 100°С, време 22 минути. След готвенето нарежете яйцата по цялата повърхност на фритатата.

Съставки:

- 6 яйца
- 30 ml мляко
- 100 g лук
- 100 g салам
- 20 g чили пипер
- 10 чери домати 50 g
сушени домати 30 g
растително олио
- 100 g сирене фета
- 2 скилидки чесън 20 g
рукола
- сол и пипер на вкус



Фитнес палачинки с протеин

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	20 мин	8	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Сипете 200 г пълнозърнесто брашно, 50 г ванилов протеин щипка сол, чукнете 2 цели яйца, налейте 180 г мляко и 200 г вода.
- Затворете капака, разбъркайте тестото за палачинки. Време 1 минута, скорост 4.
- Пържете палачинките в загрят тиган до златиста коричка от двете страни.

Съставки:

- 2 цели яйца
- 180 г мляко
- 200 г вода
- 200 г пълнозърнесто брашно
- 50 г протеин (ванилов вкус)
- щипка сол



Фитнес „птиче мляко“

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	20 мин	60 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Разтворете 1 пакетче желатин в 500 ml гореща вода, разбъркайте и оставете да изстине.
2. Поставете в купата ножа, добавете 400 г извара и 50 г ванилов протеин. Затворете капака - време 60 секунди, скорост 4.
3. През отвора в капака постепенно наливайте желето към изварата, време за разбъркване 3 минути, скорост 3.
4. Отваряме капака, преливаме сместа в силиконова форма и слагаме в хладилника. Когато „птичето мляко“ стегне, може да се поднесе на масата.

Съставки:

- 400 г извара
- 1 пакетче желатин
- 50 г ванилов протеин
- 500 ml вряла вода за разтваряне



Фитнес сирники

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Добавяме 150 г нискомаслена извара. Затваряме с капак, натрошаваме изварата. Време 15 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака, добавете 2 яйца, 20 г бадемово брашно, 5 г бакпулвер, 3 г стевия и щипка сол. Затваряйки с капак, разбъркайте сместа. Време 15 секунди, скорост 5.
3. Свалете капака. В тиган разтопете 10 г краве масло. С лъжица слагайте порции тесто в тигана, пържете палачинките до златиста коричка от двете страни.

Съставки:

- 150 г нискомаслена извара
2 яйца
- 20 г бадемово брашно
- 5 г бакпулвер
- 3 г стевия
- щипка сол
- 10 г краве масло



Фитнес бонбони

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	15 мин	20	НОЖ

Подготовка:

- Стъпка 1 - 100 г сушени фурми и 100 г кайсии сложете в чаша, залейте със студена вода, оставете да се накиснат за около 20 минути. След изтичане на времето добре отцедете водата.
- Стъпка 2 - Поставете ножа в купата за смесване. Сложете 100 г накиснати фурми, 100 г кайсии, сипете 100 г овесени ядки, 100 г тиквени семки, 50 г тъмен шоколад, добавете 200 г фъстъчено масло.
- Стъпка 3 - Затваряме купата с капак.
- Стъпка 4 - Разбийте до хомогенна маса: температура 0, време 30 секунди, скорост 7.
- Стъпка 5 - Съберете сместа от стените на купата за смесване с шпатула.
- Стъпка 6 - Оформете от сместа малки топчета с ръце и оваляйте в кокосови стърготини.

Съставки:

- 100 г сушени фурми
- 100 г кайсии
- 100 г овесени ядки
- 100 г тиквени семки
- 30 г кокосови стърг - 30 г кокосови стърготини
- 200 г фъстъчено масло
- 50 г черен шоколад



Фишинг чипс в бирена панировка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	35 мин	10 мин	4	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Стъпка 1 - Подгответе съставките: сипете 300 г брашно в купата, поставете в фризера за 30 минути. 600 г филе от бяла морска риба измийте, подсушете, разделете на парчета от около 50-80 g. Парчетата риба подправете със сол, пипер и сладък пипер. Поставете в хладилника за около 30 минути.
- Стъпка 2 - Поставете пеперудата в миксера. Сипете 300 г пшенично брашно, 2 чаени лъжички бакпулвер и 1 чаена лъжичка фина сол - време 12 секунди, скорост 2.
- Стъпка 3 - Налейте 1 литър олио в малка тенджера, загрейте до температура около 180 °C.
- Стъпка 4 - Отворете капака на купата, налейте в брашното 400 g студена бира. Замесваме тестото - време 2 минути, скорост 3.
- Стъпка 5 - Отваряме капака, изваждаме пеперудата. Веднага да се изпържи - поставете парчетата риба в тестото, намажете ги добре с тестото. Сложете ги в загрялото олио, пържете около 5-8 минути до златиста коричка.

Съставки:

- 600 g филе от бяла морска риба
- 400 ml студена бира
- 300 g пшенично брашно
- 2 чаени лъжички бакпулвер
- 1,5 чаени лъжички сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 0,5 чаена лъжичка сладък червен пипер около 1 l олио за пържене



Студен чай

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Налейте 1000 ml запарен чай (без листата), сока от 1 лимон, 300 g лед, по желание мед. Затворете капака - време 1 минута, скорост 6.
- Разливаме по чаши, добавяме резенчета лимон и листенца мента.

Съставки:

- 1000 ml силен чай (черен или зелен)
- 300 g лед
- Сок от 1 лимон
- Резенчета лимон
- Мед и мента по желание



Студен чийзкейк от гръцко кисело мляко

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	120 мин	4	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. В купа изсипваме 25 г желатин, наливаме 100 г студена вода, разбъркваме. Оставяме желатина да престои 3-4 минути, след което го загряваме, за да се разтвори и да стане течен.
2. Поставяме пеперудата в купата на миксера. Изсипваме 600 г крем сирене и добавяме 80 г пудра захар. Затваряме с капака - Време 2 минути, скорост 4.
3. Отваряме отвора на капака и през него постепенно добавяме 1000 г гръцко. Време 2 минути, скорост 4
4. Сваляме капака, изваждаме пеперудата, наливаме течния желатин и 10 г ванилова захар. Внимателно разбъркваме всичко със силиконовалопатка.
5. На дъното на кръгла тава с диаметър 24 см изсипваме получената смес. Заглаждаме с лъжица.
6. Така приготвения студен чийзкейк от кисело мляко поставяме в хладилника за 2 часа.

Съставки:

- 1000 г гръцко кисело мляко
- 600 г крем сирене
- 25 г желатин
- 100 г вода
- 80 г пудра захар
- 10 г ванилова захар



Карфиол на пара

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	кошница за пара

Подготовка:

- В съда за смесване наливаме 600 ml вода.
- Разделяме карфиола на цветчета и го поставяме в съда за готвене на пара.
- Поставяме съда за готвене на пара върху купата - температура 100, време 20 мин.
- Овкусяваме приготвения на пара карфиол по вкус и го поднасяме като гарнитура към основни ястия или го използваме за рецепти по ваш избор.

Съставки:

- 500 g карфиол
- 600 ml вода
- Сол и пипер по вкус



Лукова фокача

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	60 мин	25 мин	8	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 - Обелваме лука, нарязваме го на полумесеци. Слагаме го в купата, наливаме 50 g зехтин и 10 g сушени италиански подправки и 5 g сол.

Стъпка 2 - Поставяме пеперудата в съда за смесване. Наливаме вода, добавяме маята. Затваряме капака на купата - време 10 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, добавяме брашното, захарта, олиото, солта. Затворете купата с капака. Замесваме тесто - време 3 минути, скорост 1.

Стъпка 4 - С помощта на лопатка изваждаме тестото в тава за печене, постлана с хартия, и го разпределяме равномерно с лопатката. Оставяме да втаса около 1 час. Тестото трябва да удвои обема си минимум.

Стъпка 5 - С лъжица равномерно разпределяме подготвения лук върху тестото. Слагаме хляба в предварително загрята на 180° C фурна. Печем около 20 - 25 минути, докато коричката стане златиста.

Съставки:

- (Съставки)
- 350 g пшенично брашно

280 ml вода

15 g прясна мая

60 g зехтин

5 g сол

Съставки:

- (Лук)
- 300 g лук

50 ml зехтин

5 g сол

10 провансалски подправки



Лукова крем супа с гъби и лук

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	40 мин	4	приставка за смесване

Подготовка:

- 500 г лук нарязваме на перца.
- В купата на миксера наливаме 30 г зехтин, добавяме 30 г краве масло. Затваряме с капака - Температура 90°C, време 2 минути, скорост 1.
- Сваляме капака, добавяме предварително нарязания на перца лук. Затваряме с капака, запържваме лука. Температура 90°C, време 15 минути, скорост 1.
- Сваляме капака, наливаме 500 г бульон и нарязаните гъби. Поставяме капака на място със затворен капак. Сваряваме супата. Температура 100°C, време 25 минути, скорост 1.
- Пасираме - време 20 секунди, скорост 9.
- Сваляме капака, разливаме супата по чинии.

Съставки:

- 500 г лук
- 100 г гъби печурки
- 30 г краве масло
- 30 г зехтин
- 500 ml бульон



Лукова супа-пюре

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Слагаме в чинията нож, добавяме 300 г нарязани картофи и 100 г нарязана на парчета морков. Смиламе 10 секунди, скорост 6. Изваждаме зеленчуците с лопатка и ги прехвърляме в купата.
2. Добавяме в чинията разрязания на 4 части лук, смиламе 10 секунди/обръщане на 6. Добавяме 50 г зехтин, запържваме 110 градуса. 5 минути/въртене 1.
3. Добавяме картофите и моркова, 700 г бульон и варим 120 градуса/30 минути/ завъртане 1. 4. В края добавяме сол и пипер по вкус.
4. Пасираме супата до хомогенна маса 20 секунди/скорост 8.
5. Разпределяме супата по чинии. Отгоре слагаме резени френска багета и обилно настъргваме сирене.
6. Слагаме в предварително загрята фурна 200 градуса за 5 минути или за 2 минути в микровълнова печка.

Съставки:

- 1 kg лук
- 50 г зехтин
- 300 г картофи
- 100 г моркови
- 700 г зеленчуков бульон
- Сол
- Пипер
- Френска багета
- Настъргано сирене 100g



Пудра захар

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	-	1 мин	250 г	НОЖ

Подготовка:

1. Поставяме ножа в съда за смесване. Изсипваме захарта в суха и чиста купа. Затваряме с капака - Време 60 сек. / скорост 11.
2. Прехвърляме в херметически затворен съд и съхраняваме на сухо място.

Съставки:

250 г захар



Чеснов сос

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 - Обелваме 3 скилидки чесън.

Стъпка 2 - Слагаме ножа в купата за смесване, поставяме 3 скилидки чесън, затваряме капака на купата, смиламе - време 7 секунди, скорост 7.

Стъпка 3 - Отваряме капака, с помощта на лопатка премахваме чесъна от стените на съда. Добавяме към чесъна 200 г сметана, 100 г майонеза, 0,5 чаена лъжичка сушен магданоз, 0,5 чаена лъжичка сол и 0,25 чаена лъжичка пипер. Затваряме с капака, разбъркваме соса - време 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 4 - Отваряме капака, прехвърляме соса в друга посуда.

Съставки:

- 200 г сметана
- 100 г майонеза
- 3 скилидки чесън
- 0,5 чаена лъжичка сол
- 0,25 чаена лъжичка пипер
- 0,5. Чаена лъжичка сушен магданоз



Мини чебуреки с лук

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	30 мин	10 мин	20	НОЖ	ДИСК

Подготовка:

1. Поставете ножа в купата на миксера, сварете 500 г лук. Затваряме с капак, нарязваме лука на ситно. Време 7 секунди, скорост 5.
2. Сваляме капака и добавяме към него 70 г масло, 1 ч.л. сол и 0,5 ч.л. пипер. Запържваме лука – температура 100, време 7 мин, скорост 1
3. Готовото бутер тесто разточваме. Разрязваме ги наполовина по дългата страна. С лъжица слагаме плънката през центъра на всяка лента тесто (по дългата страна). Слагаме единия край на тестото върху плънката от лук края на тестото върху плънката от лук, отгоре слагаме втория край на тестото.
4. Подготвения по този начин руло от бутер тесто с плънка разрязваме с нож на парчета с дължина около 5 cm.
5. На тавата слагаме хартия за печене. Всеки чебурек прехвърляме в тавата (с тестото надолу). В купата чукваме едно яйце. Със силиконова четка намазваме с яйце горната част на всяко тесто.
6. Загряваме фурната до 190°C, печем чебуреците около 25-30 минути.

Съставки:

- 1 пакет готово бутер тесто
- 500 г лук
- 1 яйце
- 70 г масло
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян черен пипер



Чили кон карне

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	50 мин	45 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

- Подгответе продуктите: обелете 180 г лук и 3 скилидки чесън. Обелете чушката чили от семките.
- Сложете в купата ножа, сложете 3 обелени скилидки чесън и чушката чили. Затваряме купата с капак, смиламе – време 8 секунди, скорост 8.
- Отваряме капака, слагаме 180 г нарязан лук. Затваряме купата, смиламе – време 7 секунди, скорост 7.
- Отваряме капака, изваждаме ножа, поставяме мешалката. С лопатка събираме лука от стените на съда, наливаме 30 г олио за пържене, затваряме с капак, задушаваме – температура 95° С, време 6 минути, скорост 1.
- Отваряме капака, слагаме в купата 500 г говежда кайма, 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка пипер, 1 чаена лъжичка паприка. Затваряме с капак, задушаваме месото – температура 100° С, време 30 минути, скорост 1.
- Отваряме капака на купата, добавяме към месото 400 г консервирани нарязани домати и 1 чаена лъжичка захар. Затваряме капака, готвим – температура 100° С, време 15 минути, скорост 1.
- Отваряме капака, добавяме към месото консервирания боб и царевичата. Затваряме капака, готвим – температура 100° С, време 10 минути, скорост 1.
- Отваряме капака, опитваме на вкус, подправяме, ако е нужно, със сол, пипер, люта смляна паприка. Сервираме в купички с начос или хляб.

Съставки:

- 500 г говежда кайма
- 400 г консервирани домати
- 400 г консервиран боб
- 250 г царевича
- 180 г лук
- 3 скилидки чесън
- 1 чушка чили
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка пипер
- 1 чаена лъжичка паприка
- 1 чаена лъжичка захар
- 30 г растително олио



Шунка от свинско

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	90 мин	6	контейнер за готвене на пара

Подготовка:

1. Подгответе продуктите: Измиваме месото, подсушаваме и слагаме в купата. Поръсваме месото с 1 чаена лъжичка сол, добавяме 0,5 чаена лъжичка пипер, 0,5 чаена лъжичка сух гранулиран чесън, 1 чаена лъжичка смляна пушена паприка. Добре натриваме месото с подправките, покриваме и оставяме в хладилника за около 10-12 часа (най-добре за една нощ).

2. Слагаме месото на дъска, здраво го увиваме с конец. Застиламе хранително фолио и внимателно увиваме подправеното месо. Краищата на фолиото подгъваме и увиваме във фолио втори път. Слагаме месото в контейнера за готвене на пара, покриваме с капак.

3. В съда за смесване наливаме 1,5 l вода, поставяме отгоре контейнера за готвене на пара. Готвим месото на пара – температура 100° C, време 90 мин.

4. След готвене изваждаме контейнера, изваждаме печеното, сваляме фолиото и охлаждаме. След охлаждане развиваме конца.

Съставки:

- 1 kg постно свинско

1 голяма чаена лъжичка сол

0,5 чаена лъжичка пипер

0,5 чаена лъжичка сух чесън

1 чаена лъжичка смляна пушена паприка



Шоколадов крем

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	5 мин	4 мин	4	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Сложете 250 g натрошен на кубчета черен шоколад в купата. Поставете капака. Смиламе шоколада. Време 10 секунди, скорост 6.
2. Сваляме капака. Изваждаме ножа, поставяме мешалката. Наливаме 300 g 36% сметана, събираме шоколада от стените на купата със силиконова лопатка. Поставяме капака на място. Загряваме сметаната, за да се разтопи шоколадът. Температура 90°C, време 3 минути, скорост 2.
3. Слагаме купата с шоколадовата смес в хладилника, за да се охлади добре сместа.
4. Поставяме пеперудата в купата на миксера. Охладената шоколадова смес, 30 g пудра захар и 100 g сирене маскарпоне прехвърляме в купата. Затваряме с капак. Време 45 секунди, скорост 4. Кремът е готов за употреба.

Съставки:

- 300 g сметана 36% за разбиване
- 250 g черен шоколад
- 100 g сирене маскарпоне
- 30 g пудра захар



Шоколадов пудинг

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	приставка за смесване

Подготовка:

1. Поставяме миксера в съда за смесване. Наливаме млякото, маслото, нишестето, какаото и захарта. Затваряме капака – време 10 минути, температура 85°C, скорост 2.
2. Прехвърляме в креманки и сервираме веднага след охлаждане.

Съставки:

- 500 г мляко
- 30 г масло
- 60 г захар по желание
- 15 г какао
- 40 г нишесте



Шоколадов кекс с батат

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари		
лесно	15 мин	30 мин	9	нож	приставка-пеперуда	диск

Подготовка:

1. Поставяме диска за рендосване. 250 g суров, обелен батат настъргваме на стърготини.
2. Сваляме капака, прехвърляме настъргания батат в друга купа.
3. Поставяме пеперудата в купата на миксера, чукваме 3 цели яйца. Затваряме капака - Време 3 минути, скорост 4.
4. Сваляме капака, прехвърляме разбитите яйца в друга посуда.
5. В купата за смесване поставяме ножа, добавяме 80 g черен шоколад, наливаме 150 g масло и 120 g сироп от агаве. Затваряме с капак, загряваме всичко, докато шоколадът се разтопи. Температура 90°C, време 3 минути, скорост 1.
6. Сваляме капака, добавяме в тенджерата предварително настъргания батат и разбитите яйца, посипваме 200 g пшенично брашно, 5 g бакпулвер. Поставяме капака на място. Разбъркваме сместа в тесто. Време 45 секунди, скорост 4.
7. Сваляме капака. Прехвърляме тестото в квадратна форма 20-22 cm застлана с хартия за печене.
8. Печем в предварително загрята до 180°C фурна около 30 минути.

Съставки:

- 250 g суров батат
- 150 g масло
- 120 g сироп от агаве
- 80 g черен шоколад
- 3 яйца
- 200 g пшенично брашно
- 5 g бакпулвер



Шоколадови мъфини с батат

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	30 мин	10	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. Застиламе формата за мъфини с пергамент.

2. Слагаме 200 г обелен, сварен и нарязан на кубчета батат в купата, добре го намачкваме с вилица, за да няма бучици.

3. Поставяме пеперудата в купата на миксера. Отделяме белтъците на 2 яйца от жълтъците. Изливаме белтъците в съда, покриваме с капак и разбиваме белтъците до гъста пяна. Време 4 минути, скорост 4.

4. Сваляме капака, добавяме жълтъците и посипваме 100 г захар. Затваряме с капак – Време 4 минути, скорост 4.

5. Сваляме капака, наливаме 140 г масло. Поставяме капака на място, разбъркваме сместа. Време 30 секунди, скорост 4.

6. Свалете капака, изсипете 220 г пшенично брашно, 5 г бакпулвер и 50 г тъмно какао. Затваряме с капак, разбъркваме тестото. Време 1 минута, скорост 3.

7. Свалете капака, добавете предварително омекотения батат. Покрийте с капака, разбъркайте тестото. Време 1 минута, скорост 3.

8. Свалете капака. С лъжица разпределете тестото в формички за кексчета до 3/4 от височината им.

9. Печете кексчетата в предварително загрята до 180°C фурна около 25-30 минути.
- ## Съставки:

200 г варен батат

220 г пшенично брашно

100 г захар

140 г растително масло

50 г тъмно какао

5 г бакпулвер

2 яйца
-

Шоколадови кексчета с ядки

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	25 мин	10	приставка-пеперуда

Подготовка:

- Стъпка 1 - В купата за смесване поставете пеперудата, налейте мляко, масло, ванилия и добавете яйцата. Затворете капака на купата - време 20 секунди, скорост 2.
- Стъпка 2 - Отваряме капака на купата, добавяме към течността брашно, какао, захар, бакпулвер. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 1 минута, скорост 2.
- Стъпка 3 - Отваряме капака на купата, добавяме в тестото ядките, натрошения шоколад. Затворете капака на купата, разбъркайте тестото - време 20 секунди, скорост 1.
- Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърлете сместа в друга купа.
- Стъпка 5 - Напълнете силиконовите формички за кексчета с тесто почти до горе. Поставете в предварително загрята до 180 °C фурна, печете около 20 минути.

Съставки:

- 250 g пшенично брашно
- 40 g какао
- 150 g захар
- 1 голяма чаена лъжичка бакпулвер
- 140 ml слънчогледово масло
- 140 ml мляко
- 3 яйца
- 80 g натрошен млечен шоколад
- 50 g натрошени лешници
- 1 чаена лъжичка ванилия



Шоколадови кексчета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	26 мин	10	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

1. В купата на миксера поставете ножа, налейте 220 g натурално кисело мляко, 110 g масло и 2 яйца - Време 1 минута, скорост 4.
2. Свалете капака, изсипете всички сухи съставки: 250 g пшенично брашно, 100 g захар, 10 g ванилова захар, 5 g бакпулвер и 10 g какао - Време 2 минути, скорост 4.
3. Свалете капака. Във формата за кексчета разпределете тестото, така че да покрие ¾ от обема.
4. Загрейте фурната до 170°C, печете кексчетата около 20 минути.
5. Поставете пеперудата в купата на миксера. Налейте 500 g 36% сметана, добавете 250 g сирене маскарпоне и изсипете 30 g пудра захар - Време 3 минути, скорост 4.
6. Готовия крем прехвърлете в шприц за сладкиши и нанесете върху кексчетата.

Съставки:

- (За кексчетата)
- 250 g пшенично брашно
- 2 яйца
- 220 g натурално кисело мляко
- 110 g растително масло
- 100 g захар
- 10 g ванилова захар
- 5 g бакпулвер
- 10 g какао

Съставки:

- (Сметана)
- 500 g 36% сметана
- 250 g сирене маскарпоне
- 30 g пудра захар



Ябълки във вино су-вид

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	45 мин	2	-

Подготовка:

- Стъпка 1 - Измийте и обелете ябълките, отстранете семенните гнезда, поръсете с канела и ванилова захар. Разпределете в пакетчета, добавете виното, лимоновия сок и меда. Опаковайте ябълките вакуумно.

Стъпка 2 - Поставете пакетчетата с ябълките в купата, налейте вода - толкова, че да покрие напълно пакетчетата.

Стъпка 3 - Затворете купата с капака, пригответе су-вид - температура 80° C, време 45 минути.

Стъпка 4 - След приготвянето извадете ябълките от пакетчетата, поднесете със сметанов сос или крем.

Съставки:

- 2 ябълки

100 ml червено вино

1 с.л. мед

0,5 чаена лъжичка канела

10 g ванилова захар

10 g лимонов сок



Ябълков компот с канела

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	15 мин	35 мин	5	приставка за смесване	нож

Подготовка:

- Поставете ножа в съда за смесване. Обелете ябълките, изрежете семенните гнезда. Намалете теглото им до 800 грама.
- Затваряйки с капака - Време 15 секунди, скорост 4.
- Свалете капака, извадете ножа, поставете мешалката. Налейте в тенджерата 1 l вода, добавете чаена лъжичка канела и 50 g захар.
- Поставете капака на място със затворена запушалка. Сварете компота. Температура 100°C, време 35 минути, скорост 1.
- Свалете капака, прелейте компота в купа. Охладения компот разлейте по чаши.

Съставки:

- 800 g ябълки
- 1 l вода
- 50 g захар
- чаена лъжичка канела



Ябълкови кексчета

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	30 бр.	нож

Подготовка:

1. Поставете ножа в съда за смесване. Претегляме 240 г ябълково пюре или предварително печени във фурната ябълки без кора (печете ябълките 20-25 мин при температура 180 градуса. Ябълките трябва да омекнат, но да не се разпаднат, можете да проверите с вилица) и чупим в тях 2 цели яйца. Затворете с капака, разбъркайте. Време 15 секунди, скорост 5.
2. Свалете капака. Добавете останалите съставки, а именно 135 г пшенично брашно, 25 г тъмно какао, 5 г бакпулвер, 20 г масло и 80 г мляко.
3. Затворете с капака, разбъркайте. Време 40 секунди, скорост 4.
4. Свалете капака. Формичките за мъфини или за кексчета леко намажете със масло и излейте тестото във формичките до половината от височината им.
5. Загрейте фурната до 180°C, печете кексчетата 30 минути.

Съставки:

- 240 г ябълково пюре
- 2 яйца
- 135 г пълнозърнесто брашно
- 25 г тъмно какао
- 5 г бакпулвер
- 20 г растително масло
- 80 г мляко



Яйца, пълнени с риба тон

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	15 мин	10 мин	5	НОЖКОШНИЦА

Подготовка:

1. Поставете 5 яйца в кошницата. Поставете кошницата в купата на миксера. Налейте вода толкова, че да покрие яйцата. Поставете капака на място със затворена запушалка. Сварете яйцата твърдо - температура 100 градуса, време 10 минути.
2. Свалете капака, извадете яйцата, оставете да изстинат, обелете ги от черупките.
3. Разрежете обелените яйца по дължина на половина, отстранете жълтъците.
4. Поставете ножа в съда за смесване. Поставете жълтъците, 100 g риба тон в собствен сос. риба тон в собствен сос, 50 g крема сирене, половин глава червен лук (50 g), листата на магданоза без стъблата, щипка сол. Разбъркайте плънката. Време 30 секунди, скорост 5.
5. Свалете капака. Напълнете половинките яйца с плънката от риба тон.
6. Украсете със свеж магданоз.

Съставки:

- 5 яйца
- 100 g риба тон в собствен сос
- 50 g крема сирене
- 50 g червен лук
- 15 грама магданоз (само листата без стъблата)
- щипка сол



Яйчен ликьор

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	8 мин	500 г	приставка за смесване

Подготовка:

1.

Разчупете 3 яйчни жълтъка в купата, изсипете 125 г захар, налейте 150 г мазна сметана и 125 г водка. Затворете с капака.
2.

Разбъркваме цялата смес и загреваме. Температура 70°C, време 8 минути, скорост 2.
3.

Свалете капака. Ликьорът е готов. Прелейте в бутилка, оставете да изстине. Охладения ликьор съхранявайте в хладилник.

Съставки:

- 3

яйчни жълтъка
- 125

г захар
- 150

г мазни сметана
- 125

г водка



Яйчен пастет с скумрия

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – нарязваме на ситно 0,5 връзка лук. Отваряме 1 консерва (125 g) скумрия, отцеждаме олиото.

Стъпка 2 – В купата за смесване поставяме ножа, слагаме 5 сварени яйца, разрязани на половини, добавяме около 100 g скумрия, отцедена от олиото, 50 g гръцко кисело мляко. Добавяме 0,5 чаена лъжичка сол и голяма щипка черен пипер. Затваряме капака на купата – време 15 секунди, скорост 4.

Стъпка 3 – Отваряме капака на купата, с шпатула загребваме нарязаната паста от горната част на съда. Затваряме капака на купата, разбъркваме пастата – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърляме пастата в друга купа. Поръсваме с нарязания лук.

Сервираме с багета или крекери.

Съставки:

5 твърдо сварени яйца

100 g консервирана скумрия

50 g гръцко кисело мляко

0,5 чаена лъжичка фина сол

черен пипер на вкус

0,5 връзка пресен лук за поръсване



Яйчен пастет с шунка

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	2 мин	4	НОЖ

Подготовка:

Стъпка 1 – Нарязваме копъра на ситно.

Стъпка 2 – Поставяме ножа в купата за смесване, слагаме 5 твърдо сварени яйца, разрязани на половини, 120 г шунка, нарязана на малки парчета, и копъра, нарязан на ситно. Добавяме 80 г гръцко кисело мляко, сипваме 0,5 чаена лъжичка сол и 0,5 чаена лъжичка черен пипер.

Стъпка 3 – Затваряме капака на купата, нарязваме – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 4 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула прехвърляме пастата в друга купа.

Съставки:

5 твърдо сварени яйца

120 г шунка

0,5 връзка копър

80 г гръцко кисело мляко

0,5 чаена лъжичка сол

Щипка черен пипер на вкус



Яйчени мъфини с тиквички

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	20 мин	6	НОЖ

Подготовка:

1. Намазваме формичките за мъфини с масло.

2. Измиваме 120 г тиквички, нарязваме на малки парчета, обелваме 2 скилидки чесън и 60 г лук, нарязваме лука на малки парчета.

3. Поставяме ножа в купата на миксера, слагаме 50 г лук и 2 скилидки чесън. Затваряме капака, нарязваме – време 6 секунди, скорост 7.

4. Отваряме капака, добавяме 120 г тиквички, нарязани на малки парчета. Затваряме капака нарязваме – време 5 секунди, скорост 6.

5. Отваряме капака, наливаме 20 г олио, добавяме щипка сол и черен пипер. Затваряме капака, задушаваме – температура 95°C, време 6 минути, скорост 1.

6. Отваряме капака и с чаена лъжичка разпределяме готовата смес във формичките за мъфини, като ги запълваме до ¾ от обема.

7. В купата с ножа чукваме 6 яйца, добавяме 60 г мляко, ¾ чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка смлян черен пипер и добавяме 40 г настъргано сирене. Затваряме капака с приставката, разбъркваме яйчената смес – време 15 секунди, скорост 3.

8. Отваряме капака на купата, изваждаме ножа. С чаена лъжичка разпределяме порции от яйчената смес във формичките с тиквичките, като ги запълваме почти до ръба.

9. Слагаме мъфините в предварително загрята на 180°C фурна, печем около 15 минути.

10. След печенето оставяме мъфините във формичките за около 5 минути, изваждаме ги от формичките, сервираме топли, поръсени с кълнове, магданоз и т.н.
- Съставки:

6 яйца

120 г тиквички

60 г лук

2 скилидки чесън

40 г настъргано жълто сирене

60 г мляко

20 г олио за пържене

¾ чаена лъжичка сол

0,5 чаена лъжичка черен пипер

30 г меко краве масло за намазване на формичките



Яйчени мъфини

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	20 мин	6	нож	приставка-пеперуда

Подготовка:

Стъпка 1 – Внимателно намазваме формичките за мъфини с краве масло.

Стъпка 2 – Нарязваме на ситно 1 връзка пресен лук, нарязваме 80 g шалот на ситни кубчета, нарязваме 150 g бекон и 100 g сирене чедър на парчета около 1,5-2 cm.

Стъпка 3 – Поставяме ножа в купата на миксера, слагаме 150 g бекон и 100 g сирене. Затваряме капака на купата, затваряме капака, нарязваме – време 7 секунди, скорост 8.

Стъпка 4 – Отваряме капака, прехвърляме шунката и сиренето в друга купа. Почистваме купата.

Стъпка 5 – Поставяме ножа в купата за смесване, слагаме 80 g шалот. Затваряме с капак, нарязваме – време 6 секунди, скорост 6.

Стъпка 6 – Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула събираме шалота от стените на съда. Наливаме 25 g олио, затваряме капака, задушаваме шалота – температура 100°C, време 6 минути, скорост 1.

Стъпка 7 – Отваряме капака, с шпатула прехвърляме шалота в купата с бекона и сиренето, добавяме нарязания пресен лук. Разбъркваме бекона, сиренето и лука, с чаена лъжичка разпределяме в формичките за мъфини, като ги запълваме до ¾ от обема. Формичките е добре предварително да се намажат с краве масло.

Стъпка 8 – В купата поставяме приставката пеперуда, чукваме 8 яйца, добавяме 80 g гъста 18% сметана. Добавяме 1 чаена лъжичка сол, 0,5 чаена лъжичка сладък червен пипер. Затваряме капака, разбъркваме яйчената смес – време 20 секунди, скорост 3.

Стъпка 9 – Отваряме капака на купата. С лъжица разпределяме порции от яйчената смес във формичките с шунката, сиренето и лука, като ги запълваме почти до ръба.

Стъпка 10 – Слагаме мъфините в предварително загрята на 180°C фурна, печем около 20 минути.

Стъпка 11 – След печенето оставяме мъфините във формичките за около 5 минути, изваждаме ги от формичките, сервираме топли, поръсени с див лук, червен пипер.

Съставки:

- 8 яйца
- 80 g шалот
- 150 g бекон
- 100 g нарязано сирене чедър
- 80 g сметана 18% мазнина
- 1 връзка пресен лук
- 25 g олио за пържене
- 1 чаена лъжичка сол
- 0,5 чаена лъжичка смлян сладък червен пипер
- 10 g меко краве масло за намазване на формичките



Яйчени котлети с броколи

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	20 мин	6	кошница	парна кошница

Подготовка:

- Поставяме кошницата в купата на миксера, слагаме в нея 6 яйца. Наливаме 1300 ml вода. Подготвяме съда за готвене на пара и слагаме 100 g броколи, нарязани на малки цветчета, сваряваме яйцата твърдо. Температура 90°C, време 18 минути, скорост 1.
- Сваляме съда за готвене на пара, изваждаме кошницата от купата. Охлаждаме яйцата, след това ги обелваме. Охлаждаме броколите. Измиваме купата за смесване, подсушаваме я, сглобяваме.
- Поставяме ножа в купата и добавяме яйцата и броколите. Време 35 секунди, скорост 6. Сваляме капака. Прехвърляме сместа в купа.
- В купата със сместа чукваме 1 яйце, сипваме 80 g галета, половин чаена лъжичка сол и щипка смлян черен пипер. С лъжица разбъркваме сместа.
- Загряваме растително олио в тиган. С ръка загребваме малка порция от яйчената смес, оформяме котлети.
- Овалваме ги в галета. Пържим до златисто от двете страни.

Съставки:

- 6 твърдо сварени яйца
- 100 g броколи
- 1 сурово яйце
- 100 g галета
- половин чаена лъжичка сол
- щипка смлян черен пипер
- олио за пържене



Яйчени палачинки без брашно

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	5 мин	10 мин	4	НОЖ

Подготовка:

1. Поставяме ножа в съда за смесване. Чукваме цели 4 яйца, добавяме 40 г крема сирене и 30 г меко краве масло на стайна температура. Затваряме капака, разбъркваме тестото за палачинките. Време 30 секунди, скорост 4.

2. Сваляме капака, с помощта на силиконова шпатула остъргваме всичко от стените. Отново затваряме с капака, разбъркваме още веднъж, за да няма бучици масло. Време 30 секунди, скорост 4.

3. Загряваме малко олио в тиган за палачинки, изливаме малко количество тесто, като го разпределяме по целия тиган. Пържим палачинките до златисто от двете страни.

Съставки:

- 4 яйца

30 г краве масло

40 г крема сирене

10 г олио



Пуйка в портокали

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	25 мин	2	нож	приставка за смесване

Подготовка:

1. В купата поставяме ножа и слагаме обеления портокал, разрязан на четвъртинки. Време 15 секунди, скорост 12.
2. Преливаме сока в друга купа, измиваме и подсушаваме купата.
3. Нарязваме лука на лентички.
4. Слагаме лука в купата, наливаме олиото към лука, сипваме пипера, време 4 мин, 105 градуса, скорост 1.
5. Нарязаната на кубчета пуйка поръсваме със сол и брашно и слагаме в купата. Време 10 мин, температура 120 градуса, скорост 1.
6. Наливаме портокаловия сок. Време 10 мин/120 градуса/скорост 1.

Съставки:

- 350 g пуешки гърди
- 1 портокал
- равна лъжица брашно
- Половин чаена лъжичка черен пипер на зърна
- 40 g зехтин
- 1/3 чаена лъжичка сол
- 60 g лук



Пуйка су-вид

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари
лесно	10 мин	80 мин	2	-

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме продуктите: измиваме пуешкото филе, подсушаваме го, посоляваме и подправяме с пипер. Намазваме всяко филе с подправките от всички страни.

Стъпка 2 - Разпределяме филетата в пакетчета и ги опаковаме във вакуумна опаковка.

Стъпка 3 - Поставяме пакетчетата с пуешкото филе в купата, заливаме с вода – толкова, че да покрие пакетчетата (приблизително 1,5 l). Пакетчетата с месото трябва да са напълно покрити с вода.

Стъпка 4 - Затваряме купата с капак, готвим су-вид – температура 75° C, време 80 минути.

Стъпка 5 - Когато пуйката се сvari, я изваждаме от пакетчетата, отцеждаме образувалия се сос и я нарязваме на филийки.

Съставки:

2 пуешки филета от гърди

1 чаена лъжичка сол

0,5 чаена лъжичка пипер

0.5 чаена лъжичка сушен мащерка

0.5 чаена лъжичка сушен чесън



Италианска салата с макарони

Ниво на трудност	Време за подготовка	Време за приготвяне	Брой порции	Използвани аксесоари	
лесно	10 мин	5 мин	4	нож	приставка за смесване

Подготовка:

Стъпка 1 - Подготвяме съставките: 50 g пармезан нарязваме на парченца около 1-2 cm, 200 g домати измиваме и разрязваме на 4 части. Обелваме 1 скилидка чесън.

Стъпка 2 - В купата за смесване слагаме ножа, добавяме 50 g пармезан и 10 g кедрови ядки. Затваряме капака, смесваме – време 10 секунди, скорост 10.

Стъпка 3 - Отваряме капака. Към сиренето добавяме 40 g пресни листа от магданоз, 1 скилидка чесън, наливаме 50 g зехтин, посоляваме с 0,5 чаена лъжичка сол. Затваряме капака, разбъркваме пестото – време 20 секунди, скорост 5.

Стъпка 4 - Отваряме капака на купата, с помощта на шпатула събираме пестото от стените на съда, затваряме капака, разбъркваме с блендера – време 20 секунди, скорост 4.

Стъпка 5 - Отваряме капака, с шпатулата прехвърляме пестото в купа. Не мием купата.

Стъпка 6 - Наливаме в купата 1200 g вода. Затваряме капака, сваряваме водата – температура 100 градуса, време 5 min.

Стъпка 7 - Отваряме капака, добавяме във водата 1,5 чаени лъжички сол и 300 g макарони. Затваряме капака, готвим макароните – температура 100 °C, време според указанията на опаковката на макароните.

Стъпка 8 - Отваряме капака, прецеждаме макароните през цедка и ги изсипваме под студена течаща вода. Добре отцеждаме водата.

Стъпка 9 - Прехвърляме макароните в купата с пестото, добавяме 200 g домати и 125 g нарязана моцарела. Добавяме нарязани маслини и каперси. Разбъркваме добре салатата.

Съставки:

- 300 g макарони
- 200 g домати
- 125 g моцарела
- 50 g нарязан пармезан
- 40 g листа от магданоз
- 1 скилидка чесън
- 50 g зехтин
- 10 g кедрови ядки
- 0,5 чаена лъжичка сол за пестото
- 1,5 чаени лъжички сол за готвене на пастата
- 50 g маслини
- 20 g каперси

