

A E N O

Przepisy na **GastroLab** CR1S

Te przepisy są dostępne osobno
i nie są wbudowane w Gastrolab.



aeno.com



Dżem morelowy	7	Owsianka z jabłkiem, miodem i cynamonem	43
Placek morelowy	8	Owsianka na mleku kokosowym z brzoskwinią	44
Muffinki pomarańczowe	9	Muffinki owsiane z papają	45
Bagietka z oliwkami	10	Muffinki owsiane z truskawkami i czekoladą	46
Podstawowe ciasto na słodki placek	11	Płatki owsiane z owocami	47
Podstawowe ciasto na słony placek	12	Ciasteczka dyniowe	48
Chleb bananowy	13	Ciasto dyniowe	49
Chleb bananowy z wiśniami	14	Naleśniki dyniowe	50
Placki bananowe	15	Gorąca czekolada z amaretto	51
Bezglutenowe wegańskie naleśniki bez jajek...	16	Grzane wino	52
Beza	17	Leniwe gołąbki	53
Boeuf Strogonow z podrobów drobiowych	18	Zupa grochowa	54
Boeuf Strogonow	19	Ciasteczka orzechowe	55
Brownie z malinami	20	Brownie orzechowe	56
Bulgur z łososiem i warzywami	21	Ostra wołowina duszona z chili	57
Burger z wieprzowiną	22	Ostry sos do mięsa	58
Bigos z indykiem	23	Greckie kofty nadziewane fetą	59
Biała ryba na parze	24	Zapiekanka gryczana	60
Biszkopt z orzechami	25	Kasza gryczana z grzybami	61
Waniliowa kawa mrożona	26	Kasza gryczana z pieczarkami	62
Budyń waniliowy	27	Gryka z orzechami i musem z awokado	63
Tartaletki waniliowe z kremem i malinami	28	Gryka ze śliwkami	64
Konfitura wiśniowa	29	Barszcz grzybowy	65
Dżem jagodowy	30	Paszтет grzybowy	66
Gofry truskawkowe z mascarpone	31	Nuggetsy grzybowe	67
Wegańska panna cotta	32	Placek gruszkowy na patelni	68
Wegański makaron z fasolą i tofu	33	Gruszki w cieście	69
Wegański makaron z tofu	34	Gruszki na parze	70
Wegańskie babeczki cytrynowe z cytryną	35	Guacamole	71
Wegański majonez z aquafabą (sosem z ciec...	36	Deser „Oreo”	72
Wegański majonez z mlekiem sojowym	37	Deser z jogurtu i mango	73
Wegańskie ciasto z pigwą	38	Deser Pavlova	74
Wegańska sałatka z kuskusem	39	Domowe masło orzechowe	75
Wegetariańskie leczo	40	Domowe masło	76
Lody wiśniowe	41	Dorada na parze z oliwkami	77
Koktajl wiśniowy	42	Chleb żytnio-pszenny	78

Chleb żytni z ziarnami słonecznika	79	Kotleciki z krewetek	115
Żurek na zakwasie z kielbaskami myśliwskimi	80	Kotleciki z królika i ryżu	116
Pieczona polędwica wieprzowa	81	Kotleciki z łososia	117
Zapiekane bagietki z nadzieniem grzybowym	82	Kotleciki z kurczaka	118
Mleko skondensowane	83	Kotleciki z mintaja z warzywami	119
Bułeczki drożdżowe z morelami	84	Kotleciki z indyka na parze	120
Ciasto jogurtowe z truskawkami	85	Krewetki w sosie z białego wina	121
Placki cukiniowe	86	Krewetki duszone z warzywami	122
Roladki z cukinii w sosie śmietanowym	87	Krem budyniowy	123
Kawa z mlekiem roślinnym	88	Krem z kalafiora	124
Cannelloni z brokułami	89	Krem z cukinii z parmezanem	125
Farsz kapuściany	90	Krem ze śmietany	126
Pudding cappuccino	91	Kremowa zupa z batatów	127
Karaś w śmietanie	92	Krem z papryki	128
Carbonara z mozzarellą	93	Krem z brukselki z pulpecikami z indyka	129
Karpacki czanachi	94	Krem z buraków z rodzynkami i chrzanem	130
Curry z ziemniakami i tofu	95	Krem z kurek	131
Placki ziemniaczane	96	Krem z kalafiora z boczkiem	132
Sałatka ziemniaczana	97	Krem z zielonej fasolki z miętą	133
Zupa ziemniaczana	98	Zupa krem z pomidorów	134
Pierogi ziemniaczane z grzybami	99	Kruszanka z selera	135
Картопляні крокети з цибулевою начинкою	100	Krokiety z grzybami	136
Krokiety ziemniaczane z cebulą i śmietaną	101	Krokiety z mięsem	137
Kaczka z sosem pomarańczowym	102	Królik duszony w sosie grzybowym	138
Kaczka z jabłkami sous-vide	103	Królik duszony z ziemniakami w sosie śmietan...	139
Babka z rumowymi bakaliami	104	Kasza bulgur z fasolą w sosie chili	140
Kisiel truskawkowy	105	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym	141
Kisiel śliwkowy	106	Kurczak w sosie curry	142
Klasyczne pesto z bazylii i orzeszków piniowych	107	Kurczak z ryżem w śmietance kokosowej	143
Klopsiki z łososia	108	Pierś z kurczaka z ryżem i parmezanem	144
Koktajl na zdrowie i młodość	109	Filet z kurczaka w sosie grzybowym	145
Koktajl z mango i pomarańczy	110	Filet z kurczaka z ryżem i cukinią	146
Коктейль кохання	111	Filet z kurczaka po śródziemnomorsku	147
Kompot z suszonych owoców	112	Pałki z kurczaka faszerowane morelami, śliwk...	148
Papryka konserwowa	113	Nuggetsy z kurczaka	149
Kotleciki z brokułów	114	Leczo z dynią i chorizo	150

Lemoniada z prosecco	151	Gulasz warzywny z kurczakiem w sosie pom...	187
Kurczak cytrynowy	152	Ragout warzywne z indykiem	188
Lemon curd	153	Ragout warzywne	189
Łosoś ze szparagami na parze	154	Zupa krem warzywna	190
Limoncello	155	Ogórki marynowane	191
Likier miętowy	156	Okroszka	192
Pasztet mięsny	157	Pomarańczowa kawa	193
Mięsne klopsiki z indyka	158	Śledź z jogurtem greckim	194
Majonez	159	Jesiotr na parze z cytryną i ziołami	195
Ciastka makowe	160	Panna cotta z sosem mandarynkowym i roz...	196
Koktajl malinowy	161	Makaron z krewetkami	197
Koktajl malinowy z ginem	162	Makaron z łososiem i szpinakiem	198
Marynowana pierś kaczki z warzywami w sosie...	163	Makaron z pesto i miętą	199
Beza	164	Makaron z truskawkami	200
Beza z malinami w formie rolady	165	Makaron z dorszem w sosie śmietanowym	201
Muffinki migdałowe	166	Makaron z tuńczykiem	202
Mąka migdałowa	167	Makaron tagliatelle z pieczarkami	203
Pesto migdałowe z miętą	168	Makaron w sosie śmietanowym	204
Gulasz myśliwski	169	Pasztet w słoiku	205
Naleśniki z kurczakiem	170	Pasztet z tuńczyka	206
Naleśniki z twarogiem	171	Lody brzoskwiniowe	207
Marchewkowe puree	172	Dżem brzoskwiniowy	208
Marchewkowe muffinki	173	Ciasto brzoskwiniowe	209
Ciasto marchewkowe	174	Brzoskwiniowe ravioli	210
Smoothie marchewkowe	175	Pesto z pietruszki	211
Lody z żelków	176	Potrawka z kurczakiem i warzywami w sosie...	212
Mojito z wódką	177	Potrawka z kurczakiem	213
Mus z awokado	178	Potrawka z cielęciną	214
Mus gruszkowy	179	Potrawka z wieprzowiną i żeberkami	215
Mus z białej czekolady z sosem truskawkowym	180	Pieczone śliwki z kruszonką owsianą	216
Minestrone	181	Ciasteczka z ciecierzycy	217
Napój „Włoski pocałunek”	182	Ciasteczka	218
Negroni	183	Tarta z gruszką i serem pleśniowym	219
Gnocchi z batatów	184	Babka z daktylami	220
Gnocchi ze szpinakiem i parmezanem	185	Bułeczki z jagodami	221
Delikatne puree z korzenia selera	186	Odżywczy smoothie	222

Truskawkowa granita z wódką	223	Sałatka z kuskusem, kalafiolem i szparagami	259
Dżem truskawkowy	224	Sałatka z komosy ryżowej z pomarańczą i sere...	260
Lody truskawkowe	225	Sałatka z makaronem, warzywami i tuńczykiem	261
Smoothie truskawkowo-bananowe z płatkami...	226	Sałatka ze śledziem i burakami	262
Pączki na kefirze	227	Sałatka ze śledziem i pomidorami	263
Puree z batatów	228	Sałatka z kapustą pekińską i pomarańczą	264
Puree z brokułów na parze	229	Sałatka z szynką i kiszonymi ogórkami	265
Puree z dyni na parze	230	Sałatka z jajkiem i szparagami	266
Puree z kalafiora	231	Polędwica wieprzowa sous-vide	267
Postny barszcz	232	Kielbasa wieprzowa	268
Krucze ciasteczka z czekoladą	233	Colonkowieprzowa duszona w sosie piwnym	269
Pita	234	Zapiekanka twarogowa	270
Pizza z omletu	235	Pasta serowa z awokado i łososiem	271
Pizza z salami i oliwkami	236	Pasta serowa z czosnkiem	272
Risotto ze szparagami i sosem gorgonzola or...	237	Lody twarogowe	273
Ragout z królika z boczkiem i warzywami	238	Sos serowy	274
Ryba w marynacie winnej	239	Syrniki	275
Ryba w sosie pomidorowym	240	Serowe muffinki z ziołami prowansalskimi	276
Kotleciki rybne z mintaja	241	Serowe placuszki z cukinią	277
Risotto z borowikami	242	Smoothie mango-brzoskwinia	278
Risotto z melonem i kielbasą chorizo	243	Sandacz w galarecie	279
Risotto ze szparagami, sosem dorblu i zielon...	244	Zupa z boczniaków	280
Risotto ze szpinakiem	245	Zupa z kapustą	281
Ryż curry z batatem	246	Zupa chrzanowa	282
Owsianka ryżowa na mleku z gruszką	247	Zupa kalafiorowa	283
Sałatka ryżowa z łososiem	248	Zupa z borowików i pora	284
Rolada z hummusem	249	Chleb wiejski	285
Rolada z polędwicy wieprzowej z suszonych...	250	Tarta z łososiem, kalafiolem i szpinakiem	286
Roladki z indyka z serem	251	Tarta z warzywami i fetą	287
Sałatka z batatem i fasolką edamame	252	Tarta z cebulą i szynką	288
Sałatka z batatem	253	Tarta z cukinią i tuńczykiem	289
Sałatka z buraków i makreli	254	Tatar ze śledzia	290
Sałatka z buraków	255	Tatar z tuńczyka	291
Sałatka z ośmiornicy	256	Pomidorowe risotto z krewetkami	292
Sałatka z groszkiem i szynką	257	Pomidorowe risotto z dorszem	293
Sałatka z krewetkami	258	Risotto pomidorowe	294

Kremowa zupa pomidorowa	295	Zimny sernik z jogurtu greckiego	331
Zupa pomidorowa z makaronem	296	Kalafior na parze	332
Zupa pomidorowa	297	Focaccia cebulowa	333
Ciasto z wiśniami	298	Kremowa zupa cebulowa z grzybami	334
Koktajl tropikalny	299	Zupa cebulowa puree	335
Dorsz na parze	300	Cukier puder	336
Tuńczyk na parze z ryżem i warzywami	301	Sos czosnkowy	337
Duszone fasolki edamame	302	Mini chebureki z cebulą	338
Duszona fasola z pomidorami	303	Chili con carne	339
Duszony kurczak ze szparagami	304	Szynka wieprzowa	340
Duszona wieprzowina z marchewką	305	Krem czekoladowy	341
Duszona polędwica wieprzowa z bakłażanami	306	Budyni czekoladowy	342
Duszona indycza z suszonymi pomidorami...	307	Ciasto czekoladowe z batatami	343
Tiramisu z czarnym rumem	308	Muffinki czekoladowe z batatami	344
Ciasto na makaron	309	Muffinki czekoladowe z orzechami	345
Ciasto na pierogi	310	Muffinki czekoladowe	346
Węgierski gulasz	311	Jabłka w winie sous-vide	347
Ukraińska szpundra	312	Kompot jabłkowy z cynamonem	348
Zupa rybna	313	Muffiny jabłkowe	349
Papryka faszerowana	314	Jajka faszerowane tuńczykiem	350
Piecze faszerowane	315	Likier jajeczny	351
Jajka faszerowane suszonymi pomidorami	316	Pasztet jajeczny z makrelą	352
Jajka faszerowane wędzoną makrelą	317	Pasztet jajeczny z szynką	353
Jajka faszerowane krewetkami	318	Muffiny jajeczne z cukinią	354
Jajka faszerowane rzodkiewką	319	Muffiny jajeczne	355
Francuska zupa cebulowa	320	Jajeczne kotleciki z brokułami	356
Francuskie bułeczki	321	Jajeczne naleśniki bez mąki	357
Klopsiki z kurczaka z warzywami	322	Indyk w pomarańczach	358
Frittata z suszonymi pomidorami i fetą	323	Indyk sous-vide	359
Frittata z salami i serem feta	324	Włoska sałatka z makaronem	360
Fit naleśniki z proteiną	325		
Fitness ptasie mleczko	326		
Fitness serniki	327		
Fitness cukierki	328		
Fish and chips w piwnym cieście	329		
Mrożona herbata	330		

Dżem morelowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 25 min	 250 ml	 nóż	 łopatka

Przygotowanie:

- Umieść nóż w pojemniku do mieszania. Dodaj morele, cukier i żelatynę (wcześniej namocz żelatynę w wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu) – czas 10 sekund, prędkość 5.
- Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zeszkrob wszystko ze ścianek misy na dno – czas 20 minut, temperatura 90°C, prędkość 2.
- Rozlej do wyparzonych słoików, zakręć i pozostaw słoiki do góry dnem. Po ostudzeniu przechowuj dżem w ciemnym i chłodnym miejscu.

Składniki:

- 250 g świeżych moreli bez pestek, pokrojonych na połówki
- 70 g cukru
- 30 g żelatyny



Placek morelowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	12 min	45 min	4	nóż

Przygotowanie:

1. morele myjemy, przekrawamy na pół, usuwamy pestki.
2. W misie zainstaluj nóż, wsyp 300 g cukru, zmiel – czas 1 minuta, prędkość 8. Otwórz pokrywę, dodaj 2 żółtka i 2 całe jajka, 100 g jogurtu oraz 70 g oleju. Wymieszaj wszystko – czas 2 minuty, prędkość 5.
3. Otwórz pokrywę, dodaj 400 g mąki pszennej. Kontynuuj ubijanie – czas 3 minuty, prędkość 5. W międzyczasie dodaj 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia przez otwór w pokrywie.
4. Przygotuj formę do pieczenia – lekko natłuść ją masłem lub wyłóż papierem do pieczenia. Gotową masę przełóż do formy, pomagając sobie łopatką. Ułóż morele na cieście, lekko je wciskając.
5. Wstaw placek do piekarnika. Piecz 45 minut w temperaturze 200°C. Gorący placek posyp cukrem pudrem.

Składniki:

- 10 moreli
- 300 g cukru
- 400 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g naturalnego jogurtu
- 2 żółtka jajek
- 2 całe jajka
- 70 g oleju roślinnego
- 2 łyżeczki cukru pudru



Muffinki pomarańczowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 25 min	 6	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

- Pomarańcze myjemy, sparzamy wrzątkiem. Zetrzyj skórkę z 1 pomarańczy na drobnej tarce, z połówki 1 pomarańczy wyciśnij sok.
- Do misy do mieszania włóż końcówkę motylkową, wlej 200 g mleka i 50 g oleju, wbij 3 jajka, dodaj 120 g cukru, sok z pomarańczy i kilka kropli aromatu waniliowego do ciast. Zamknij pokrywę, wymieszaj – czas 20 sekund, prędkość 4.
- Otwórz pokrywę, wsyp do mieszanki 250 g mąki pszennej i 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Dodaj skórkę z pomarańczy. Zamknij misę pokrywą, wymieszaj ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
- Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatkı przełóż ciasto do formy do pieczenia, wcześniej natłuszczonej masłem.
- Napełnij silikonowe lub papierowe foremki na muffinki ciastem prawie do pełna. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 °C, piecz około 20 minut. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku. Jeśli patyczek jest jeszcze „pokryty” ciastem, gdy wyjmujesz go z ciasta, wydłuż czas pieczenia.
- Po upieczeniu pozwól muffinkom nieco ostygnąć, wyjmij z foremek, posyp orzechami lub wiórkami kokosowymi albo oprósz cukrem pudrem.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 120 g cukru
- 200 g mleka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 50 g oleju roślinnego
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 3 jajka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 pomarańcza
- Kilka kropli aromatu waniliowego
- Cukier puder do dekoracji muffinek



Bagietka z oliwkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 średni	 55 min + 10 god	 15-20 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. zainstaluj nóż w pojemniku. Włóż 70 g oliwek i 30 g kaparów odsączonych z zalewy do misy do mieszania. Zamknij pokrywę misy, zmiel – czas 10 sekund, prędkość 7.

2. Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki przełóż oliwki do innego naczynia. Nie myj misy.

3. Włóż nóż do misy do mieszania, wlej 340 g wody, dodaj 15 g pokruszonych świeżych drożdży. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj – temperatura 37 °C, czas 2 minuty, prędkość 1.

4. Otwórz pokrywę misy, dodaj do wody z drożdżami 500 g mąki, 2 łyżeczki drobnej soli i 2 łyżeczki suszonego bazylii oraz 2 łyżeczki suszonej cebuli. Zamknij misę pokrywą, zagnieć ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

5. Otwórz pokrywę, dodaj do ciasta wcześniej pokrojone oliwki i kapary. Zamknij pokrywę, zagnieć jeszcze raz – funkcja zagniatania ciasta – czas 3 minuty, prędkość 2.

6. Za pomocą łopatkki przełóż ciasto do innego naczynia, szczelnie przykryj pokrywą, aby ciasto nie wysychało. Wstaw do lodówki na około 10 - 12 godzin.

7. Wyjmij misę z ciastem z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej na około 30 minut. W międzyczasie wyłóż płaską blachę papierem do pieczenia.

8. Przewróć ciasto na dobrze oprószonej mąką deskę lub blat, nie zagniataj. Nożem podziel ciasto na 2 części, każdej części nadaj podłużny kształt i dwukrotnie skręć. Ułóż na przygotowanej blasze i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 220°C.

9. Wstaw bagietki do rozgrzanego do 220 °C piekarnika, piecz z termoobiegiem około 15-20 minut, aż skórka się zarumieni.
- ## Składniki:
- 500 g mąki pszennej

340 ml wody

70 g oliwek

30 g kaparów

15 g świeżych drożdży

10 g drobnej soli

2 łyżeczki suszonej bazylii

2 łyżeczki suszonej cebuli
-

Podstawowe ciasto na słodki placek

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 60 min	 25 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: przesiej mąkę i cukier puder, pokrój masło na małe kawałki.
- Włóż nóż do misy do mieszania. Wsyp mąkę i cukier puder, dodaj masło, żółtka jaj, wodę i sól. Zamknij pokrywę misy – 25 sekund, prędkość 3
- Za pomocą łopatkki wyłóż ciasto na stolnicę, zagnieć rękami.
- Rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przełóż na blachę.
- Schłódź ciasto w lodówce co najmniej 1 godzinę.
- Przed pieczeniem nakłuj ciasto widelcem w kilku miejscach.
- Piecz placek w temperaturze 180 ° C około 20-25 minut.

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 2 żółtka jaj
- 30 g cukru pudru
- 30 ml zimnej wody
- Szczypta soli



Podstawowe ciasto na słony placek

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 60 min	 25 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wsyp mąkę, dodaj masło, wodę i sól. Zamknij pokrywę – czas 15 sekund, prędkość 4.
2. Rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przełóż na blachę.
3. Schładzamy ciasto w lodówce co najmniej 1 godzinę.
4. Przed pieczeniem nakłuj ciasto widelcem w kilku miejscach.
5. Piecz placek w temperaturze 180 ° C około 20-25 minut.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 2 łyżki zimnej wody
- 0,5 łyżeczki soli



Chleb bananowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 45 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. W misie zainstaluj nóż, dodaj 240 g dojrzałych bananów, wbij 2 całe jajka, dodaj 50 g cukru.
2. Zamknij pokrywę, zmiel banany do konsystencji „papki”. Czas 30 sekund, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, wsyp 320 g mąki, 10 g proszku do pieczenia i wlej 100 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywę, wymieszaj ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywę, wylej ciasto do formy na keksa, wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Pozostałego banana przekrój wzdłuż na pół, ułóż obie połówki na wierzchu keksa.
6. Rozgrzej piekarnik do 180°C, piecz chleb bananowy około 45 minut.

Składniki:

- 240 g dojrzałych bananów + 1 dodatkowy banan
- 2 jajka
- 50 g cukru
- 320 g mąki
- 100 g oleju roślinnego
- 10 g proszku do pieczenia



Chleb bananowy z wiśniami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 75 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

1. Wiśnie umyj, przekrój na pół i usuń pestki.
- Rozgrzej piekarnik do 170°C. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
2. Włożyć nóż do misy miksującej. Dodać 70 g pokrojonego w kawałki masła - temperatura 60°C, czas 1 minuta, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę misy, dodać do niej 350 g bananów - Czas rozdrabniania 10 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę misy, dodać 240 g mąki pszennej, 130 g cukru, 1 jajko, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, szczyptę soli. Zamknij pokrywę. Mieszać - czas 1 minuta, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkę przełożyć ciasto do formy, posypać wiśniami bez pestek.
6. Wstawić placek do piekarnika rozgrzanego do 170°C góra/dół. Piec 55-60 minut. Po około 50 minutach sprawdzić patyczkiem, czy chleb jest upieczony. Jeśli patyczek jest suchy, oznacza to, że chleb jest gotowy.

Składniki:

- 350 g bananów
- 100 g wiśni
- 240 g mąki pszennej
- 70 g masła
- 130 g cukru
- szczypta soli
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Placki bananowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 średni	 3 min	 10 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do miski.
2. Włożyć do miski 180 g twarogu, 1 jajko, 1 banana, 50 g mąki. Wlać 50 g mleka kokosowego. Mieszać - czas 20 s, prędkość 10.
3. Rozgrzać 1 łyżeczkę ghee na patelni. Za pomocą łyżki formować placki. 1 pełna łyżka stołowa mieszanki - 1 placek.
4. Smażyć na średnim ogniu do zrumienienia, następnie odwrócić i smażyć z drugiej strony do złotego koloru.

Składniki:

- 180 g twarogu
- 1 jajko
- 1 obrany banan
- 50 g mąki
- 50 g mleka kokosowego
- 1 łyżeczka ghee do smażenia



Bezglutenowe wegańskie naleśniki bez jajek i mleka - przepis podstawowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do blendera. Wlać mleko, dodać wszystkie pozostałe składniki ciasta. Zamknij pojemnik pokrywką. Wyrabiać ciasto - czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Wylewać ciasto porcjami na rozgrzaną patelnię, smażyć naleśniki z obu stron. Przed wlaniem każdej porcji ciasta posmarować patelnię olejem.

Składniki:

- 600 ml mleka migdałowego
- 100 g mąki gryczanej
- 100 g mąki migdałowej
- 50 g skrobi
- 0,5 łyżeczki soli
- Olej do smażenia



Beza

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	15 min	4 god	4	motylek

Przygotowanie:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
2. Włożyć motylek do czystej i suchej misy miksującej, wlać białka jaj, dodać szczyptę soli. Zamknij pokrywę. Ubić - 4 min/prędkość 4.
3. Ponownie ubić - 4 min/prędkość 4. Pracując przez otwór w pokrywie, stopniowo dodać 350 g cukru pudru, 1 łyżkę skrobi i 1 łyżkę soku z cytryny.
4. Otworzyć pokrywę misy, wyjąć motylek. Przełożyć pianę do rękawa cukierniczego i wycisnąć bezy na przygotowaną blachę.
5. Piec 5 minut w 150°C, następnie zmniejszyć temperaturę do 100°C i piec 2 godziny. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić bezy do ostygnięcia na 1,5 godziny, do całkowitego wystudzenia.

Składniki:

- 7 białek
- 350 g cukru pudru
- 1 łyżka Soku z cytryny
- 1 łyżka skrobi



Boeuf Strogonow z podrobów drobiowych

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 75 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotować produkty. 250 g serc drobiowych oczyścić i przekroić na pół, 250 g żołądków drobiowych oczyścić i pokroić na 3-4 części. Mięso opłukać i osuszyć. Warzywa umyć, obrać ze skórki. Pokroić marchew na kawałki 1x1 cm. Cebulę i czosnek obrać z łupin. Cebulę pokroić na 4 części.
- Włożyć nóż do misy. Dodać cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.
- Otworzyć pokrywę i za pomocą łopatkı zsunąć warzywa ze ścianek misy na dno. Dodać marchew. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 3 minuty, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać serca i żołądki drobiowe. Dodać sól, mielony czarny pieprz i 700 ml wody. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 45 min, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, dodać 200 g kaszy gryczanej, 150 ml śmietany. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 25 min, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, spróbować danie pod względem soli, w razie potrzeby poprawić. Podawać w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 250 g serc drobiowych
- 250 g żołądków kurzych
- 150 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 200 g kaszy gryczanej
- 150 g śmietany
- 50 g świeżej zieleni
- 1 łyżeczka soli
- 0.5 łyżeczki pieprzu



Boeuf Strogonow

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 80 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotować produkty. Cielęcinę 450 g pokroić w paski o długości 2-3 cm. Warzywa umyć, obrać ze skórki. Pokroić marchew na kawałki 1x1 cm. Cebulę i czosnek obrać z łupin. Cebulę pokroić na 4 części.
- Włożyć nóż do misy. Wlać 30 ml oleju, dodać mięso. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, przełożyć mięso do innego naczynia. Nie myć misy, dodać cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.
- Otworzyć pokrywę i za pomocą łopatkki zsunąć warzywa ze ścianek misy na dno. Dodać marchew. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 3 minuty, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać z powrotem mięso. Dodać sól, mielony czarny pieprz i 500 ml wody. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 45 min, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, dodać 150 g kaszy gryczanej, 150 ml śmietany 20%. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 25 min, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, spróbować danie pod względem soli, w razie potrzeby poprawić. Podawać w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 450 g cielęciny
- 150 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 150 g kaszy gryczanej
- 150 g śmietany 20%
- 50 g świeżej zieleni
- 1 łyżeczka soli
- 0.5 łyżeczki pieprzu



Brownie z malinami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 35-40 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotować produkty: połamać czekoladę na małe kawałki. Mąkę i cukier puder przesiać przez sito (osobno).
2. Do misy miksującej włożyć nóż, dodać 180 g oleju kokosowego. Zamknąć pokrywę, otworzyć korek i roztopić masło - temperatura 80 ° C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę misy, wsypać do gorącego oleju 200 g połamanej czekolady i 140 g cukru pudru. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać - czas 1 minuta, prędkość 3.
4. Otworzyć pokrywę misy, pozwolić masie ostygnąć około 15-20 minut.
5. Dodać do czekolady 120 g mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 10 g cukru waniliowego i wbić 3 jajka. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać - czas 15 sekund, prędkość 5.
6. Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkı nałożyć ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzch brownie wyłożyć maliny.
7. Wstawić brownie do piekarnika rozgrzanego do 180 ° C, piec około 35-40 minut.

Składniki:

- 200 g gorzkiej czekolady
- 180 g oleju kokosowego
- 140 g cukru pudru
- 120 g mąki pszennej do wypieków
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 jajka L
- 10 g cukru waniliowego
- 300 g malin



Bulgur z łososiem i warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria			
 łatwy	 10 min	 30 min	 4	 nóż	 koń. do mieszania	 dysk	 koszyk

Przygotowanie:

- 400 g łososia umyć, pokroić na 4 części, posolić, popieprzyć. Połóż paski papieru do pieczenia w formie do gotowania na parze tak, aby para mogła swobodnie krążyć. Rozłóż kawałki ryby na paskach papieru. Przykryj naczynie pokrywką.
- Wsyp 200 g kaszy bulgur do koszyka, opłucz kaszę zimną wodą.
- Wlej 1,2 l wody do naczynia do mieszania, dodaj 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywkę – temperatura 100 °C, czas 8 minut.
- Otwórz pokrywkę, włóż do wody koszyk z kaszą, na wierzch połóż naczynie z rybą. Gotowanie na parze – czas 10 minut.
- Wyjmij pojemnik z łososiem, miarką wyjmij koszyk z kaszą. Odlej wodę, opłucz i osusz misę.
- Obierz 100 g marchwi, usuń nasiona z 100 g papryki. Marchew, paprykę i 100 g cebuli pokrój na małe kawałki, włóż do misy z nożem, dodaj 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywką, zmiksuj – czas 7 sekund, prędkość 5.
- Otwórz pokrywkę, wyjmij nóż, zastąp mieszadłem. Łopatką zgarnij warzywa ze ścianek, dodaj 30 g oleju. Zamknij pokrywkę, otwórz korek. Duś warzywa – temperatura 95 °C, czas 10 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywkę, dodaj do warzyw 1 łyżeczkę musztardy, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki słodkiej papryki. Zamknij pokrywkę, wymieszaj – temperatura 95 °C, czas 3 minuty, prędkość 2.
- Zdejmij skórę z ostudzonej ryby, widelcem podziel rybę na małe kawałki, jeśli są ości – usuń.
- Otwórz pokrywkę misy, dodaj do warzyw ugotowaną kaszę i rybę. Zamknij pokrywkę, wymieszaj danie – czas 1 minuta, prędkość 1

Składniki:

- 400 g filetu z łososia
- 200 g kaszy bulgur
- 1,2 litra wody
- 1 łyżka stołowa soli do gotowania kaszy
- 100 g cebuli
- 100 g marchwi
- 100 g papryki
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju roślinnego
- 1 pęczek pietruszki
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki



Burger z wieprzowiną

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
trudny	30 min	30 min	4	nóż

Przygotowanie:

1. W naczyniu zainstaluj nóż, wlej 70 g mleka, 70 g wody, dodaj 10 g drożdży, 10 g cukru. Wymieszaj – temperatura 37 stopni, czas 1,5 minuty, prędkość 1.
2. Dodaj 250 g mąki, 10 g oliwy z oliwek – czas 3 min, prędkość 1
3. Wyjmij ciasto z misy i podziel na 4 części. Uformuj 4 kulki i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę.
4. Po 10 g pietruszki i papryczki chili włóż do misy, zmiksuj nożem – czas 8 s, prędkość 8.
5. Zgarnij składniki na dno naczynia. Dodaj 500 g wieprzowiny, 5 g soli, pieprz do smaku, 20 g bułki tartej – czas 10 s, prędkość 6.
6. Przełóż mieszankę do innego naczynia i wstaw do lodówki. Gdy ciasto wyrośnie, włóż blachę do piekarnika i ustaw temperaturę piekarnika 180 stopni, 25 minut.
7. W międzyczasie przygotuj nadzienie: umyj sałatę, pokrój cebulę na cienkie plasterki i pokrój ogórek.
8. Wyjmij bułeczki z piekarnika i zostaw do ostygnięcia.
9. W międzyczasie podziel mieszankę mięsną na 4 części i uformuj kotlety o grubości około 1 cm. Usmaż na patelni na oliwie z oliwek.
10. Przekrój bułeczki na pół, ułóż sałatę, kotlet i nadzienie, polej sosem.

Składniki:

- 250 g mąki
- 80 g mleka
- 70 g wody
- 10 g cukru
- 10 g świeżych drożdży
- 10 g oliwy z oliwek
- 5 g soli
- sezam do dekoracji
- 500 g wieprzowiny
- 10 g pietruszki
- 5 g soli
- pieprz do smaku
- papryczka chili do smaku
- 20 g bułki tartej
- 4 duże liście ulubionej sałaty
- 1 duża czerwona cebula
- 1 średni ogórek
- ulubiony sos (majonez, barbecue)



Bigos z indykiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 60 min	 6	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Przygotuj składniki: Odcedź z kapusty nadmiar soku, spróbuj na smak – jeśli jest bardzo kwaśna, opłucz zimną wodą i mocno odciśnij. Kapustę kilka razy pokrój nożem na mniejsze kawałki. Cebulę obierz, pokrój na małe kawałki. Mięso pokrój na kawałki około 1-1,5 cm, boczek pokrój na małe kostki (około 0,5 cm).
2. Włóż nóż do misy, dodaj około 140 g obranej cebuli, zamknij pokrywkę misy, posiekaj cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.
3. Otwórz pokrywkę, łopatką zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Wyjmij nóż, włóż miesadło. Wlej do cebuli 30 ml oleju (2 łyżki stołowe), zamknij pokrywką. Podsmaż cebulę – temperatura 120° C, czas 6 minut, prędkość 1.
4. Otwórz pokrywkę misy, dodaj do cebuli 100 g pokrojonego w kostkę boczku. Zamknij pokrywę. Podsmaż boczek i cebulę – temperatura 120° C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otwórz pokrywkę misy. Do cebuli i boczku dodaj 250 g pokrojonego w kostkę mięsa. Zamknij pokrywkę garnka. Podsmaż mięso – temperatura 120° C, czas 7 minut, prędkość 1.
6. Otwórz pokrywkę misy. Do cebuli i mięsa dodaj 700 g odcedzonej, pokrojonej kiszzonej kapusty, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu, po 1 łyżeczce granulowanego czosnku i mielonej wędzonej papryki, wlej 600 ml wody. Zamknij pokrywkę misy. Gotuj – temperatura 100° C, czas 45 minut, prędkość 1.
7. Przez otwór w pokrywie dodaj 100 g moreli suszonych, zamknij pokrywkę, wymieszaj – 12 sekund, prędkość 3.
8. Kontynuuj gotowanie – temperatura 100° C, czas 15 minut, prędkość 2.
9. Otwórz pokrywkę misy, łopatką przełóż bigos do innego naczynia. Podawaj danie na gorąco.

Składniki:

- 700 g kapusty kiszzonej
- 250 g filetu z indyka
- 100 g boczku
- 150 g cebuli
- 30 g oleju słonecznikowego
- 100 g moreli suszonych
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka wędzonej słodkiej papryki mielonej
- 800 ml wody



Biała ryba na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 25 min	 6	 koń. do mieszania	 dysk	 koszyk

Przygotowanie:

- Przygotuj rybę: około 370 g filetu rybnego umyj, osusz papierowym ręcznikiem lub ściereczką, usuń ości. Pokrój rybę na małe kawałki (około 4-5 cm), posól, popieprz, wyłóż do formy do gotowania na parze.
- Wlej do misy 1200 ml wody, połóż naczynie z rybą na misie, przykryj pokrywką rybę na parze – temperatura 105° C, czas 25 minut.
- Wyjmij naczynie, odłóż rybę na bok, aby ostygła, umyj i osusz misę.
- Przygotuj warzywa: 400 g marchwi, 150 g cebuli, 100 g selera, pokrój na małe kawałki.
- Włóż trzpień i tarczę do tarcia. Zamknij pokrywką.
- Marchew, seler i cebulę zetrzyj na tarce, dociskając popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.
- Otwórz pokrywkę, wyjmij tarczę, łopatką przełóż warzywa do innego naczynia.
- Włóż do misy mieszadło. Wyłóż cebulę.
- Dodaj do cebuli 50 g masła. Zamknij pokrywkę garnka, podsmaż cebulę – temperatura 120° C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywkę misy, dodaj do cebuli startą marchew, seler, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Wlej do warzyw 100 ml wody.
- Zamknij pokrywę garnka, duś warzywa - temperatura 110° C, czas 15 minut, prędkość 1
- Otwórz pokrywkę, dodaj do warzyw kawałki ryby ugotowanej na parze. Zamknij pokrywkę misy, wymieszaj – czas 20 sekund, prędkość 1.

Opcjonalnie gotowe danie posyp świeżą pietruszką.

Składniki:

- Około 370 g filetu ryby bez ości (najlepiej dorsza, mintaja, okonia morskiego lub sandacza)
- 400 g marchwi
- 100 g selera
- 150 g cebuli
- 50 g masła
- 2 liście laurowe
- 4 szt. ziela angielskiego
- 1 łyżeczka soli do warzyw + 0,5 łyżeczki soli do ryby
- 0,5 łyżeczki pieprzu do warzyw + szczypta pieprzu do ryby
- 100 ml wody do warzyw
- kilka plasterków cytryny i natka pietruszki do dekoracji



Biskopt z orzechami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 65 min	 10	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

1. Włóż motylek do miski miksującej. Oddziel białka 5 jaj od żółtek. Wlej do miski białka jaj, dodaj szczyptę soli. Zamknij pokrywką, ubij białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Zdejmij pokrywkę. Dodaj 120 g cukru i ponownie ubij. Zamknij pokrywę. Czas 4 minuty, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywkę. Wlej żółtka, wymieszaj. Zamknij pokrywę. Czas 2 minuty, prędkość 3.
4. Zdejmij pokrywkę, zgarnij wszystko ze ścianek łopatką, ponownie wymieszaj. Zamknij pokrywę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Zdejmij pokrywkę, dodaj 100 g mąki przesianej przez sito, wymieszaj, aby składniki się połączyły. Zamknij pokrywę. Czas 30 sekund, prędkość 2.
6. Otworzyć pokrywkę, dodać posiekane prażone orzechy 50 g (orzechy laskowe, nerkowce, migdały) Zamknij pokrywę. Czas 30 sekund, prędkość 2.
7. Zdejmij pokrywkę. Delikatnie wymieszaj ciasto łopatką, wylej do okrągłej formy 20 cm. Piecz w rozgrzanym do 170°C piekarniku około 50 minut.

Składniki:

- 5 jaj
- 120 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 50 g mieszanki prażonych orzechów (laskowe, nerkowce, migdały)
- szczypta soli



Waniliowa kawa mrożona

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. Zaparz kawę rozpuszczalną w 200 ml wody. Ostudź, wstaw do lodówki
2. Do misy miksera włóż nóż, dodaj śmietanę 33% – ubij śmietanę czas 4 min, prędkość 4.
3. Do misy z ubitą śmietaną dodaj kostki lodu, ekstrakt waniliowy, wlej zaparzoną zimną kawę. Zamknij misę pokrywką z zamkniętym korkiem. Blendowanie - czas 30 sekund, prędkość 12.
4. Podawaj w wysokich szklankach ze słomką, zaraz po przygotowaniu, posypane np. startą czekoladą.

Składniki:

- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 200 ml wody
- 200 g śmietanki 33%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 8 kostek lodu



Budyń waniliowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 4	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

- Umieść miskę miksującą w misce miksera. Wlać mleko, dodać żółtka, cukier, cukier waniliowy, mąkę, skrobię i masło. Zamknij pokrywkę – temperatura 85° C, czas 10 minut, prędkość 2.
- Otwórz pokrywkę miski i nałóż pudding do misek. Podawaj pudding na ciepło lub na zimno, np. ze świeżymi owocami, sokiem owocowym, posypany startą czekoladą i świeżym listkiem mięty.

Składniki:

- 500 ml mleka kokosowego
- 1 łyżka stołowa masła
- 2 żółtka jaj
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka skrobi
- 1 łyżka stołowa cukru waniliowego
- 1 łyżka stołowa cukru (do smaku)



Tartaletki waniliowe z kremem i malinami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 60 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Umieść nóż w misce, dodaj mąkę, masło pokrojone na małe kawałki, cukier puder, cukier waniliowy i żółtka jaj. Zamknij pokrywkę miski i wymieszaj ciasto – czas 2 minuty, prędkość 2.
- Otwórz pokrywę, przełóż ciasto na odpowiednią powierzchnię i zagniataj je rękoma, formując kulę. Włożyć do lodówki na 10-15 minut
- Rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm, wytnij kółka i umieść je w natłuszczonych foremkach na muffiny. Ułóż foremki na blasze wyłożonej papierem pergaminowym lub matą silikonową. Umieść foremki w piekarniku nagrzanym do 180 °C i piecz przez około 10–15 minut, aż do uzyskania złotego koloru.
- Przygotuj krem: umieść końcówkę motylkową w czystej misce, wlej mleko, cukier, jajko, żółtka, mąkę i cukier waniliowy. Zamknij pokrywkę miski. Wymieszać składniki i podgrzewać: czas 8 min, temperatura 80°C, prędkość 2. Pod koniec podgrzewania mieszanina powinna zgęstnieć.
- Otwórz pokrywkę miski, za pomocą szpatułki przełóż krem do innego pojemnika i pozostaw do ostygnięcia.
- dla wygody przełóż krem do rękawa cukierniczego. Upieczone babeczki napełnij jeszcze ciepłym kremem i udekoruj świeżymi malinami.

Składniki:

- (Do babeczek)
- 400 g mąki pszennej
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 3 żółtka jaj
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

Składniki:

- (Do śmietany)
- 600 ml mleka
- 150 g cukru
- 10 g cukru waniliowego
- 4 żółtka jaj
- 50 g mąki pszennej
- 30 g (2 łyżki stołowe) skrobi kukurydzianej
- kilka kropli ekstraktu waniliowego



Konfitura wiśniowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 15 min	 1 l	 nóż

Przygotowanie:

1. Do miski włóż nóż, następnie 1 kg wydrylowanych wiśni. Przykryj miskę pokrywką - czas 15 sekund, prędkość 5.
2. Otwórz pokrywkę miski, za pomocą szpatułki przesun wiśnie z brzegów miski na dno – temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
3. Otwórz pokrywkę miski i dodaj cukier. Kontynuuj gotowanie - temperatura 100°C, czas 2-3 minuty, prędkość 1.
4. Otwórz wieczko, wymieszaj dżem szpatułką, aż zniknie piana, a następnie przelej do słoików. Odwróć słoiki do góry dnem i przykryj ściereczką, aby je uszczelnić.

Składniki:

- 1 kg wiśni bez pestek
- 200 g cukru



Dżem jagodowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 50 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

- Umieść nóż w misce. Dodaj 1 kg owoców i 330 g cukru. Zamknij pokrywę - czas 15 sekund, prędkość 1.
- Otwórz pokrywkę miski i za pomocą szpatułki zeszkrob owoce ze ścianek miski. Zamknij pokrywkę - temperatura 105°C, czas 15 minut, prędkość 1.
- Przełóż dżem do słoików.
- Zamknij słoiki pokrywkami i odwróć je do góry dnem na co najmniej 30 minut – najlepiej na całą noc. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

Składniki:

- 1 kg jagód
- 330 g cukru



Gofry truskawkowe z mascarpone

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 30 min	 8	 końcówka motylkowa	 nóż

Przygotowanie:

- Rozbij jajka, oddziel białka od żółtek.
- Umieść motylek w czystej i suchej misce, wlej białka, dodaj ¼ łyżeczki soli. Zamknij pokrywkę - 4 minuty, prędkość 4. Otwórz pokrywkę miski, wyjmij motylek i przełóż piankę do innego pojemnika.
- Umieść nóż w misce, dodaj 450 g wody, 90 g masła, 300 g mąki, 50 g cukru, 10 g proszku do pieczenia, 5 żółtek. Zamknij pokrywkę miski, miksuj przez 1 minutę, prędkość 4.
- Otwórz pokrywkę miski, wlej ciasto do miski z pianą i wymieszaj szpatułką.
- Na rozgrzaną gofrownicę nałóż około 3 łyżki ciasta na porcję. Piec do uzyskania złotego koloru.
- Umieść motylek w czystej misce i dodaj 200 g serka mascarpone, 100 g śmietanki 33% i łyżkę cukru pudru. Przykryć pokrywką - czas 4 minuty, prędkość 4.
- Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego i nałożyć na ostudzone gofry. Na kremie ułóż świeże truskawki pokrojone na ćwiartki i udekoruj startą czekoladą.

Składniki:

- 5 jaj
- ¼ łyżeczki soli
- 450 g wody gazowanej
- 300 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 50 g cukru
- 90 g oleju roślinnego
- 200 g sera mascarpone
- 100 g śmietanki 33%
- 150 g truskawek
- 1 łyżka cukru pudru
- 50 g startej czekolady



Wegańska panna cotta

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 60 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

- Umieść końcówkę miksującą w misce miksującej. Wlać 400 g mleka roślinnego, dodać 20 g wiórków kokosowych, dodać 20 g miodu i wsypać pół łyżeczki agaru. Przykryj pokrywką i podgrzej. Temperatura 90°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Zdjąć pokrywę, dodać 5 g skrobi. Załóż ponownie pokrywę i podgrzej mieszanę. Temperatura 90°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywę. Panna cottę wlać do 3-4 szklanek. Umieść je w lodówce na około 15 minut.
- Włóż nóż do miski miksującej. Dodaj 200 g wydrylowanych wiśni. Czas 20 sekund, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywę. Dodaj 10 g miodu i wsyp 1 łyżeczkę skrobi. Zamknij pokrywę.

Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywę, pozwól musowi lekko ostygnąć, a następnie wylej go na wierzch Panna Kotu. Gotowe desery schładzaj w lodówce przez około 45 minut.

Składniki:

- 400 g mleka kokosowego
- 20 g wiórków kokosowych
- 30 g miodu
- połowa łyżeczki agaru
- 10 g skrobi
- 200 g wiśni



Wegański makaron z fasolą i tofu

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Włóż nóż do miski miksera, dodaj wszystkie składniki pasty: 400 g fasoli w puszcze, 100 g posiekanego tofu, 40 g czosnku, 60 g oleju słonecznikowego, 10 g soli, 5 g wędzonej słodkiej mielonej papryki
- Przykryj pokrywką i mieszaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Czas 2 minuty, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywkę i za pomocą silikonowej szpatułki zeskrob masę z boków naczynia. W razie potrzeby zamieszaj pastę ponownie przez 1 minutę.

Składniki:

- 400 g fasoli w puszcze
- 100 g tofu
- 40 g czosnku
- 60 g oleju słonecznikowego
- 5 g soli
- 10 g wędzonej mielonej słodkiej papryki



Wegański makaron z tofu

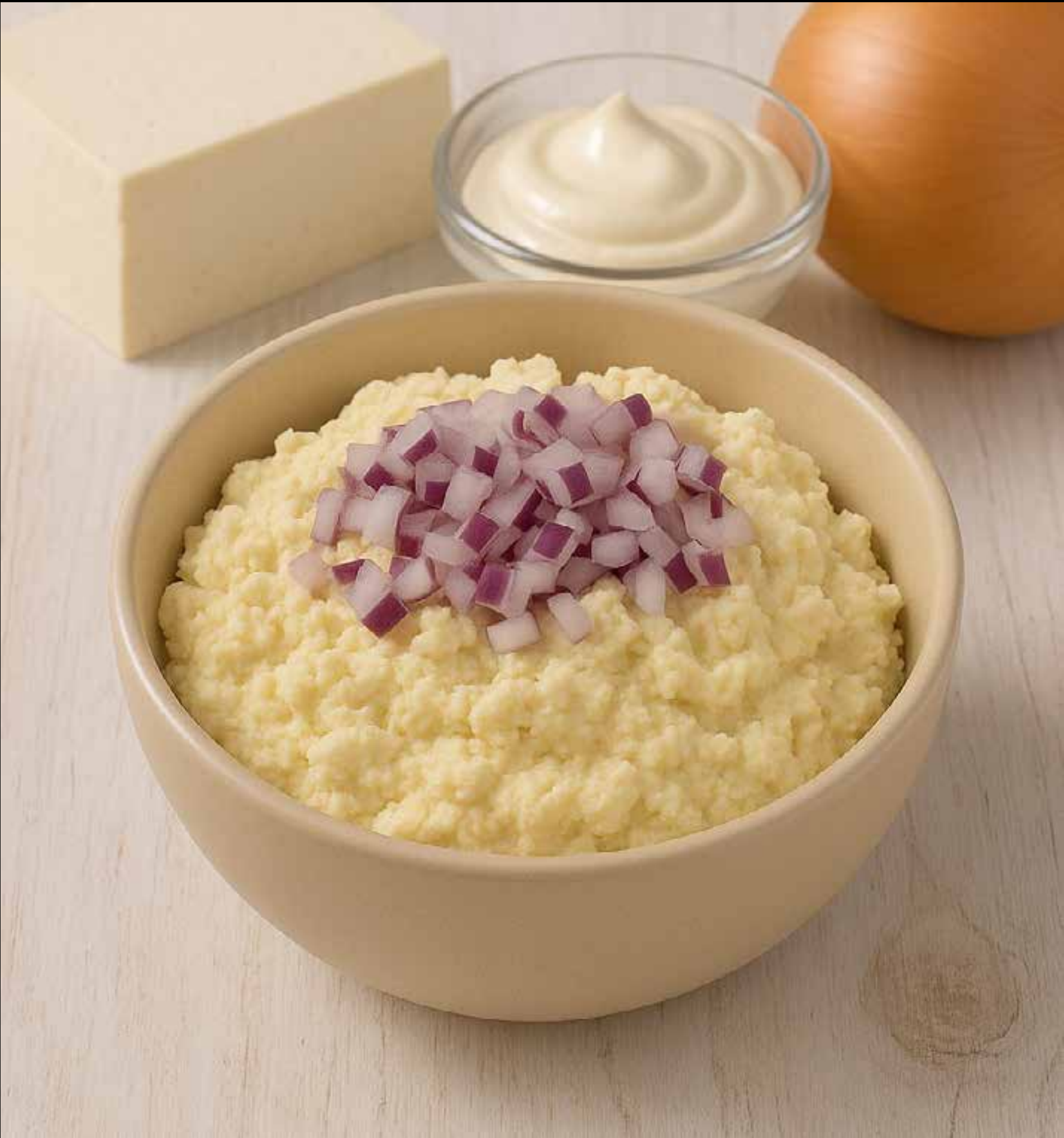
Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

- Posiekać cebulę.
- Do misy miksującej włożyć nóż, dodać 180 g naturalnego tofu, 100 g wegańskiego majonezu, 2 łyżeczki musztardy, wsypać 1 łyżeczkę czarnej soli, 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknąć pokrywę misy, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 6.
- Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkı przełożyć pastę do innego naczynia, posypać posiekaną cebulą.

Składniki:

- 180 g tofu
- 100 g wegańskiego majonezu
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- 1 pęczek cebuli do posypania



Wegańskie babeczki cytrynowe z cytryną

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 60 min	 50 min	 8	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

1. 250 g dyni obrać, pokroić na małe kawałki, włożyć do koszyka.
2. Wlać do misy 1,5 l wody, zamknąć pokrywę, zagotować wodę – temperatura 100 stopni, czas 7 min.
3. Otworzyć pokrywę, włożyć do koszyka dynię. Zamknąć pokrywę, gotować – temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć koszyk. Ostudzić dynię, odlać wodę.
5. Do misy włożyć nóż i ugotowaną dynię, zamknąć pokrywę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 3.
6. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, za pomocą łopatkki przełożyć dynię do innego naczynia.
7. Formę do muffinek dokładnie natłuścić olejem, posypać mąką.
8. Do misy włożyć nóż, wlać 100 ml mleka roślinnego, wsypać 400 g mąki pszennej, 14 g suchych drożdży, 120 g cukru, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę, dodać do ciasta około 250 g puree z dyni i 80 g startej skórki cytrynowej. Zamknąć pokrywę, otworzyć korek. Mieszać, stopniowo wlewając 100 g oleju przez otwór w pokrywie – czas 25 sekund, prędkość 4.
10. Wyrabiać ciasto – program wyrabiania, czas 3 minuty, prędkość 2.
11. Otworzyć pokrywę, łyżką wykladać masę do przygotowanej formy na babeczki.
- Zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.
12. Wstawić ciasto do rozgrzanego do 180°C piekarnika i piec około 25-30 minut, aż skórka będzie złocistobrazowa. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku, jeśli nie, zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec jeszcze 15 minut.
13. Lekko ostudzone babeczki wyjąć z formy, ostudzić, posypać przesianym cukrem pudrem.

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g dyni
- 14 g suchych drożdży
- 100 ml mleka migdałowego
- 120 g cukru
- 100 g oleju roślinnego
- 80 g skórki z cytryny
- Szczypta soli



Wegański majonez z aquafabą (sosem z ciecierzycy)

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

- Do miski miksującej włożyć nóż. Wlać 100 ml sosu z puszki ciecierzycy (aquafaby), dodać 2 łyżki octu jabłkowego, 1 łyżeczkę musztardy, 0,5 łyżeczki cukru, szczyptę soli, szczyptę mielonego pieprzu. Zamknąć pokrywę miski, wymieszać składniki sosu – czas 2 minuty, prędkość 10.
- Otworzyć otwór w pokrywie, mieszać sos, wlewając olej cienką stróżką przez otwór w pokrywie – czas 1,5 minuty, prędkość 4.
- Otworzyć pokrywę miski, przełożyć majonez do szczelnego pojemnika.

Składniki:

- 100 ml konserwowego sosu z ciecierzycy (aquafaba)
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 duża łyżeczka musztardy
- 0.5 łyżeczki cukru
- 500 ml oleju słonecznikowego 500 ml oleju słonecznikowego
- Szczypta soli
- Szczypta mielonego czarnego pieprzu



Wegański majonez z mlekiem sojowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Do misy miksującej włożyć nóż. Wlać 100 ml naturalnego mleka sojowego, dodać 1 łyżkę octu jabłkowego, 1 łyżeczkę musztardy, 0,5 łyżeczki cukru, 0,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę misy.
2. Mieszać składniki majonezu. Po 10 sekundach od uruchomienia wlać olej cienką stróżką przez otwór w pokrywie – czas 1 minuta 10 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę misy, przełożyć majonez do szczelnego pojemnika.

Składniki:

- 100 ml naturalnego mleka sojowego
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 duża łyżeczka musztardy
- 0,5 łyżeczki cukru
- 400 ml oleju słonecznikowego 400 ml oleju słonecznikowego
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Wegańskie ciasto z pigwą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 60 min	 9	 końcówka motylkowa	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć trzepaczkę do miski miksującej. Wlać 240 g mleka sojowego i 120 g oleju roślinnego. Wsypać 300 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g proszku do pieczenia i szczyptę soli.
2. Założyć pokrywę z zamkniętym korkiem. Wyrabiać ciasto. Czas 45 sekund, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Kwadratową formę o boku 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto, wyrównać wierzch.
4. Pigwę obrać i pokroić w plasterki.
5. Plasterki pigwy gęsto ułożyć obok siebie na cieście i posypać cukrem trzcinowym
6. Rozgrzać piekarnik do 180°C, piec ciasto około 60 minut.

Składniki:

- 250 g pigwy
- 20 g cukru trzcinowego
- 240 g mleka sojowego
- 120 g oleju roślinnego
- 300 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- szczypta soli



Wegańska sałatka z kuskusem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
średni	40 min		2	końcówka do mieszania	nóż

Przygotowanie:

1. Wlać do miski 600 g wody, wsypać pół łyżeczki soli.
- Założyć koszyk parowy, wsypać do niego kuskus. Gotować 10 minut, 100 stopni Celsjusza, prędkość 1.
2. Umyć misę, założyć nóż. Do miski włożyć bazylię i pokrojonego w kawałki ogórka – czas 10 sekund, prędkość 4.
- Następnie przełożyć do miski.
3. Do miski włożyć cebulę – 8 sekund prędkość 5.
- Przełożyć do miski z ogórkiem i bazylią.
4. Pomidory pokroić na ćwiartki i łyżką dodać do pozostałych składników.
5. Wymieszać warzywa z 20 ml oliwy z oliwek, sokiem z cytryny i solą do smaku.
6. Dodać kuskus i 200 g pokrojonego w kawałki sera feta. Dobrze wymieszać. Wstawić do lodówki na 30 minut. Podawać sałatkę, dekorując listkami bazylii.

Składniki:

- 200 g kuskusu
- 200 g sera feta
- 250 g zielonego ogórka
- 100 g czerwonej cebuli
- 180 g pomidorów cherry
- 600 g wody
- 3/4 łyżeczki soli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 15 g liści bazylii



Wegetariańskie leczo

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 30 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do miski miksującej. Dodać 50 g cebuli i 20 g czosnku.
- Założyć pokrywę z zamkniętym korkiem. Posiekać warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Silikonową łopatką zeskrobać wszystko ze ścianek miski.
3. Wlać 50 ml oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętym korkiem. Podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. Dodać 450 g pokrojonych w kostkę ziemniaków. Założyć pokrywę. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać 50 g koncentratu pomidorowego, wsypać 10 g soli, 5 g oregano, 10 g słodkiej papryki mielonej.
6. Założyć pokrywę z zamkniętym korkiem. Zagotować wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Wlać 250 g wody, dodać 160 g pokrojonej czerwonej papryki i 450 g pokrojonej cukinii.
8. Założyć pokrywę. Ugotować wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 17 minut, prędkość 1.
9. Zdjąć pokrywę, rozlać leczo do talerzy.

Składniki:

- 50 g cebuli
- 450 g ziemniaków
- 250 g wody
- 160 g czerwonej papryki
- 20 g czosnku
- 450 g cukinii
- 50 g pasty pomidorowej
- 50 ml oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 5 g oregano
- 10 g słodkiej papryki mielonej



Lody wiśniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej. Włóż wiśnie bez pestek i cukier puder, zamknij misę pokrywką. Miksuj - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łopatki wymieszaj masę. Zamknij misę pokrywką z zamkniętą zatyczką. Miksuj - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łopatki zgarnij masę ze ścianek. Wlej śmietanę, zamknij misę pokrywką, ubij lody mikserem - czas 40 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łopatki przełóż lody do kubeczków, włóż do zamrażarki.

Składniki:

- 450 g mrożonych wiśni

100 g cukru pudru

175 ml 30% śmietany



Koktajl wiśniowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 1 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: obierz banana, pokrój na niewielkie kawałki.

Krok 2 - Do misy miksującej włóż nóż, włóż owoce, wlej sok ananasowy i wodę. Zamknij misę pokrywką z zamkniętą zatyczką. Miksuj - czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę misy, rozlej napój do wysokich szklanek. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

200 g mrożonych wiśni bez pestek

1 dojrzały banan

1 szklanka soku ananasowego



Owsianka z jabłkiem, miodem i cynamonem

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 20 min	Czas gotowania -	Ilość porcji 2	Używane akcesoria końcówka do mieszania nóż	

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż pokrojone kawałki jabłek do misy miksera, zmiel za pomocą noża, ustawiając czas 10 s, prędkość 6. Otwórz pokrywkę misy, wyjmij nóż i zainstaluj na jego miejsce mieszadło.
- Krok 2 - Za pomocą łopatkki zgarnij jabłko na dno misy. Następnie dodaj płatki owsiane, mleko, miód, cynamon i podgrzewaj przez 15 minut w temperaturze 90 stopni, prędkość 1.
- Krok 3 - Zaraz po ugotowaniu rozlej owsiankę do talerzy i dodaj płatki migdałowe.

Składniki:

- 150 g jabłka
- 80 g płatków owsianych błyskawicznych
- 350 g mleka
- 30 g miodu
- 2 szczypty cynamonu
- 20 g płatków migdałowych



Owsianka na mleku kokosowym z brzoskwinią

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 -	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj owoce: umyj brzoskwinie, pokrój na plasterki, usuń pestki.

Krok 2 - Włóż nóż do misy miksującej, wsyp orzechy włoskie, zamknij misę pokrywką. Miksuj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę, za pomocą łopatkı przełóż orzechy do innego naczynia, usuń nóż.

Krok 4 - Zainstaluj motylek, dodaj brzoskwinie, dodaj masło, miód, sok z cytryny. Zamknij pokrywką misy. Duś owoce - temperatura 110°C, czas 5 min, prędkość 1. Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łopatkı przełóż owoce do innego pojemnika.

Krok 5 - Wlej mleko kokosowe do misy, zamknij pokrywką - temperatura 105°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Wsyp płatki przez otwór w pokrywie, gotuj - temperatura 105°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Podaj owsiankę na talerze, na wierzch wyłóż przygotowane owoce, posyp orzechami.

Składniki:

- 200 g płatków owsianych błyskawicznych
- 800 ml mleka kokosowego
- 2 duże brzoskwinie
- 40 g orzechów włoskich
- 10 g masła
- 1 łyżka miodu
- Sok z 0,5 cytryny



Muffinki owsiane z papają

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 30 min	 8 szt	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika miksującego. Odważ 90 g papai i 125 g mleka.
Założ pokrywkę. Zmiksuj wszystko. Czas 30 sekund, prędkość 4.
2. Zdejmij pokrywkę. Wsyp 110 g płatków owsianych, 10 g proszku do pieczenia, 15 g cukru waniliowego i 60 g mąki migdałowej. Dodaj 1 jajko, 80 g masła i 30 g miodu.
3. Założ pokrywkę. Zmiksuj wszystko razem. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywkę. Weź foremki do muffinek lub babeczek. Wlej ciasto do każdej foremki na 3/4 wysokości.
5. Rozgrzej piekarnik do 180°C, piecz muffinki około 30 minut.

Składniki:

- 110 g płatków owsianych
- 90 g papai
- 60 g mąki migdałowej
- 1 jajko
- 125 g mleka
- 15 g cukru waniliowego
- 10 g proszku do pieczenia
- 80 g masła
- 50 g miodu



Muffinki owsiane z truskawkami i czekoladą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 10 szt	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika miksującego. Odważ 90 g banana i 125 ml mleka.

Założ pokrywkę - Czas 30 sekund, prędkość 4.

2. Zdejmij pokrywkę. Wsyp 110 g płatków owsianych, 10 g proszku do pieczenia, 15 g cukru waniliowego i 60 g mąki migdałowej. Dodaj 1 jajko, 80 g masła i 30 g miodu.

3. Założ pokrywkę. Zmiksuj wszystko razem. Czas 1 minuta, prędkość 4.

4. Zdejmij pokrywkę. Wlej ciasto do foremek na muffinki na 3/4 ich wysokości. Na wierzch każdej muffinki połóż kostkę czekolady i po 2 jagody truskawki.

5. Rozgrzej piekarnik do 180°C, piecz muffinki około 20 minut.

Składniki:

110 g płatków owsianych

90 g banana

60 g mąki migdałowej

1 jajko

125 ml mleka

15 g cukru waniliowego

10 g proszku do pieczenia

80 g masła

30 g miodu

10 kostek czekolady
mlecznej

20 jagód truskawki



Płatki owsiane z owocami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 40 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- Krok 2 - Umyj i obierz jabłka, pokrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Pokrój jabłka na kawałki około 2-3 cm, wyłóż na dno natłuszczonej formy do pieczenia.
- Krok 3 - Umyj maliny, równomiernie rozłóż na jabłkach. Posyp jabłka i maliny cukrem.
- Krok 4 - Włóż nóż do pojemnika miksującego.
- Krok 5 - Wsyp 100 g masła, 100 g płatków owsianych, 100 g mąki pszennej, 100 g cukru i 50 g migdałów. Zamknij pokrywkę - czas 30 sekund, prędkość 4.
- Krok 6 - Otwórz pokrywkę misy. Rozsyp kruszonkę na owocach tak, aby pokryła całą powierzchnię owoców.
- Krok 7 - Wstaw formę z owocami i kruszonką do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz około 35-40 minut, aż kruszonka nabierze złocistobrazowego koloru.

Składniki:

- 100 g płatków owsianych błyskawicznych
- 100 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 100 g masła
- 50 g migdałów
- 450 g jabłek
- 400 g malin



Ciasteczka dyniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj warzywa: 150 g mięszu dyni pokrój na kawałki około 2 cm, obierz gruszkę, pokrój na 4 części, usuń gniazdo nasienne, pokrój na mniejsze kawałki. Obierz dużego banana, pokrój na kawałki około 2 cm.

Krok 2 - Włóż nóż do misy miksującej, wyłóż 40 g obranych orzechów włoskich. Zamknij pokrywkę misy, zmiel - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę, dodaj 150 g dyni pokrojonej na kawałki i pokrojoną gruszkę. Zamknij pokrywką, zmiel - czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę, za pomocą łopatki odsuń warzywa od brzegów naczynia, dodaj 230 g płatków owsianych, 1 pokrojonego banana, 1 łyżeczkę miodu, sok z połowy cytryny, dodaj 50 g suszonych owoców. Zamknij pokrywkę, uszczelnij zatyczkę, wymieszaj masę - czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 5 - Otwórz pokrywkę, zbierz masę z boków misy, zamknij pokrywkę i kontynuuj mieszanie - czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otwórz pokrywkę, przełóż masę do misy, wstaw do lodówki na około 1 godzinę.

Krok 7 - Formujemy z masy małe kulki, lekko ugniatamy i rozplaszczamy dłońmi. Wyłóż ciasteczka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w 180°C około 20-25 minut do lekkiego zrumienienia.

Krok 8 - Wyjmij z piekarnika, ostudź.

Składniki:

230 g płatków owsianych

150 g dyni bez skórki

1 duży dojrzały banan

1 gruszka

20 g miodu

50 g kandyzowanych owoców

40 g obranych orzechów włoskich sok z 0,5 cytryny

szczypta drobnej soli



Ciasto dyniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 45-50 min	 15	 końcówka motylkowa	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotuj formę do ciasta o średnicy 24 cm, wyłożoną papierem do pieczenia, odłóż na bok. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Umieść nóż w pojemniku do mieszania. Włóż 400 g obranej dyni. Zamknij pokrywę - Czas rozdrabniania 10 sekund, prędkość 6.
3. Otwórz pokrywę misy, zeskrob dynię ze ścianek misy szpatułką i powtórz proces. Zamknij pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 6.
4. Otwieramy pokrywę misy i przekładamy dynię do innego naczynia.
5. Włóż 200 g pokrojonego masła do misy do mieszania. Zamknij misę - temperatura 60°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Otwórz pokrywę misy. Przełóż masło do innego naczynia. Umyj misę.
7. Zamontuj motylek w misie. Dodaj 5 jajek, 250 g cukru.
- Zamknij misę pokrywą - czas 3 minuty, prędkość 4.
8. Otwórz pokrywę misy. Wyciągnij motylek, włóż nóż. Dodaj 250 g mąki pszennej, 100 g skrobi kukurydzianej, 10 g proszku do pieczenia. Zamknij misę - czas 20 sekund, prędkość 4.
9. Otwórz pokrywę misy, zbierz ciasto ze ścianek misy szpatułką. Dodajemy roztopione masło i pokrojoną dynię. Zamknij misę - czas 30 sekund, prędkość 4.
10. Otwórz pokrywę misy, za pomocą szpatułki przełóż ciasto do formy i wyrównaj. Wstaw ciasto do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz około 45-50 minut.

Składniki:

- 400 g dyni
- 250 g mąki pszennej
- 100 g skrobi kukurydzianej
- 10 g proszku do pieczenia
- 200 g masła
- 5 jajek
- 250 g cukru



Naleśniki dyniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 20 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Dodaj 100 g miękkiej upieczonej dyni bez skórki, i wbij 1 całe jajko.
2. Zamknij pokrywką, rozdrobnij do konsystencji „papki”. Czas 30 sekund, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, wsyp 40 g mąki pszennej, 60 g płatków owsianych, szczyptę soli.
4. Zamknij pokrywką, ponownie wymieszaj ciasto. Czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Zdejmij pokrywę, wyciągnij nóż.
6. Na rozgrzanej patelni smaż naleśniki do zrumienienia z obu stron.

Składniki:

- 1 jajko
- 100 g upieczonej dyni
- 40 g mąki pszennej
- 60 g płatków owsianych
- szczypta soli



Gorąca czekolada z amaretto

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 6 min	 2	 końcówka motylkowa

Przygotowanie:

- Krok 1 - Do misy do mieszania włóż motylek. Wlej mleko, śmietanę, czekoladę, cukier. Zamknij pokrywę. Gotuj - temperatura 90 ° C, czas 6 minut, prędkość 2.
- Krok 2 - Przez otwór w pokrywie wlej amaretto, wymieszaj - czas 15 sekund, prędkość 3.
- Krok 3 - Podawaj w kubkach lub szklankach zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 300 ml mleka
- 100 ml 30% śmietany
- 100 g gorzkiej czekolady lub mlecznej (do smaku)
- 100 ml likieru amaretto
- 1 łyżka stołowa cukru



Grzane wino

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 4	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Pomarańczę (1 szt.) dokładnie umyj, zetrzyj skórkę.

Krok 2 - Umieść mikser w misie do mieszania. Dodaj skórkę pomarańczową, sok z pomarańczy, cynamon, goździki, kardamon, miód i czerwone lub białe wino - temperatura 80 ° C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Rozłóż plasterki pomarańczy, jabłka i imbiru do kubków, wlej gorące wino. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 750 ml czerwonego (białego) wina
- 1 pomarańcza
- 2 łyżki stołowe miodu
- 1 cm kawałek świeżego imbiru
- 1 jabłko
- 1 laska cynamonu
- 10-15 goździków
- 10 g kardamonu



Leniwe gołąbki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 45 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Do misy włóż 100 g cebuli i 250 g białej kapusty, pokrojonej na małe kawałki. Załóż pokrywę. Posiekaj wszystko na kawałki. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę. Następnie włóż 250 g mielonej wieprzowiny, 250 g mielonej wołowiny, 150 g ugotowanego ryżu, wbij 2 jajka, wlej 100 g wody, dodaj 15 g soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Zamknij pokrywką, wymieszaj wszystko razem. Czas 1 minuta, prędkość 2.
3. Zdejmij pokrywę, uformuj z mięsa klopsiki.
4. Przełóż klopsiki do formy do zapiekania.
5. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Włóż do misy 70 g cebuli i 10 g czosnku. Zamknij pokrywką, rozdrobnij wszystko razem. Czas 10 sekund, prędkość 5.
6. Zdejmij pokrywę. Szpatułką zeszkrob wszystko ze ścianek misy. Wlej 40 g oleju roślinnego. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
7. Zdejmij pokrywę, wsyp 450 g pomidorów we własnym soku, 200 g wody, dodaj 10 g soli, 10 g cukru i szczyptę mielonego pieprzu. Zamknij pokrywką. Temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.
8. Zdejmij pokrywę. Przygotowanym sosem polej leniwe gołąbki ułożone w formie do zapiekania, przykryj pokrywką. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Wstaw formę do rozgrzanego piekarnika, piecz gołąbki 30 minut.

Składniki:

(Do gołąbków z mięsem)

- 250 g mielonej wieprzowiny,
250 g mielonej wołowiny
- 250 g kapusty białej
- 150 g ugotowanego ryżu
- 2 jajka
- 100 g cebuli
- 70 g wody
- 15 g soli
- Szczypta mielonego
czarnego pieprzu

Składniki:

(Do sosu pomidorowego)

- 450 g pomidorów w sosie
własnym
- 200 g wody
- 70 g cebuli
- 10 g czosnku
- 40 g oleju roślinnego
- 10 g soli
- 10 g cukru
- Szczypta mielonego
czarnego pieprzu



Zupa grochowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 60 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do mieszania. Do suchej i czystej misy wsyp 150 g grochu. Zamknij pokrywę - czas 40 sekund, prędkość 12.
2. Otwórz pokrywę, przełóż zawartość misy do innego naczynia.
2. Do czystej misy wlej 10 g oliwy z oliwek - temperatura 100, czas 1 min, obroty 1
3. Otwórz pokrywę, dodaj pokrojony boczek na kawałki o wielkości 1 na 2 cm - temperatura 100, czas 5 min, obroty 1
4. Wyciągnij boczek do osobnego naczynia i nie myj misy.
5. Do misy włóż 75 g cebuli, 75 g marchwi, 75 g pietruszki, 75 g selera i 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywką. Rozdrabnianie: czas 15 sekund, prędkość 5.
6. Otwórz pokrywę misy, wyciągnij nóż, zamocuj mieszadło, a następnie za pomocą szpatułki zgarnij warzywa na dno misy. Do misy wlej 1400 g bulionu, dodaj groch, pieprz ziarnisty, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego.
7. Zamknij pokrywę. Gotuj: temperatura 90 °C, czas 40 minut, prędkość 1.
8. Otwórz pokrywę misy, dodaj 300 g pokrojonego ziemniaka, 2 łyżeczki majeranku, 2 łyżeczki wędzonej słodkiej papryki, pieprz i sól do smaku. Zamknij pokrywę. Gotuj: temperatura 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1.

Gotową zupę posyp podsmażonym boczkiem. Podawaj na gorąco.

Składniki:

- 150 g suchego grochu
- 75 g cebuli
- 75 g marchwi
- 75 g korzenia pietruszki
- 75 g korzenia selera
- 150 g boczku
- 10 g oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1400 g bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 300 g ziemniaków
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 łyżeczki wędzonej słodkiej papryki
- pieprz do smaku
- sól do smaku



Ciasteczka orzechowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	15 min	30 szt	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do misy do mieszania, wsyp orzechy włoskie, dodaj cukier puder, proszek do pieczenia, białka jaj i mąkę pszenną oraz skrobię. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj masę - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otwórz pokrywę misy, za pomocą szpatułki zeszkrob masę ze ścianek garnka, ponownie wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, za pomocą szpatułki przełóż masę do innego naczynia.

Krok 4 - Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Z masy uformować małe kulki, ułożyć na blasze w niewielkich odstępach, lekko spłaszczyć je wilgotnymi dłońmi lub na przykład łyżką. Wstawić ciasteczka do rozgrzanego do 180°C piekarnika z włączonym termoobiegem i piec około 15 minut do lekkiego zrumienienia. Wyjąć z piekarnika, pozwolić nieco ostygnąć, zdjąć z blachy.

Składniki:

- 200 g orzechów włoskich
- 180 g cukru pudru
- 30 g mąki pszennej
- 10 g skrobi
- 2 białka jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Brownie orzechowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 30 min	 4	 końcówka motylkowa	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Zamontować mieszadło w naczyniu miksującym. Dodać 140 g masła.

Założyć pokrywę, roztopić masło. Temperatura 90°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

2. Zdjąć pokrywę, wsypać 220 g cukru trzcinowego - Czas 30 sekund, prędkość 1.

3. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, zamontować trzepaczkę. Dodać 3 jajka - Czas 1 minuta, prędkość 4.

4. Zdjąć pokrywę. Wsypać 125 g mąki migdałowej, 50 g ciemnego kakao i szczyptę soli. Zamknąć pokrywą - Czas 1 minuta, prędkość 4.

5. Zdjąć pokrywę. Wsypać do masy 80 g posiekanej mlecznej czekolady i 50 g posiekanych migdałów. Zamknąć pokrywą, wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.

6. Zdjąć pokrywę. Przełożyć ciasto do kwadratowej formy o wymiarach 20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.

7. Rozgrzać piekarnik do 170°C, piec brownie około 30 minut.

Składniki:

- 140 g masła
- 220 g cukru trzcinowego
- 3 jajka
- 125 g mąki migdałowej
- 50 g ciemnego kakao
- 80 g czekolady mlecznej
- 50 g migdałów



Ostra wołowina duszona z chili

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 115 min	 3-4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Pokroić 500 g wołowiny na duże kostki. 200 g surowego boczku również pokroić na małe kostki.
2. Włożyć nóż do naczynia miksującego. Dodać 150 g cebuli i 50 g czosnku, 50 g papryczki chili. Zamknąć pokrywą, posiekać warzywa. Czas 10 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Silikonową łopatką zeskrobać wszystko ze ścianek naczynia.
4. Wlać 50 g oleju roślinnego. Założyć pokrywę. Podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojony boczek. Zamknąć pokrywą, ponownie podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Dodać do naczynia połowę pokrojonej wołowiny. Założyć pokrywę z zamkniętą miarką. Zrumienić mięso. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Dodać do naczynia drugą połowę pokrojonej wołowiny.
- Założyć pokrywę z zamkniętą miarką. Zrumienić mięso. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
8. Zdjąć pokrywę, wsypać 30 g mąki pszennej, 10 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu i 7 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą miarką. Podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
9. Zdjąć pokrywę, wlać 500 ml bulionu wołowego. Założyć pokrywę z zamkniętą miarką. Ugotować gulasz. Temperatura 100°C, czas 60 minut, prędkość 1.
10. Zdjąć pokrywę, dodać 250 g pokrojonej w kostkę czerwonej papryki. Zamknąć pokrywą, kontynuować duszenie mięsa do miękkości. Temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 500 g wołowiny
- 200 g boczku
- 150 g cebuli
- 50 g czosnku
- 250 g czerwonej papryki
- 50 g papryczki chili
- 500 ml bulionu wołowego
- 30 g mąki pszennej
- 10 g słodkiej mielonej papryki
- pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
- 50 g oleju roślinnego
- 7 g soli



Ostry sos do mięsa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 -	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Obrać 100 g cebuli i 2 ząbki czosnku, pokroić cebulę na małe kawałki. Papryczkę chili oczyścić z nasion i pokroić na małe kawałki.

Krok 2 - Włożyć nóż do misy miksera, pokrojoną cebulę, 2 ząbki czosnku i papryczkę chili, zamknąć pokrywę misy, posiekać - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć resztki produktów ze ścianek misy. Dodać 30 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę. Dusić warzywa - temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wsypać do warzyw zawartość 1 puszki pomidorów w zalewie, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki suszonego chili, 0,5 łyżeczki mielonej wędzonej papryki (lub słodkiej papryki), szczyptę cukru. Zamknąć pokrywę, gotować sos - temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, łopatką przełożyć sos do innego naczynia. Ostudzić, podawać na zimno jako dodatek do mięsa z grilla lub dań mięsnych na obiad.

Składniki:

- 100 g cebuli (1 duża)

4 ząbki czosnku

1 puszka pomidorów w sosie własnym (400 g)

30 g oliwy z oliwek

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

0,5 łyżeczki wędzonej papryki (lub słodkiej papryki)

0,5 łyżeczki suszonego chili



Greckie kofty nadziewane fetą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 30 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotować składniki: Wieprzowinę dokładnie oczyścić z błon, pokroić na kawałki 1-2 cm, obrać czosnek. Pokroić fetę na prostokątne kawałki około 1 na 1 cm.

Krok 2 - Włożyć nóż do blendera, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę blendera, posiekać - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, łydątką zgarnąć czosnek ze ścianek naczynia. Włożyć wieprzowinę do misy, zmiksować blenderem - czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wsypać przyprawy, zamknąć pokrywę i wymieszać masę - czas 20 sekund, prędkość 4, rewers.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę misy, wilgotnymi dłońmi formować kotleciki. Uformować z masy 8 owalnych kotletów. W każdym kotlecie zrobić podłużne, głębokie „wglębienie” i włożyć do niego ser feta. Dokładnie zlepić ser z mięsem. Każdy kotlecik usmażyć na patelni na oleju roślinnym. Przełożyć na blachę i wstawić do piekarnika (180°C) na około 15 minut.

Składniki:

- 400 g chudej łopatki wieprzowej

130 g sera feta

1 duży ząbek czosnku

1 łyżeczka soli bez górk

0,5 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka ziół prowansalskich

Olej do smażenia



Zapiekanka gryczana

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 20 min	 70 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 koszyk

Przygotowanie:

1. Włożyć koszyk do miski. Ugotować 400 g kaszy gryczanej, zalać 1300 ml wody i dodać 5 g soli. Zamknąć pokrywą, ugotować kaszę. Program parowy, czas gotowania 17 minut.
2. Zdjąć pokrywę, za pomocą uchwytu wyjąć koszyk z kaszą. Wylać wodę z garnka.
3. Włożyć nóż do naczynia miksującego. Włożyć 100 g cebuli i 20 g czosnku. Zamknąć pokrywą, posiekać warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 50 g oleju roślinnego. Założyć pokrywę, podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać 500 g pokrojonych pieczarek. Zamknąć pokrywą, podsmażyć wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło. Do naczynia wsypać wcześniej ugotowaną kaszę gryczaną i dodać 150 g startego sera. Wymieszać wszystko silikonową łopatką.
7. Tak przygotowane składniki na zapiekankę przełożyć do formy do pieczenia, wyrównać wierzch.
8. Pozostałe 50 g pieczarek pokroić, ułożyć na wierzchu zapiekanki.
9. Rozgrzać piekarnik do 170°C, piec zapiekankę około 30 minut. Następnie posypać wierzch pozostałymi 50 g startego żółtego sera i piec jeszcze około 10 minut.

Składniki:

- 400 g kaszy gryczanej
- 100 g cebuli
- 20 g czosnku
- 500 g pieczarek
- 50 g oleju roślinnego
- 5 g soli
- szczypta czarnego pieprzu mielonego
- 200 g żółtego sera



Kasza gryczana z grzybami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 40 min	 2	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: oczyść 400 g grzybów, umyj je, pokrój w grube paski lub kostkę. Oczyść 120 g cebuli i 2 ząbki czosnku, cebulę pokrój w drobne kawałki.

Krok 2 - Pokrój 120 g chudego boczku w małe kostki (0,5 x 0,5 cm).

Krok 3 - Włóż mieszadło do misy, wlej 1 l wody, dodaj 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę, zagotuj wodę - temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, wrzuc do wrzącej wody 400 g pokrojonych grzybów. Zamknij pokrywę - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, odcedź grzyby przez sito. Umyj misę, wytrzyj do sucha.

Krok 6 - Włóż do misy posiekaną cebulę i 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywę misy - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki zgarnij cebulę ze ścianek garnka, dodaj 120 g boczku pokrojonego w kostkę, dodaj 15 g oleju, duś cebulę i boczek - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, dodaj do cebuli i boczku ugotowane grzyby, wsyp 200 g kaszy gryczanej, wlej 220 g wody, dodaj 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu, 100 g śmietany 18%. Zamknij pokrywę - temperatura 95°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Składniki:

400 g świeżych grzybów

1 łyżeczka soli

200 g kaszy gryczanej

120 g boczku bez skórki

120 g cebuli

2 ząbki czosnku

15 g oleju roślinnego

220 ml wody

1 łyżeczka soli bez górk

0,5 łyżeczki mielonego pieprzu

100 g śmietany 18%



Kasza gryczana z pieczarkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 40 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Do misy miksującej włóż nóż, dodaj 200 g obranej cebuli pokrojonej na ćwiartki i 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywę.

Rozdrabnianie - czas 10 sek., prędkość 5.
2. Otwórz pokrywę. Dodaj 30 g oleju, zgarnij warzywa łopatką na dno misy.

Zamknij pokrywę - czas 5 minut, temperatura 100°C, prędkość 1.
3. Otwórz pokrywę. Dodaj 300 g pokrojonych na małe kawałki pieczarek.

Zamknij pokrywę - czas 5 minut, temp. 100°C, prędkość 1.
4. Otwórz pokrywę. Dodaj do misy 500 ml bulionu, ½ łyżeczki pieprzu, łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę - czas 10 min. w temp. 100°C. Prędkość 1.
5. Otwórz pokrywę. Dodajemy do misy 200 g kaszy gryczanej. Zamknij pokrywę - czas 20 minut, temp. 90°C, prędkość 1.
6. Otwórz pokrywę, dopraw do smaku. Podawaj na gorąco.

Składniki:

- 200 g cebuli
- 30 g oleju roślinnego
- 300 g pieczarek
- 500 g bulionu warzywnego
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki pieprzu
- łyżeczka soli
- 200 g kaszy gryczanej



Gryka z orzechami i musem z awokado

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
łatwy	5 min	8 min	4	nóż	końcówka do mieszania	koszyk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Wsyp grykę do koszyka, przepłucz zimną wodą.
- Krok 2 - Wlej 1,2 l wody do misy, dodaj 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę, zagotuj wodę - temperatura 100oC, czas 9 minut.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, włóż koszyk z kaszą. Zamykamy pokrywę, gotujemy kaszę - temperatura 100oC, czas 10 minut.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę, za pomocą miarki wyjmij koszyk z kaszą. Odlej wodę, umyj i osusz misę.
- Krok 5 - Włóż mieszadło do misy. Wlej 250 g mleka migdałowego, wsyp ugotowaną kaszę. Dodaj 30 g kandyzowanej żurawiny, 30 g płatków migdałowych, 20 g posiekanych orzechów włoskich, 20 g nasion słonecznika, 20 g pestek dyni. Zamknij pokrywę misy, gotuj - temperatura 90°C, czas 8 minut, prędkość 1.
- Krok 6 - Otwórz pokrywę, przełóż kaszę do innego naczynia. Umyj misę.
- Krok 7 - Włóż nóż do misy. Przekrój awokado, usuń pestkę, obierz i pokrój na małe kawałki. Włóż awokado do misy miksującej, dodaj sok z połowy cytryny. Zamknij pokrywę, zmiksuj - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 8 - Rozłóż kaszę z orzechami na talerzach, podawaj z musem z awokado.

Składniki:

- 100 g suchej gryki
(200 g ugotowanej)
- Duże dojrzałe awokado
- 1 łyżka stołowa soli
- 250 g mleka migdałowego
- 30 g kandyzowanej żurawiny
- 30 g płatków migdałowych
- 20 g posiekanych orzechów włoskich
- 20 g nasion słonecznika
- 20 g pestek dyni
- 1 dojrzałe mango
- sok z 0,5 cytryny



Gryka ze śliwkami

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 15 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Wsyp 160 g kaszy gryczanej do koszyka, przepłucz zimną wodą. Pokrój 80 g suszonych śliwek na małe kawałki (np. na 4 części).

Krok 2 - Włóż mieszadło do misy, wlej 250 ml wody i 50 ml soku pomarańczowego, dodaj 15 g masła, 1 łyżeczkę startej skórki pomarańczowej, goździk, wsyp 0,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę, zagotuj - temperatura 100oC, czas 4,5 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, dodaj do płynu 150 g przepłukanej kaszy gryczanej, wymieszaj łopatką. Zamknij garnek pokrywą, gotuj - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, dodaj do kaszy 80 g posiekanych śliwek, 30 g posiekanych migdałów, wlej sok z 0,5 pomarańczy. Dodaj 1 pełną łyżkę stołową miodu, wsyp 0,5 łyżeczki cynamonu. Zamknij misę pokrywą, podgrzej i wymieszaj - temperatura 80°C, czas 5 minut, prędkość 2.

Krok 5 - Rozłóż porcje kaszy z orzechami do małych miseczek lub kubeczków, przepłukanych zimną wodą, zostaw do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.

Składniki:

150 g suchej kaszy gryczanej

350 g wody

100 g soku pomarańczowego

15 g masła

80 g śliwek suszonych bez pestek

30 g posiekanych migdałów

1 łyżka stołowa startej skórki pomarańczowej

0,5 łyżeczki soli

1 łyżka stołowa miodu

0,5 łyżeczki mielonego cynamonu



Barszcz grzybowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 45 min	 6	 tarcza

Przygotowanie:

1. Przygotuj warzywa: oczyść 100 g marchwi, 100 g cebuli. Oczyść buraka, pokrój na małe kawałki. Oczyść czosnek z łupin. Przygotuj borowiki, umyj i pokrój.
2. Włóż tarczę do krojenia w plastry. Pokrój buraka, marchew i cebulę - czas 60 sekund, prędkość 6.
3. Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień. Do garnka z burakiem i warzywami dodaj pokrojone grzyby, 3 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 3 obrane ząbki czosnku. Wlej 1,8 l wody, dodaj 1 łyżeczkę soli.
- Zamknij pokrywę misy - temperatura 100°C, czas 35 min, prędkość 1.
4. Otwórz pokrywę, dodaj do barszczu 1 łyżkę stołową majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżkę stołową cukru. Zamykamy pokrywę, gotujemy - temperatura 100° C, czas 10 min, prędkość 1.
5. Otwórz pokrywę, dodaj do barszczu sok wyciśnięty z 1 cytryny. Wymieszaj barszcz łypatką, spróbuj, w razie potrzeby popraw. Nie gotuj.

Składniki:

- 300 g buraków
- 200 g marchwi
- 200 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 200 g białych grzybów (surowych)
- 1 łyżka stołowa soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 3 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 duża łyżka stołowa majeranku
- Sok z 1 cytryny



Pasztet grzybowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 90 min	 6	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - 50 g suszonych grzybów włóż do miski, zalej 200 ml wody, zostaw na 30 minut.

Krok 2 - Oczyszczyć 120 g cebuli i 4 ząbki czosnku, pokroić cebulę na małe kawałki.

Krok 3 - Dokładnie natłuścić prostokątną formę do pieczenia o wymiarach około 26 cm x 10 cm olejem i posyp bułką tartą.

Krok 4 - Włóż do miski nóż, dodaj 120 g obranej, pokrojonej cebuli i 4 obrane ząbki czosnku. Zamknij pokrywę miski. Czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnij warzywa ze ścianek garnka. Dodaj 50 g masła, zamknij pokrywę i otwórz korek. Duś cebulę - temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, wlej do cebuli namoczone grzyby wraz z wodą, w której się moczyły. Wsyp 1 łyżeczkę soli, zamknij pokrywę, uszczelnij pokrywę, gotuj - temperatura 95°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, wsyp 50 g masła. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, zostaw do ostygnięcia na około 1 godzinę.

Krok 9 - Wbij do masy 2 jajka, dodaj 2 łyżki stołowe musztardy, wsyp 1 łyżeczkę soli, 1 łyżeczkę gałki muszkatołowej, 3/4 łyżeczki pieprzu. Zamknij misę pokrywą, wymieszaj - czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnij masę ze ścianek naczynia. Spróbuj masy, w razie potrzeby dodaj więcej przypraw. Zamknij pokrywę miski, ubij - czas 30 sekund, prędkość 7.

Krok 11 - Otwórz pokrywę miski, za pomocą łopatkę przełóż masę do prostokątnej formy do pieczenia. Wyrównaj powierzchnię masy. Posyp powierzchnię pasztetu bułką tartą. Wstaw pasztet do rozgrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 50 minut. Po upieczeniu zostaw do ostygnięcia na około 30 minut, jeszcze ciepły pasztet wyjmij z formy.

Składniki:

50 g suszonych grzybów

120 g cebuli

4 ząbki czosnku

2 jajka

20 g oleju roślinnego

50 g masła

2 duże łyżki stołowe musztardy

2 łyżeczki soli

3/4 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka majeranku

1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej

około 30 g bułki tartej do formy i posypania pasztetu



Nuggetsy grzybowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 10 min	 3-4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia miksującego. Do naczynia wsyp 200 g mąki pszennej, wbij 1 jajko, wlej 270 g ajranu. Wsyp pół łyżeczki soli i pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu.
2. Zamknij pokrywę, wymieszaj ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż. Wylej ciasto do miski i odstaw na 30 minut.
4. Oczyszc 600 g pieczarek, wsyp do miski 100 g bułki tartej. Następnie zanurz każdy grzyb w cieście i obtocz w bułce tartej.
5. Rozgrzewamy olej na patelni, smażymy nuggetsy grzybowe do uzyskania złocistej skórki z każdej strony.
6. Wyjmujemy nuggetsy grzybowe na papierowy ręcznik, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Składniki:

- 600 g pieczarek
- 700 g mąki pszennej
- 270 g ajranu
- 1 jajko
- 100 g bułki tartej
- połowa łyżeczki soli
- połowa łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- olej do smażenia



Placek gruszkowy na patelni

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 30 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

- Pokrój 1 dużą gruszkę na ćwiartki, obierz ze skórki i usuń gniazda nasienne, pokrój na bardzo cienkie plasterki.
- W misie miksera umieść nóż, dodaj 3 całe jajka, wlej 150 g chudej śmietany i wsyp 100 g cukru – czas 40 sekund, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywkę, dodaj 130 g masła o temperaturze pokojowej. Zamknij pokrywką, ponownie wszystko wymieszaj. Czas 1 minuta, prędkość 3.
- Zdejmij pokrywkę, wsyp 280 g mąki pszennej i 5 g proszku do pieczenia. Przykryj pokrywką, dobrze wymieszaj ciasto. Czas 3 minuty, prędkość 4.
- Dno formy o średnicy 20-22 cm posmaruj 20 g masła, równomiernie rozprowadź 20 g cukru i ułóż plasterki gruszek. Ostrożnie wylej ciasto z formy. Przykrywamy patelnię pokrywką
- Gotuj na kuchence na małym ogniu
- Gdy na wierzchu placka zaczną pojawiać się bąbelki, placek należy ostrożnie odwrócić i kontynuować pieczenie w przykrytej patelni na najmniejszym ogniu kuchenki.

Składniki:

- 3 jajka
- 100 g cukru
- 150 g śmietany 10%
- 150 g masła w temperaturze pokojowej
- 280 g mąki pszennej
- 5 g proszku do pieczenia
- 20 g cukru
- 1 duża gruszka



Gruszki w cieście

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 60 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Umieść nóż w naczyniu do miksowania. Wlej 250 ml mleka, wbij 4 jajka, 300 g mąki, 20 g cukru waniliowego, łyżeczkę proszku do pieczenia, szczyptę soli. Zamknij pokrywką. Miksuj – czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Otwórz pokrywkę misy, przełóż ciasto do innego naczynia. Przygotuj 5 gruszek, obranych ze skórki, bez gniazd nasiennych, pokrojonych w krążki o grubości około 3-5 mm.
3. Rozgrzej olej na patelni, zanurz gruszki w cieście i smaż z każdej strony do uzyskania złocistej skórki. Usmażone gruszki odsącz z nadmiaru tłuszczu za pomocą papierowego ręcznika. Podawaj posypane cukrem pudrem.

Składniki:

- 300 g mąki
- 250 ml mleka
- 4 jajka
- 20 g cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- Olej roślinny do smażenia
- cukier do posypania
- 5 gruszek



Gruszki na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 2	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

1. Do naczynia do miksowania wlej 600 ml wody.
2. Podziel gruszki na połówki i umieść w naczyniu do gotowania na parze.
3. Umieść naczynie do gotowania na parze na misie miksera. Wybierz program gotowania na parze w sekcji PROGRAMY AUTOMATYCZNE, zmień czas na 10 minut i włącz urządzenie. Czas gotowania na parze zależy od odmiany i dojrzałości gruszek.
4. Dopraw ugotowane na parze gruszki cynamonem, kardamonem i miodem.

Składniki:

- 300 g gruszek
- 600 ml wody
- 10 g cynamonu
- 10 g kardamonu
- 30 g miodu



Guacamole

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 -	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotuj produkty: Obierz cebulę, pokrój na małe kawałki, obierz czosnek. Umyj pomidora i pokrój na małe kawałki. Przekrój awokado wzdłuż na pół, obierz i usuń pestkę.

Krok 2 – Umieść nóż w misie do miksowania. Wyłóż cebulę, czosnek, papryczkę chili, kolendrę i miętę do misy, posól i popieprz. Zamknij pokrywkę misy, zmiksuj – czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 3 – Otwórz pokrywkę misy, szpatułką zgarnij składniki na dno garnka. Wlej sok z limonki, dodaj kawałki awokado i pomidora. Zamknij pokrywkę – czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 4 – Otwórz pokrywkę misy, za pomocą szpatułki przełóż do innego naczynia.

Składniki:

- 2 szt. dojrzałego awokado

100 g pomidorów

1 duży ząbek czosnku

100 g szalotki

20 g papryczki chili

0,5 soku z cytryny

1 łyżeczka soli bez górk

Pieprz mielony, kolendra, mięta - do smaku



Deser „Oreo”

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 1 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksera, odłóż 150 g ciastek „Oreo”. Zamocuj pokrywkę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywkę, przełóż pokruszone ciastka do misy.
3. W misie miksera zamontuj mikser, odważ 250 g sera mascarpone, 200 g śmietany 33% i dodaj 30 g cukru pudru. Zamontuj pokrywkę z zamkniętym korkiem. Zmiksuj śmietanę. Czas 30 sekund, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywkę. W 4 dekoracyjnych słoiczkach lub pucharkach wyłóż dno, posmaruj kremem, a na wierzch posyp warstwą pokruszonych ciastek „Oreo”. Następnie znów warstwa kremu, na koniec ponownie pokrusz ciastka „Oreo”.

Składniki:

- 150 g ciastek „Oreo
- 250 g sera mascarpone
- 200 g śmietany 33%
- 30 g cukru pudru



Deser z jogurtu i mango

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 12 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. W naczyniu umieść nóż, odważ 50 g orzechów laskowych, drobno je posiekaj. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywkę. Rozgrzej patelnię, podsmaż na niej 80 g płatków owsianych i posiekane orzechy. Na koniec dodaj 15 g płynnego miodu, wymieszaj wszystko razem.
3. Włóż nóż do naczynia do miksowania. Obierz mango, usuń pestkę i zmiksuj na gładką masę musu. Czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Otwórz pokrywkę, dodaj śmietankę kokosową i zmiksuj wszystko razem – czas 30 sekund, prędkość 6.
5. Zdejmij pokrywkę. Przygotuj 2 szklane pucharki. Najpierw wyłóż trochę naturalnego jogurtu, posyp trochę podsmażonych płatków owsianych i orzechów, a na wierzch – mus z mango.

Składniki:

- 250 g naturalnego jogurtu
- 1 dojrzałe mango
- 80 g płatków owsianych
- 50 g orzechów laskowych
- 50 g śmietanki kokosowej
- 15 g płynnego miodu



Deser Pavlova

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 22 min	 12 min + 120 min	 6	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

1. Do suchej miski miksera włóż motylek, wlej białka 4 jajek i dodaj szczyptę soli. Zamontuj pokrywkę. Ubij białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Następnie otwórz pokrywkę, wlej sok z cytryny, ustaw robota na miksowanie. Czas 4 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsyp 200 g cukru pudru.
3. Zdejmij pokrywkę. Przełóż bezę do rękawa cukierniczego. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wykładaj bezę w kształcie gniazd, czyli najpierw wyciśnij okrągłe dno, następnie lekko unieś brzegi do góry, pozostawiając środek pusty.
4. Rozgrzej piekarnik do 90°C, susz bezę około 120 minut.
5. Umieść motylek w misie miksera. Wlej 200 g tłustej śmietany 33%, 250 g sera mascarpone i wsyp 50 g cukru pudru. Zamknij pokrywką, ubij śmietanę. Czas 2 minuty, prędkość 4.
6. Zdejmij pokrywkę. Przełóż krem do rękawa cukierniczego. Wyciśnij krem w zagłębienia gotowych bezowych ciasteczek. Na wierzchu udekoruj truskawkami.

Składniki:

- 4 białka jaj
- 250 g cukru pudru
- szczypta soli
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 50 g truskawek
- 200 g śmietany
- 250 g sera mascarpone
- 50 g cukru pudru



Domowe masło orzechowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej, wsyp orzechy, dodaj pozostałe składniki. Zamknij pojemnik pokrywką. Blenduj - czas 20 sekund, prędkość 8.
- Krok 2 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij mieszankę ze ścianek naczynia. Zamknij pokrywę i ponownie zmiksuj - czas 20 sekund, prędkość 10.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij orzechy ze ścianek naczynia. Zamknij pokrywę, miksuj - czas 1,5 minuty, prędkość 6.

Składniki:

- 400 g obranych naturalnych orzechów arachidowych
- 80 g miodu
- 100 ml oleju słonecznikowego
- 100 ml mleka skondensowanego
- 100 ml wody



Domowe masło

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 30 min	 1	 trzepaczka

Przygotowanie:

- Krok 1 - W misie miksującej zamontuj trzepaczkę. Wlej śmietanę, zamknij misę pokrywą, ubij masło - czas 5 minut, prędkość 3.
- Krok 2 - Pod koniec ubijania ze śmietany wytrąci się maślanka (mleczna ciecz). Otwórz pokrywę misy, wylej masło (w postaci grudek) wraz z maślanką na sitko. Opłucz masło pod strumieniem zimnej wody. Odłóż sito nad garnkiem z zimną wodą, ugniataj masło rękami lub łyżką, aż stanie się jednolite, opłucz. Jeśli woda nadal ma mleczny kolor, wymień ją i powtórz ugniatanie.
- Krok 3 - Nadać czystemu masłu dowolny kształt, który ci się podoba. Przełóż do miseczki. Przechowuj w lodówce do 10 dni.

Składniki:

- 1000 ml śmietany 36%
- 100 g masła



Dorada na parze z oliwkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 25 min	 4	 nóż koszyk parowy

Przygotowanie:

1. Włóż 800 g filetu z dorady do naczynia do gotowania na parze, posól i popieprz do smaku. Wlej do miski 500 g wody. Temperatura 130 stopni, czas 15 minut, prędkość 1.
2. Zdejmij naczynie do gotowania na parze, wylej wodę z miski.
3. Zamontuj nóż w naczyniu. Włóż do miski miksującej 2 cebule pokrojone na ćwiartki - czas 9 sekund, prędkość 6. Zgarnij składniki na dno naczynia.
4. Wlej 60 g oliwy z oliwek, załóż pokrywę - Temperatura 130 stopni, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Dodaj 70 g oliwek, sól i pieprz do smaku oraz 80 g białego wina. Ponownie załóż naczynie do gotowania ryby na parze - Temperatura 110 stopni, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Wyłóż rybę i warzywa na talerz, posyp posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 800 g filetu z doradą
- 2 duże cebule
- 60 g oliwy z oliwek
- 70 g oliwek
- 500 ml wody
- 80 g białego wina
- liście pietruszki
- sól i pieprz do smaku



Chleb żytnio-pszenny

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min + 2 god	 40 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej, wlej wodę, dodaj pokruszone drożdże. Zamknij pokrywę misy - czas 10 sekund, prędkość 4.
- Krok 2 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do drożdży mąkę żytnią i pszenną oraz sól. Zamknij pojemnik pokrywką. Zagnieć ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do ciasta ziarna słonecznika i sezam. Zamknij pokrywę misy, zagnieć ciasto - czas 15 sekund, prędkość 3, rewers.
- Krok 4 - Zostaw ciasto w formie do wyrośnięcia na 1 godzinę. Ciasto powinno podwoić objętość. Następnie zagnieć ciasto - czas 15 sekund, prędkość 3, rewers.
- Krok 5 - Otwórz pokrywę misy. Za pomocą łopatkki wyłóż ciasto na powierzchnię roboczą.
- Krok 6 - uformuj podłużny bochenek. Wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, zostaw do wyrośnięcia na kolejną godzinę.
- Krok 7 - Rozgrzej piekarnik do 240 °C. Za pomocą pędzelka posmaruj chleb wodą, włóż blachę do piekarnika. Po 10 minutach zmniejsz temperaturę pieczenia do 180 °C, piecz jeszcze 20 minut (całkowity czas pieczenia 30 minut). Przed podaniem pozwól chlebowi ostygnąć.

Składniki:

- 150 g mąki żytniej
- 50 g mąki pszennej
- 5 g świeżych drożdży
- 150 ml ciepłej wody
- 5 g soli
- 10 g sezamu
- 25 g ziaren słonecznika



Chleb żytni z ziarnami słonecznika

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	5 + 210 min	45 min	8	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do miski miksera, wlej 300 ml wody, dodaj mąkę żytnią i suchy zakwas. Zamknij pokrywę miski, wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 4. Zostaw na 30 minut w naczyniu.

Krok 2 - wymieszaj drożdże z pozostałą ciepłą wodą.

Krok 3 - Otwórz pokrywę miski, dodaj mąkę pszenną, drożdże, sól. Zamknij pojemnik pokrywką. Zagnieć ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - dodaj ziarna słonecznika. Ponownie zagnieć - funkcja zagniatania ciasta, czas 4 minuty, prędkość 2.

Krok 5 - Zostaw ciasto w formie do wyrośnięcia na około 40 minut. Następnie zagnieć ciasto - czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - otwórz pokrywę miski. Za pomocą łopatkę wyłóż ciasto do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Zostaw ciasto do wyrośnięcia na około 2 godziny.

Krok 7 - Rozgrzej piekarnik do 240 °C z termoobiegiem. Za pomocą pędzelka delikatnie posmaruj wyrośnięty chleb wodą, włóż formę do piekarnika. Po około 5 minutach zmniejsz temperaturę pieczenia do 180 °C, piecz jeszcze 40 minut.

Składniki:

- 300 g mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej
- 30 g pestek słonecznika
- 15 g suchego zakwasu (1 opak.)
- 14 g świeżych drożdży
- 350 ml ciepłej wody
- 10 g soli (2 łyżeczki)



Żurek na zakwasie z kiełbaskami myśliwskimi

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 30 min	 46 min	 8	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

Krok 1 - Namocz 10 g suszonych grzybów w ciepłej wodzie na około 20-30 minut.

Krok 2 - W tym czasie przygotuj warzywa: obierz 120 g marchwi, 80 g pietruszki i 80 g selera, pokrój na małe kawałki. Obierz 3 ząbki czosnku. 120 g cebuli obierz, pokrój na małe kawałki.

Krok 3 - Pokrój 100 g wędzonych kiełbasek myśliwskich na kawałki 0,5 cm x 0,5 cm.

Krok 4 - Dodaj do koszyka do gotowania na parze: 2-3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego, 10 g namoczonych suszonych grzybów, kawałki kiełbasek oraz przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.

Krok 5 - Do misy miksującej włóż nóż, dodaj 120 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknij pokrywę misy, rozdrobnij - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Wlej 30 g oleju, zamknij pokrywę, otwórz korek - podsmaż cebulę - temperatura 100° C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, dodaj do cebuli 100 g wędzonego boczku pokrojonego w małe kostki. Wlej 1800 g (1,8 l) wody, dodaj 1,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę misy, gotuj - temperatura 105° C, 35 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otwieramy pokrywę, za pomocą miarki wyjmujemy koszyk z kiełbaskami i

warzywa. Usuń liście laurowe i ziele angielskie, a warzywa i kiełbaski wrzuć do zupy. Do bulionu wlej 500 ml zakwasu, 200 g fasoli z puszki, dodaj 1 łyżeczkę chrzanu, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę, gotuj zupę - temperatura 100° C, czas 5 min, prędkość 1

Krok 9 - Przez otwór w pokrywie wlej 100 g śmietany. Wymieszaj zupę, czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, spróbuj, dopraw zupę w razie potrzeby solą. Możesz też dodać więcej chrzanu.

Składniki:

- 500 g zakwasu
- 300 g kiełbasek myśliwskich
- 200 g wędzonego boczku bez skóry
- 120 g cebuli
- 120 g marchwi
- 80 g korzenia pietruszki
- 80 g korzenia selera
- 10 g suszonych grzybów
- 3 ząbki czosnku
- 30 g oleju roślinnego
- 1 łyżka chrzanu ze słoika
- 2-3 liście laurowe
- 5-6 ziaren ziela angielskiego
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1,8 litra wody (1800 g)
- 100 g śmietany
- 200 g fasoli



Pieczona polędwica wieprzowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 65 min	 5	 nóż	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia miksującego. Dodaj 80 g majonezu, 5 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki, pół łyżeczki granulowanego czosnku, pół łyżeczki majeranku i pół łyżeczki soli.
2. Zamknij pokrywę, wymieszaj marynatę. Czas 30 sekund, prędkość 3.
3. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż.
4. Oczyszc 1 kg polędwicy wieprzowej bez kości z błon, dokładnie natrzyj ją przygotowaną marynatą.
5. Włóż mięso do lodówki na około 2 godziny.
6. Po upływie tego czasu przełóż wieprzowinę wraz z całą marynatą na folię i zawiń, przełóż na koszyk do gotowania na parze wyłożony pergaminem.
7. Wlewamy do miski 1,5 litra wody. Gotuj na parze - temperatura 100, czas 90 min

Składniki:

- 1 kg schabu wieprzowego
- 80 g majonezu
- 0,5 łyżeczki soli
- 5 g słodkiej mielonej papryki
- pół łyżeczki ostrej mielonej papryki
- pół łyżeczki granulowanego czosnku
- pół łyżeczki majeranku
- pół łyżeczki soli



Zapiekane bagietki z nadzieniem grzybowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 15 min	 3-4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Wyciąć środki z bagietek, tworząc otwór na nadzienie.
- Włożyć końcówkę do mieszania do pojemnika. Rozbić 4 całe jajka, dodać 40 g majonezu i 100 g tartego sera mozzarella, dodać szczyptę soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Zamknąć pokrywą, wymieszać, aby jajka połączyły się z majonezem. Czas 1 minuta, prędkość 3.
- Zdjąć pokrywę, wylać mieszankę jajeczną do miski. Umyć i osuszyć naczynie.
- Włożyć nóż do pojemnika do mieszania. Pokroić 25 g cebuli, 100 g grzybów. Przykryć pokrywą. Czas 7 sekund, prędkość 5.
- Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć końcówkę do mieszania. Wlać 20 g oleju, podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Zdjąć pokrywę, pozwolić nadzieniu ostygnąć.
- Wlać ostudzone nadzienie do mieszanki jajecznej, wymieszać wszystko razem.
- Łyżką nakładać nadzienie jajeczne do każdej bagietki.
- Rozgrzać piekarnik do 160°C, piec około 15 minut.

Składniki:

- 2 bagietki
- 4 jajka
- 100 g tartego sera mozzarella
- 40 g majonezu
- 25 g cebuli
- 100 g grzybów
- szczypta soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- 20 g oleju roślinnego



Mleko skondensowane

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do pojemnika do mieszania. Wlać 100 ml wody i dodać 40 g masła. Zamknąć pokrywę - czas 5 minut, temperatura 85°C, prędkość 2.
2. Otworzyć pokrywę naczynia, dodać 150 g cukru, 120 g mleka w proszku, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę - czas 5 minut, temperatura 85°C, prędkość 2.
3. Następnie wymieszać - czas 10 sekund, prędkość 10.

Składniki:

- 40 g masła
- 100 g wody
- 150 g cukru
- 120 g mleka w proszku
- szczypta soli



Bułeczki drożdżowe z morelami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min + wyrastanie ciasta	 40 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Do naczynia z nożem wlać 220 ml mleka, dodać 30 g pokruszonych drożdży, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę naczynia, wymieszać - temperatura 37° C, czas 2 minuty, prędkość 1.
 - Otworzyć pokrywę naczynia, dodać 500 g mąki, 80 g cukru, 1 jajko, 100 g miękkiego masła pokrojonego w kostkę, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę, zagnieść ciasto - czas 60 sekund, prędkość 3.
 - Pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 30 minut.
 - Ponownie wymieszać - czas 12 sekund, prędkość 3.
 - Ciasto wyłożyć na deskę, uformować z niego podłużny wałek, podzielić na 12 równych części. Z każdej części uformować kulkę, a następnie rozwałkować na placuszek o grubości około 1 cm. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.
 - Morele umyć i przekroić na pół. W misce wymieszać 60 g cukru i łyżeczkę cynamonu, obtoczyć owoce.
 - W każdym placuszku zrobić w środku wgłębienie na morelę, posmarować brzegi placzków żółtkiem. Ułożyć połówki moreli we wgłębieniach.
- Włożyć bułeczki do rozgrzanego do 180° C piekarnika, piec około 20 minut, aż skórka będzie złocista.

Składniki:

- 500 g mąki pszennej tortowej
- 220 ml mleka
- 80 g cukru
- 100 g masła
- 30 g żywych drożdży
- 1 jajko
- 250 g moreli



Ciasto jogurtowe z truskawkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 45 min	 4	 końcówka motylkowa

Przygotowanie:

1. Włożyć motylek do naczynia. Oddzielić białka 3 jajek od żółtek. Wlać do naczynia 3 białka jajek. Zamknąć pokrywą, ubić białka na sztywną pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, przełożyć ubite białka za pomocą silikonowej łopatkı ostrożnie do osobnej miski.
3. Ponownie założyć motylek do pojemnika do mieszania. Wlać 3 żółtka, wsypać 150 g cukru. Zamknąć pokrywą - Czas 2 minuty, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 30 g oleju i dodać 270 g naturalnego jogurtu. Czas 30 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, wsypać 280 g mąki pszennej i 15 g proszku do pieczenia - Czas 1 minuta, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć motylek z naczynia. Dodać do ciasta wcześniej ubite białka jajek. Silikonową łopatką delikatnie wmieszać pianę do ciasta.
7. Formę do ciasta o długości 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać ciasto do formy. Na wierzch ułożyć 200-250 g pokrojonych truskawek.
8. Rozgrzać piekarnik do 170°C, piec ciasto około 45 minut.

Składniki:

- 280 g mąki pszennej
- 150 g cukru
- 15 g proszku do pieczenia
- 30 g oleju roślinnego
- 270 g naturalnego jogurtu
- 3 jajka
- 200-250 g truskawek



Placki cukiniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 15 min	 2-3	 dysk	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotować składniki: obrać cukinię, przeciąć wzdłuż na pół.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę naczynia, włożyć trzpień i tarczę. Zamknąć pokrywę tarczy, zetrzeć cukinię - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć tarczę i trzpień. Łopatką przełożyć zawartość do innego naczynia.

Krok 4 - Do naczynia włożyć nóż, dodać cukinię, mąkę, siemię lniane, jajko i przyprawy. Zamknąć naczynie pokrywą, wymieszać masę - czas 20 sekund, prędkość 3, prędkość odwrotna.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego pojemnika. Łyżką nakładać małe placuszki na patelnię z średnio rozgrzanym olejem. Smażyć placuszki z każdej strony na złoty kolor.

Składniki:

- 300 g młodych cukinii
- 1 łyżka stołowa mielonego siemienia lnianego
- 1 jajko
- 100 g mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- olej do smażenia



Roladki z cukinii w sosie śmietanowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 45 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Odciąć końce cukinii. Przeciąć ją wzdłuż na bardzo cienkie, podłużne plastry. Ułożyć każdy plaster cukinii obok siebie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, skropić łyżką stołową oliwy.

2. Rozgrzać piekarnik do 180°C, piec cukinie 25 minut. Po upieczeniu wyjąć blachę z piekarnika, pozwolić cukinii ostygnąć.

3. Włożyć nóż do pojemnika do mieszania. Dodać 250 g sera ricotta, 4 listki świeżej bazylii, 1 jajko i 30 g tartego parmezanu. Zamknąć pokrywę, wymieszać nadzienie. Czas 10 sekund, prędkość 5.

4. Zdjąć pokrywę, przełożyć nadzienie do miski, umyć naczynie.

5. Do naczynia do mieszania włożyć nóż, dodać 20 g czosnku. Zamknąć pokrywę, posiekać czosnek. Czas 5 sekund, prędkość 5.

6. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Silikonową łopatką zeskrobać czosnek ze ścianek naczynia.

7. Wlać do naczynia łyżkę stołową oliwy. Zamknąć pokrywę, podsmażyć czosnek. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę, wlać 400 ml śmietany, 5 g soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Przykryć pokrywą, zagotować sos. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

9. Zdjąć pokrywę, przelać sos do miski.

10. Na każdy plaster cukinii nałożyć łyżeczkę nadzienia, zwinąć cukinię w roladkę.

11. Na dno formy do zapiekania nałożyć trochę sosu śmietanowego, na wierzch ułożyć roladki z cukinii. Poleć resztą sosu śmietanowego, posypać 80 g tartego sera mozzarella.

12. Rozgrzać piekarnik do 180°C, piec roladki bez przykrycia około 20 minut.
- ## Składniki:
- 2 cukinie

1 łyżka oliwy z oliwek

250 g sera ricotta

30 g tartego parmezanu

1 jajko

80 g tartego sera mozzarella

400 ml śmietany 20%

20 g czosnku

1 łyżka oliwy z oliwek

5 g soli

szczypta czarnego mielonego pieprzu
-

Kawa z mlekiem roślinnym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Włóż nóż do naczynia miksującego. Wlej ulubione mleko roślinne (kokosowe, migdałowe, owsiane itp.), wsyp kawę i cukier. Zamknij pokrywę – 10 min, temperatura 85 °C, prędkość 2.
- Rozlej do szklanek i podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 500 g mleka
- 15 g kawy rozpuszczalnej
- 30 g cukru według uznania



Cannelloni z brokułami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 60 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Najpierw przygotuj farsz z brokułów. Do misy miksującej włóż nóż, odważ 50 g czosnku i 300 g brokułów. Zamknij pokrywę, zmiksuj – czas 6 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, załóż nasadkę do mieszania. Silikonową łopatką zeskrob warzywa ze ścianek. Wlej 50 g oliwy z oliwek – temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
3. Zdejmij pokrywę, dodaj do brokułów 150 g sera ricotta. Zamknij pokrywę, wymieszaj wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, dodaj 140 g startego sera mozzarella. Zamknij pokrywę dokładnie wymieszaj wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 1 minuta, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę, przełóż farsz do miski, umyj i osusz naczynie.
6. Włóż nóż do misy miksującej, odważ 70 g cebuli i 15 g czosnku.
- Zamknij pokrywę, posiekaj warzywa. Czas 7 sekund, prędkość 5.
7. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, załóż mieszadło. Wlej 30 g oliwy z oliwek, wszystko podsmaż. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
8. Zdejmij pokrywę, wsyp 500 g passaty pomidorowej, dodaj pół łyżeczki soli i szczyptę ostrej czerwonej papryki. Zamknij pokrywę, gotuj sos. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
9. Nadziej rurki makaronowe farszem z brokułów. Na dno formy do zapiekania nałóż trochę sosu pomidorowego (gorącego), ułóż ciasno nadziewane rurki makaronowe, zalej połową sosu, na wierzch ułóż kolejną warstwę rurek makaronowych. Polej wszystko pozostałym sosem.
10. Rozgrzej piekarnik do 170°C, piecz cannelloni 25 minut. Następnie posyp z wierzchu 200 g startego sera mozzarella i piecz jeszcze 10 minut.
11. Cannelloni z brokułami są gotowe, ale jeśli rurki makaronowe nie są jeszcze wystarczająco miękkie, wstaw danie do piekarnika na kolejne 5-6 minut.

Składniki:

- około 20 rurek cannelloni
- 300 g świeżych brokułów
- 150 g sera ricotta
- 50 g czosnku
- 140 g startego sera mozzarella
- 50 g oliwy z oliwek

Sos pomidorowy:

- 500 g pasty pomidorowej
- 500 g pasty pomidorowej
- 70 g cebuli
- 15 g czosnku
- 30 g oliwy z oliwek
- pół łyżeczki soli
- szczypta ostrej mielonej papryki
- około 200 g startego sera mozzarella (posypać z wierzchu)



Farsz kapuściany

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 6 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotuj składniki: 500 g kiszonej kapusty odcisnij z nadmiaru soku. Cebulę obierz, pokrój na małe kawałki.
2. Włóż mikser do miski, wyłóż odcedzoną kiszoną kapustę. Wlej 1 litr wody. Zamknij pokrywę – temperatura 100 °C, czas 40 minut, prędkość 1.
3. Otwórz pokrywę. Gdy kapusta ostygnie, odcedź wodę.
4. Włóż nóż do miski, włóż 200 g obranej cebuli, zamknij pokrywę – czas 5 sekund, prędkość 6.
5. Otwórz pokrywę, łopatką zeszkrob cebulę ze ścianek garnka. Wlej do cebuli 30 g oleju roślinnego. Podsmaż cebulę – temperatura 120 °C, czas 6 minut, prędkość 1.
6. Otwórz pokrywę miski. Do cebuli dodaj odcedzoną kapustę, dodaj 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżeczkę soli – 12 sekund, prędkość 4.
7. Otwórz pokrywę miski, łopatką przełóż farsz do innego naczynia.

Składniki:

- 500 g kiszonej kapusty
- 200 g cebuli
- 30 g oleju roślinnego 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Pudding cappuccino

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 12 min	 4	 nasadka-motylek

Przygotowanie:

Krok 1 – Włóż motylek do mieszania do misy miksera. Wlej mleko, dodaj żółtka, cukier, mąkę i masło. Zamknij pokrywę misy – temperatura 85 °C, czas 10 minut, prędkość 2.

Krok 2 – Otwórz pokrywę misy, rozlej 2/3 puddingu do pucharków. Łopatką zeszkrob resztki puddingu ze ścianek naczynia. Dodaj do puddingu kawę rozpuszczalną, wymieszaj – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 3 – Otwórz pokrywę misy. Delikatnie łyżką rozłóż pudding kawowy do pucharków na wierzch wcześniej wlanej porcji deseru. Schłódź pudding i podawaj, np. posypyany startą czekoladą.

Składniki:

- 500 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 2 żółtka jajek
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżka cukru (do smaku)
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej



Karaś w śmietanie

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
średni	35 min	45 min	3	końcówka do mieszania	nóż	koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 – tusze karasi (około 300-400 g każda) dokładnie umyj, skrop sokiem z 1 cytryny. Posyp kawałki ryby solą i pieprzem, włóż do naczynia do gotowania na parze, przykryj pokrywą.

Krok 2 – 150 g cebuli obierz, pokrój na małe kawałki, obierz 2 ząbki czosnku. umyj 200 g grzybów, każdy przetnij na 4 części (można też umyć kurki, duże przetnij na pół).

Krok 3 – wlej do misy 1 litr wody, przykryj naczynie z karasiami. Gotuj na parze 15 minut.

Krok 4 – Wyjmij naczynie z rybą, wylej wodę, umyj i osusz misę. Przełóż karasie do formy do zapiekania.

Krok 5 – Do misy włóż nóż, około 150 g obranej i pokrojonej cebuli oraz 2 obrane ząbki czosnku. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 6 – Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Łopatką zeskrób cebulę ze ścianek formy, wlej 30 g oleju (2 łyżki). Zamknij pokrywę, otwórz korek. Duszenie – temperatura 95° C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 7 – Otwórz pokrywę misy. Do cebuli dodaj 200 g pokrojonych grzybów, 30 g masła, dodaj 1 łyżeczkę soli, ¾ łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę misy, przykryj pokrywą. Duszenie – temperatura 100° C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 8 – Otwórz pokrywę misy, dodaj do grzybów 250 g śmietany. Zamknij pokrywę, wymieszaj – czas 15 sekund, prędkość 3

Krok 9 – Otwórz pokrywę, polej karasie śmietaną z grzybami. Przykryj formę pokrywą, wstaw do rozgrzanego do 180° C piekarnika na 30 minut.

Krok 10 – Podawaj danie na gorąco, posypane świeżym koperkiem.

Składniki:

- Karpie 2-3 szt. (około 800 g)
- 200 g śmietany
- 150 g pieczarek (lub kurek)
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju roślinnego
- 30 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 3/4 łyżeczki mielonego pieprzu
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 litr wody



Carbonara z mozzarellą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 12 min	 1	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Przygotuj produkty: obierz 1 ząbek czosnku. ugotuj 70 g makaronu według instrukcji na opakowaniu.
2. Włóż czosnek do misy z nożem – czas 20 sekund, prędkość 6.
3. Otwórz pokrywę, zeszkrob czosnek łopatką. Włóż do misy mieszadło, pokrój w kostkę 100 g mozzarelli. Dodaj oliwę z oliwek, sól i pieprz. Zamknij pokrywę i duś 8 minut, temperatura 115, prędkość 1.
4. Przez otwór dodaj roztrzepane jajko. Duś 4 minuty przy 100 stopniach, prędkość 1.
5. Gotowym sosem polej ugotowany makaron. Podawaj gorącą pastę z sosem, możesz posypać natką pietruszki.

Składniki:

- 70 g makaronu spaghetti
- 100 mozzarelli
- łyżka oleju
- jajko
- ząbek czosnku
- sól, pieprz



Karpacki czanachi

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 60 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 – przygotuj produkty. Mięso wieprzowe pokrój w kostkę 2x2 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5x1,5 cm, marchew 1x1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części. Paprykę słodką oczyść z nasion, pokrój w kostkę 2x2 cm. Pomidory sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórkę. Fasolę z puszki odcedzić z zalewy.

Krok 2 – włożyć nóż do misy. Wlać 30 g oleju, włożyć mięso. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 stopni, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 3 - otworzyć pokrywę, przełożyć mięso do innego naczynia. Wrzucić pokrojone ziemniaki i jeśli pozostało mało oleju, dodać 30 g, nie myjąc misy po mięsie. Zamknąć pokrywą – temperatura 105 stopni, czas 9 minut, prędkość 1.

Krok 4 – otworzyć pokrywę, przełożyć ziemniaki do mięsa. Nie myć misy, dodać cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywą – prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 5 – otworzyć pokrywę i za pomocą łopatki zepchnąć warzywa po bokach misy na dno. Dodać marchew i 30 g oleju. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 6 – otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać z powrotem mięso i ziemniaki, a także pokrojoną paprykę. Dodać sól, cukier i czarny pieprz mielony oraz 400 ml wody. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 stopni, czas 20 min, prędkość 1.

Krok 6 – otworzyć pokrywę, dodać fasolę, pastę pomidorową i sparzone pomidory. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 stopni, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 7 – otworzyć pokrywę, spróbować potrawy pod kątem soli, w razie potrzeby doprawić. Sprawdzić ziemniaki i mięso pod kątem miękkości. W razie potrzeby gotować jeszcze 10 minut – temperatura 100, prędkość 1. Podawać w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 350 g wieprzowiny

100 g cebuli

100 g marchwi

100 g papryki

200 g fasoli

200 g pomidorów

30 g czosnku

250 g ziemniaków

50 g świeżej zieleni

50 g pasty pomidorowej

1,5 łyżeczki soli

1 łyżka stołowa cukru

0,5 łyżeczki pieprzu



Curry z ziemniakami i tofu

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	15 min	35 min	4	nóżkoszyk

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotuj produkty: Obierz ziemniaki, pokrój w kostkę około 1,5 cm, włóż do koszyka do gotowania. Cebulę, imbir i czosnek obrać, cebulę pokroić na 4 małe części, papryczkę chili oczyścić z nasion, pokroić w paski. Pokroić tofu w małe kostki.

Krok 2 – Wlać 1 litr wody do misy miksującej, włożyć koszyk z ziemniakami, zamknąć pokrywę misy. Gotować – temperatura 105 °C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 – Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyk z ziemniakami. Wylać wodę z misy, umyć ją i osuszyć.

Krok 4 – Włożyć nóż, cebulę, czosnek, imbir i papryczkę chili do misy miksującej. Zamknąć misę pokrywą, rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 – Otworzyć pokrywę. Łopatką zsunąć warzywa z brzegów misy. Dodać 2 łyżki oliwy z oliwek, sok z 0,5 cytryny i wszystkie przyprawy. Zamknąć pokrywą, otworzyć korek. Dusić – temperatura 115 °C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 – Otworzyć pokrywę, wlać śmietanę 12% i pomidory do misy. Zamknij Zamknąć pokrywą. Przygotować sos – temperatura 100 °C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 – Otworzyć pokrywę, dodać do sosu ziemniaki, ciecierzycę i tofu. Zamknąć pokrywą, gotować – temperatura 100 °C, czas 8 minut, prędkość 2, rewers.

Krok 8 – Otworzyć pokrywę, przełożyć curry do talerzy. Podawać na gorąco, posypane posiekaną kolendrą.

Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 400 g ugotowanej ciecierzycy (lub z puszki)
- 180 g tofu
- 100 g cebuli
- 1 puszka krojonych pomidorów w soku
- 200 g śmietany 12%
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 duży ząbek czosnku
- Świeży imbir (kawałek około 1,5 cm)
- Sok z 0,5 cytryny
- 3-4 g świeżej papryczki chili
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonej kurkumy
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- 0,5 łyżeczki mielonego kardamonu
- 0,5 łyżeczki nasion kolendry
- 0,5 łyżeczki kminku (opcjonalnie)
- Świeża kolendra do posypania



Placki ziemniaczane

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 60 min	 60 min	 6	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Ziemniaki (1,5 kg) obrać, umyć i pokroić na małe kawałki. Cebulę (400 g) pokroić na małe kawałki. Włożyć do garnka nóż, wkładać po pół kilograma ziemniaków i cebuli na raz, zamknąć garnek pokrywą. Ustawić automatyczny program rozdrabniania, czas 20 sekund, prędkość 6. W razie potrzeby powtórzyć program. Przełożyć do innego naczynia.

2. Misę umyć. Wlać 20 g oleju, wrzucić 100 g pokrojonego boczku. Temperatura smażenia 100 stopni, czas 5 minut, prędkość 1.

3. Do gotowych ziemniaków dodać podsmażony boczek, przyprawy, 1,5 łyżki mąki i 1 jajko, wymieszać. Przełożyć wszystko do formy do pieczenia. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni, góra-dół, piec około 60 minut, aż wierzch placka ziemniaczanego się zarumieni.

Składniki:

- 1,5 kg obranych ziemniaków
100 g boczku

1 jajko

1,5 łyżki mąki

łyżeczka soli

łyżeczka pieprzu

400 g cebuli



Sałatka ziemniaczana

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 40 min	 3-4	 koszyk

Przygotowanie:

1. Włożyć koszyk do misy miksera i włożyć do niego 3 jajka. Wlać 1300 g wody. Zamknąć pokrywę, ugotować jajka na twardo. Program parowania, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyk, pozwolić jajkom ostygnąć, obrać ze skorupki.
3. Włożyć koszyk do misy miksera i włożyć do niego 3 średnie ziemniaki (około 250 g). Wlać 1300 g wody. Zamknąć pokrywę, ugotować ziemniaki w mundurkach. Program parowania, czas 25 minut.
4. Zdjąć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyk, pozwolić ziemniakom ostygnąć, obrać ze skórki.
5. Ugotowane ziemniaki, jajka i 200 g ogórków kiszonych pokroić w dużą kostkę.
6. Pokroić 100 g czerwonej cebuli w piórka. Otworzyć puszkę groszku konserwowego i odcedzić wodę. Włożyć wszystkie składniki sałatki do misy.
7. W oddzielnej misce wymieszać 50 g majonezu, 30 g śmietany i 20 g musztardy ziarnistej oraz 10 g miodu. Tak przygotowany dressing dodać do sałatki, wymieszać.
8. Na koniec dodać do sałatki pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego pieprzu mielonego. Wszystko dokładnie wymieszać.

Składniki:

- 250 g ziemniaków
- 3 jajka
- 200 g marynowanych ogórków
- 100 g czerwonej cebuli
- 150 g groszku konserwowego
- pół łyżeczki soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- 50 g majonezu
- 30 g śmietany
- 20 g musztardy ziarnistej
- 10 g miodu



Zupa ziemniaczana

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 45 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Do misy włożyć 150 g cebuli, 100 g marchwi, korzenia selera pokrojone na kawałki. Zamknąć pokrywą – czas 15 sekund, prędkość 5.
- Wyjąć nóż, zamocować mieszadło, a następnie zsunąć warzywa na dno misy łopatką. Dodać 200 g boczku. Zamknąć pokrywą – temp. 120 °C, czas 5 min, prędkość 1.
- Do misy wlać 1000 g bulionu, dodać 30 g masła, włożyć 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 °C, czas 15 minut, prędkość 1.
- Dodać 600 g pokrojonych ziemniaków, pieprz i sól do smaku. Zamknąć pokrywą – temperatura 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1. Podawać na gorąco.

Posypać z wierzchu świeżą natką pietruszki.

Składniki:

- 150 g cebuli
- 100 g marchwi
- 50 g korzenia selera
- 30 g masła
- 1000 g bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 200 g boczku
- 600 g ziemniaków
- Sól do smaku
- pieprz do smaku
- sól do smaku



Pierogi ziemniaczane z grzybami

Poziom trudności  łatwy	Czas przygotowania  5 min	Czas gotowania  10 min	Ilość porcji  4	Używane akcesoria  tarcza nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotuj produkty. Grzyby umyć, cebulę obrać i podzielić na 4 części.

Krok 2 – Włożyć mieszadło i tarczę do krojenia do misy miksera. Zamknąć misę pokrywą z tarczą, pokroić cebulę, grzyby – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 3 – Otworzyć pokrywę, wyjąć tarczę i nóż, łopatką zsunąć pokrojone składniki, włożyć nóż. Dodać olej, sól i pieprz. Zamknąć garnek pokrywą, dusić grzyby z cebulą – temperatura 120 °C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 4 – Zmiksować farsz – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 5 – Otworzyć pokrywę misy, łopatką wyjąć farsz do innego naczynia, pozwolić ostygnąć. Umyć misę i noże.

Krok 6 – Włożyć nóż do misy miksera, włożyć ugotowane ziemniaki i 1 jajko. Zamknąć pokrywą – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 7 – Otworzyć pokrywę misy, dodać do masy mąkę, skrobię i zamknąć pokrywą, ponownie wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 8 – Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na powierzchnię roboczą. Posypując mąką, lekko zagnieść ciasto, podzielić na mniejsze kawałki, uformować wałeczki o grubości około 4-5 cm i pokroić je na mniejsze kawałki (z całości ciasta około 20 sztuk). Każdy kawałek ciasta spłaszczyć na dłoni lub desce cukierniczej. Łyzeczką nałożyć farsz grzybowy na środek, zlepić brzegi ciasta otaczające farsz w środku i uformować okrągłe pierogi. Wrzucić do wrzącej osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 3 minuty po wypłynięciu. Za pomocą cedzaka wyjąć z wody bezpośrednio na talerze.

Składniki:

(Ciasto na pierogi)

- 600 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków
- 200 g mąki pszennej
- 20 g skrobi ziemniaczanej
- 1 jajko
- Szczypta soli

Składniki:

(Nadzienie)

- 250 g grzybów
- 150 g cebuli
- 30 ml oleju roślinnego
- Sól, pieprz do smaku



Картопляні крокети з цибулевою начинкою

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 30 min	 45 min	 10 pcs	 tarcza nóż koszyk

Przygotowanie:

1. Pokrój 1 kg obranego ziemniaka na małe kostki.
2. Umieść koszyk w naczyniu do mieszania. Wyłóż ziemniaki, wlej do garnka 1600 g wody, dodaj pół łyżeczki soli. Zamknij pokrywkę, ugotuj ziemniaki. Temperatura 100, czas 20 minut.
3. Zdejmij pokrywkę, za pomocą miarki wyjmij koszyk z ziemniakami (całkowicie ostudź), wylej wodę z garnka.
4. Włóż nóż do misy miksera, dodaj wcześniej ugotowane i ostudzone ziemniaki. Zamknij pokrywką, całkowicie zmiel ziemniaki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Zdejmij pokrywkę, dodaj 50 g mąki pszennej, 20 g skrobi, 2 łyżeczki drobno posiekanej pietruszki, 1 jajko, pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu.
6. Zamknij pokrywką, zagnieć ciasto ziemniaczane, czas 2 minuty, prędkość 2.
7. Zdejmij pokrywkę, przełóż ciasto ziemniaczane do oddzielnej misy, umyj naczynie.
8. Umieść trzpień w naczyniu do mieszania i tarczę do tarcia na nim.
- Zamień pokrywkę na popychacz, zetrzyj na tarce 400 g cebuli. Czas 40 sekund, prędkość 5.
9. Zdejmij pokrywkę, tarczę i trzpień, przełóż cebulę do misy.
10. Włóż nóż do misy miksera, odważ 50 g czosnku. Zamknij pokrywką, zmiel. Czas 5 sekund, prędkość 4.
11. Rozgrzej 60 g oleju na patelni, podsmaż farsz cebulowy, zmielony w naczyniu do mieszania. Następnie dodaj czosnek, podsmaż wszystko razem. Odsącz nadmiar płynu z gotowego nadzienia.
12. Nadzienie posól, dodaj 100 g tartego sera. Wymieszaj wszystko razem.
13. Od wcześniej przygotowanej masy ziemniaczanej oderwij małe kawałki, lekko spłaszcz je w dłoni. Nałóż trochę nadzienia na środek, złep krokiety, formując kulkę, a następnie lekko je spłaszcz. Wsyp bułkę tartą do misy, rozgrzej olej na patelni. Obtocz krokiety w bułce tartej, a następnie usmaż je w gorącym oleju na złoty kolor z obu stron.

Składniki:

- 1 kg ziemniaków (obranych)
- 50 g mąki pszennej
- 20 g mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki drobno posiekanej natki pietruszki 1 jajko
- 5 g soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- 50 g czosnku
- 400 g cebuli
- 60 g oleju roślinnego
- 50 g startego sera
- szczypta soli
- olej do smażenia krokietów
- bułka tarta do panierowania krokietów



Krokiety ziemniaczane z cebulą i śmietaną

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 20 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

pokroić 100 g cebuli na małe kawałki, obrać 2 ząbki czosnku.

Do misy włóż nóż, włóż 2 ząbki czosnku i 100 g pokrojonej cebuli

Zamknij pokrywkę misy, zmiel - czas 8 sekund, prędkość 8.

Otwórz pokrywkę misy. Wyciągnij nóż, włóż miesządko. Łopatką zbierz cebulę ze ścianek naczynia. Dodaj 20 g oleju roślinnego. Zamknij misę, duś - temperatura 95°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Otwórz pokrywkę, wyciągnij miesządko. Za pomocą łopatki przełóż zawartość do przecedź przez sito/koszyk, odsącz nadmiar tłuszczu, lekko odcisnij.

Do misy włóż nóż, włóż 500 g ziemniaków, pokrojonych na kawałki, Zamknij misę pokrywką, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 4.

Otwórz pokrywkę, dodaj do ziemniaków odsączoną cebulę, 100 g tartego sera, 100 g startego sera, 1 łyżkę skrobi, 120 g mąki pszennej, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżeczkę majeranku. Zamknij pokrywkę misy, zmiksuj - czas 15 sekund, prędkość 4.

Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łopatki przełóż masę do innego naczynia. Mocnymi w wodzie dłońmi uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego, obtocz je w bułce tartej i usmaż we frytownicy (zanurzając w oleju) na złoty kolor.

Podawaj na gorąco, ze śmietaną i posyp suszoną cebulą.

Składniki:

500 g ugotowanych ziemniaków

100 g startego sera

100 g cebuli

2 ząbki czosnku

1 łyżka skrobi

150 g mąki pszennej

1 jajko

20 g oleju roślinnego

1 łyżeczka drobnej soli

0,5 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka majeranku

Bułka tarta

Olej do smażenia - 0,5 l



Kaczka z sosem pomarańczowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 90 min	 2	 nasadka do mieszania

Przygotowanie:

1. Filet z kaczki: Piersi kaczki dokładnie posypać ze wszystkich stron solą i pieprzem, i włożyć do torebki do pieczenia i szczelnie zamknij.
2. Do czystej miski wlej 1800 g wody, włoż koszyk - 12 min/70°C/ob. 1.
3. Włóż piersi kaczki zapakowane w torebkę do pieczenia do koszyka i gotuj: 45 min/70°C/ob. 1.
4. Wyciągnij mięso z garnka i odstaw do odpoczynku.
5. Sos pomarańczowy: Włożyć mikser do miski, wsypać cukier, pomarańczę bez skórki i 40 g wina. Czas 12 min, temperatura 100°C, prędkość 1.
6. Dodaj pozostałe 40 g wina. Czas 12 min, temperatura 100°C, prędkość 1.
7. W międzyczasie włoż mięso skórą do dołu na zimną patelnię bez tłuszczu.
- Postaw na ogień i smaż 4-5 minut, aż skórka będzie chrupiąca. Obróć filety i smaż jeszcze około 1 minuty. Odstaw na 1 minutę.
8. Pokrój mięso na kawałki i wyłóż na talerz. Polej gorącym sosem pomarańczowym.

Składniki:

(Sos pomarańczowy)

- 60 g cukru
- 80 g czerwonego wina
- 120 g pomarańczy bez skórki

Składniki:

(Filet z kaczki)

- 1800 g wody
- 2 piersi kaczki ze skórą
- 2 szczypty soli
- 2 szczypty świeżo mielonego pieprzu



Kaczka z jabłkami sous-vide

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 90 min	 2	-

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj produkty: Piersi kaczki umyj, ostrym nożem natnij skórę. Posól, popieprz, dodaj cynamon, goździki włóż w nacięcia na skórze. Jabłka umyj, przekrój na połówki i jeszcze raz na połówki, usuń gniazda nasienne.

Krok 2 - Rozłóż piersi kaczki do torebek, włóż jabłka i zapakuj próżniowo.

Krok 3 - Włóż torebki z piersiami kaczki do miski, zalej wodą - tyle, aby przykryć kaczkę (około 1,5 litra). Torebki z kaczką powinny być całkowicie przykryte wodą.

Krok 4 - Zamknij misę pokrywką, gotuj sous-vide - temperatura 65°C, czas 90 minut.

Krok 5 - gotową kaczkę wyjmij z torebek, odlej z niej powstały sos, krótko obsmaż z obu stron na maśle razem z jabłkami.

Składniki:

- 2 piersi kaczki

2 jabłka

1 łyżka masła

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

0,5 łyżeczki mielonego cynamonu

4 goździki



Babka z rumowymi bakaliami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 60 min	 15	 nóż

Przygotowanie:

- Morele suszone (100g) pokroić na kawałki o wielkości około 0,5 cm, włożyć do miski, dodać rodzynki (100g) i zalać 100 g rumu. Pozostaw do namoczenia około 15 minut. Przecedź przez sito, a pozostały płyn zachowaj.
- Do misy do mieszania włóż nóż, wsyp 100 g obranych orzechów włoskich. Zamknij pokrywkę - czas 4 sekundy, prędkość 6.
- Otwórz pokrywkę misy, łopatką zbierz orzechy z boków garnka, dodaj do orzechów 50 g (około 2 łyżki) mąki, dodaj odsączone morele i rodzynki, wymieszaj - czas 30 sekund, prędkość 2.
- Gotową mieszankę odłóż i umyj misę.
- Włóż nóż do misy do mieszania, włóż 200 g miękkiego masła i wbij 5 jajek. Wsyp 300 g mąki, 150 g cukru pudru i 2 łyżeczki proszku do pieczenia, przesiane razem przez sito. Dodaj rum z namaczania owoców. Zamknij pokrywkę misy - czas 40 sekund, prędkość 4.
- Otwórz pokrywkę misy, dodaj do ciasta orzechy wymieszane z mąką. Zamknij pokrywkę - czas 40 sekund, prędkość 2.
- Otwórz pokrywkę misy, łopatką przełóż ciasto do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 ° C, piecz około 1 godziny do jasnobrązowego koloru. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku. Jeśli patyczek po wyciągnięciu z ciasta nadal „klei się” do ciasta, wydłuż czas pieczenia.
- Po upieczeniu pozwól nieco ostygnąć, wyjmij z formy, zdejmij papier do pieczenia, udekoruj polewą czekoladową lub posyp cukrem pudrem.

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 150 g cukru pudru
- 200 g masła (miękkiego)
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g rumu
- 100 g moreli suszonych
- 100 g rodzynek
- 50 g obranych orzechów włoskich
- 50 g suszonych
- 50 g mąki obtoczyć w orzechach



Kisiel truskawkowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 -	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do mieszania. Wlej 500 g wody, dodaj 50 g skrobi, 200 g truskawek, miód. Zamknij pokrywkę misy - czas 30 sekund, prędkość 6.
2. Gotuj - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
3. Otwórz pokrywkę misy, łyżką przełóż kisiel do naczynia.

Składniki:

- 500 g wody
- 50 g skrobi kukurydzianej
- 200 g obranych truskawek
- 1 łyżeczka miodu



Kisiel śliwkowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do miksowania. Wlej wodę, dodaj 500 g kawałków śliwek, 50 g skrobi, 2 łyżeczki soku z cytryny i 1 łyżkę stołową cukru.
- Zamknij pokrywę - czas 30 sekund, prędkość 6.
2. Następnie gotuj - czas 10 minut, temperatura 100°C, prędkość 2.
3. Po zagotowaniu ponownie zmiksuj blenderem - czas 30 sekund, prędkość 6.
4. Otwórz pokrywę misy, przelej do innego naczynia i ostudź.

Składniki:

- 500 g śliwek bez pestek
- 50 g skrobi
- 500 g wody
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka stołowa cukru



Klasyczne pesto z bazylii i orzeszków piniowych

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Do misy do miksowania włóż nóż, dodaj obrany czosnek i orzeszki piniowe. Zamknij pokrywę misy, zmiel - czas 15 sekund, prędkość 7.
- Krok 2 - Otwórz pokrywę misy, dodaj bazylię, starty parmezan, polej oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i dodaj sól oraz pieprz. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj pesto - czas 20 sekund, prędkość 7.
- Krok 3 - Łopatką zgarnij mieszankę ze ścianek i przełóż do innego naczynia.

Składniki:

- 100 g liści bazylii
- 1 duży ząbek czosnku
- 20 g orzeszków piniowych
- 150 ml oliwy z oliwek
- 100 g startego sera parmezan
- 10 g soku z cytryny
- Szczypta soli i pieprzu do smaku



Klopsiki z łososia

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 30 min	 20 min	 4	 dysk	 nóż  koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj produkty. Mięso łososia oczyścić ze skóry i ości (nadadzą się grzbiety, brzuszki), dobre części filetu można zostawić na steki, sashimi itp. Cebulę obierz ze skórki i pokrój na 4 części. Czosnek obierz z łupin.

Krok 2 - zainstaluj nóż w misie, dodaj czosnek i cebulę. Zamknij pokrywę - czas 12 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - otwórz pokrywę i za pomocą silikonowej łopatkı zsuń warzywa na dno misy. Wlej 30 ml oleju roślinnego. Zamknij pokrywę - temperatura 105, czas 8 min, prędkość 1.

Pozostaw do ostudzenia na 20-30 min.

Krok 4 - otwórz pokrywę, dodaj łososia, zamknij pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - otwórz pokrywę. Wlej śmietanę. Dodaj sól, mielony pieprz i mąkę. Zamknij pokrywę - czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - z otrzymanej masy formuj rękami klopsiki i układaj w naczyniu do gotowania na parze.

Krok 7 - wlej do misy 1 l wody, na górze ustaw koszyk do gotowania na parze z klopsikami, gotuj - temperatura 100, czas 12 min. Klopsiki rybne z łososia można podawać z makaronem, dodawać do zup lub jako samodzielne danie w sosie śmietanowym ze szpinakiem. Klopsiki wygodnie zamrozić i używać w razie potrzeby.

Składniki:

500 g łososia

150 g cebuli

3 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

2 łyżki stołowe mąki

80 ml śmietany 18%



Koktajl na zdrowie i młodość

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 -	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj produkty: umyj kiwi, szpinak, jabłko, ananasa i mango. Obierz ze skórek, nasion i pestek.
- Krok 2 - Do misy do miksowania włóż nóż, dodaj obrane owoce - czas 30 sekund, prędkość 12.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, rozlej napój do wysokich szklanek. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 100 g szpinaku
- 2 szt. dojrzałych kiwi
- 100 g ananasa
- 200 g mango
- 100 g jabłka



Koktajl z mango i pomarańczy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 3 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do miksowania. Waży 260 g świeżego mango, 200 g soku pomarańczowego.
2. Dodaj 200 g naturalnego jogurtu. Czas 3 minut, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, rozlej gotowy koktajl do kieliszków.

Składniki:

- 260 g świeżego mango (bez skórki)
- 200 g soku pomarańczowego
- 200 g naturalnego jogurtu



Koktejl koхання

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	5 min	4	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Do misy do miksowania włóż nóż, dodaj 100 g mrożonych malin, wlej 200 g soku brzoskwiniowego i dodaj 2 łyżki stołowe (30 g) cukru pudru. Zamknij pojemnik pokrywką. Blenduj - czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 2 - Rozlej zmiksowany koktajl do 4 wysokich kieliszków, dolej szampana. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 400 ml szampana lub wina musującego
- 200 g soku brzoskwiniowego
- 100 g mrożonych malin
- 30 g cukru pudru (2 łyżki stołowe)



Kompot z suszonych owoców

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 40 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Umieść mikser w misie, dodaj 250 g suszonych jabłek i gruszek. Dodaj suszone śliwki, 6 szt. goździków i kawałek kory cynamonu. Wsyp 80 g cukru, wlej 1,5 l wody. Zamknij pokrywę misy. Ugotuj kompot - temperatura 100 °C, czas 40 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę, spróbuj na smak, w razie potrzeby dopraw cukrem, miodem i sokiem z cytryny. Przelej kompot do innego naczynia wraz z owocami i zostaw do ostudzenia.

Składniki:

- 250 g suszonych owoców, mieszanka (jabłka, gruszki)
- 100 g suszonych śliwek
- 6 szt goździków
- Kawałek kory cynamonu około 5 cm
- 80 g cukru
- 1500 l wody



Papryka konserwowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 10 min	 2 słoiczki po 500 ml	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

- 1000 g czerwonej papryki pokrój na 4 części, oczyść z nasion.
- Przygotuj 2 słoiki po 500 ml każdy. Na dno każdego słoika włóż 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 5 ziaren czarnego pieprzu, 1 ząbek czosnku, połówkę 1 papryczki chili.
- Rozłóż kawałki czerwonej papryki do słoików. Pokrój 100 g cebuli w piórka, dodaj połowę do słoików.
- Teraz czas na marynatę. Do naczynia do miksowania wlej 500 g wody, 160 g octu, wsyp 100 g cukru i 10 g soli.
- Zamknij pokrywą - temperatura 100, czas 7 minut.
- Zdejmij pokrywę, pozwól zalewie ostygnąć.
- Rozlej ciepłą marynatę do słoików, całkowicie pokrywając nią paprykę.
- W garnku wyłóż dno ściereczką, ustaw słoiki, zalej je wodą do 3/4 wysokości. Zagotuj wodę w garnku. Pasteryzuj słoiki przez 10 minut po zagotowaniu wody.
- Wyjmij słoiki z garnka, połóż je do góry dnem na ściereczce, aby ostygły.

Składniki:

- 100 g czerwonej papryki
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu czarnego
- 1 szt. papryczki chili

Marynata:

- 500 g wody
- 160 g octu
- 100 g cukru
- 10 g soli



Kotleciki z brokułów

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 dysk	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej. Wsyp ziarna słonecznika i włóż czosnek. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 10.

Krok 2 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, zamontuj trzpień i tarczę z kratką. Zamknij pokrywę tarczy. Zetrzyj cebulę i brokuły na tarce - czas 40 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki przełóż zawartość misy do innego naczynia.

Krok 4 - Włóż mieszadło do misy. Wyłóż pokrojone różyczki brokułów wraz z ziarnami słonecznika, dodaj posiekany koper, roztrzepane jajka, olej, kaszę manną, skrobię ziemniaczaną, miód, olej oraz sól i pieprz. Zamknij pokrywę tarczy, zamknij korek, wymieszaj masę - czas 1 minuta, prędkość 4.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki przełóż masę do innego pojemnika. Z masy uformuj okrągłe, nieduże, lekko spłaszczone kotleciki. Smaż z obu stron na średnio rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru. Podawaj jako samodzielne danie z sosem.

Składniki:

- 400 g różyczek brokułu
- 50 g kaszy manny
- 80 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 50 g ziaren słonecznika
- 50 g skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka miodu
- 70 ml oleju słonecznikowego



Kotleciki z krewetek

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 20 min	 4	 dysk	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - przygotuj składniki. Surowe krewetki oczyść z pancerzy. Marchew obierz ze skórki. Cukinię pokrój wzdłuż na 4 części.
- Krok 2 - zamontuj nóż w misie, włóż krewetki. Zamknij pokrywą - czas 8 sekund, prędkość 8.
- Krok 3 - otwórz pokrywę, wyjmij nóż, zamontuj uchwyt do tarczy i tarczę. Zamknij pokrywą, zetrzyj marchew i cukinię na tarce przez otwór w pokrywie za pomocą popychacza - czas 20 sekund, prędkość 6.
- Krok 4 - otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i uchwyt, włóż mieszadło. Dodaj sól, mielony pieprz i skrobię ziemniaczaną. Zamknij pokrywę - czas 30 sekund, prędkość 4.
- Krok 5 - z uzyskanej masy formuj ręcznie kotleciki i smaż na patelni na oleju po 2-3 minuty z każdej strony do uzyskania złocistej skórki.

Składniki:

- 300 g surowych krewetek (waga bez pancerzy)
- 1 średnia cukinia
- 1 marchew
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- 1 łyżka stołowa skrobi ziemniaczanej



Kotleciki z królika i ryżu

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 50 min	 40 min	 4-5	 koszyk parowy	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: 350 g mięsa królika umyj, osusz i pokrój na kawałki o wielkości około 1-2 cm. 1 duży ząbek czosnku, 80 g cebuli, obierz, cebulę pokrój na 4 mniejsze części. 80 g marchwi obierz, pokrój na małe kawałki.
- wsyp 100 g ryżu do koszyka, przepłucz zimną wodą. Wlej do miski 1,2 l wody, zamknij misę pokrywą, zagotuj wodę - program „Gotowanie” (około 8 min).
- Otwórz pokrywę, wsyp 1 łyżkę stołową soli, włóż koszyk z ryżem. Zamknij pokrywę, gotuj ryż - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę, za pomocą miarki wyjmij koszyk z ryżem, pozwól ryżowi ostygnąć. Wylej wodę, opłucz misę.
- Włóż nóż do miski. Włóż 1 ząbek czosnku, 80 g cebuli, 80 g marchwi. Zamknij pokrywę - czas siekania 8 sekund, prędkość 7.
- Otwórz pokrywę miski. Łopatką zgarnij warzywa ze ścianek garnka, wlej 20 g oleju, zamknij pokrywę. Duś - temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę miski, dodawaj porcjami - ugotowany ryż i 400 g mięsa królika, pokrojonego na kawałki. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu.
- Zamknij pokrywę, zmiksuj masę - czas 15 sekund, prędkość 8.
- Otwórz pokrywę, dodaj 30 g bułki tartej, wymieszaj masę łyżką, zamknij pokrywę, ponownie - czas 15 sekund, prędkość 8.
- Otwórz pokrywę, wyjmij nóż. Mokrymi dłońmi uformuj owalne kotleciki, obtocz w bułce tartej i smaż na rozgrzanym oleju do złotego koloru z każdej strony.

Składniki:

- 350 g mięsa królika
- 100 g ryżu
- 80 g cebuli
- 80 g marchwi
- 1 duży ząbek czosnku
- 20 g oleju roślinnego
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- Olej do smażenia



Kotleciki z łososia

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 30 min	 4	 koszyk	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: umyj 330 g filetu z łososia, ostrym nożem zdejmij skórę, pokrój na kawałki o wielkości około 2 cm.

pokrój 100 g białej części pora na kawałki o wielkości około 2 cm.

Krok 2 - Włóż nóż do blendera, włóż por, zamknij pokrywę blendera, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, łydką zeskrob por ze ścianek garnka. Wlej 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek, zamknij misę pokrywą z otwartym korkiem. Dusimy por -

temperatura 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, dodaj kaszę mannę, posól i popieprz por. Zamknij pokrywę - czas 35 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, dodaj do masy pokrojonego łososia. Zamknij pokrywę blendera, zmiksuj - czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, spróbuj masy, dopraw, jeśli potrzeba. Łopatką przełóż masę do innego naczynia. Uformuj ręcznie owalne kotleciki. Smaż z obu stron do złotego koloru na średnio rozgrzanym oleju.

Składniki:

330 g filetu łososia

60 g kaszy manny

100 g pora - biała część

2 łyżki oliwy z oliwek

0,5 łyżeczki soli

szczypta pieprzu do smaku
olej do smażenia



Kotleciki z kurczaka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 4 min	 15	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do misy, włóż 1 duży obrany ząbek czosnku i 80 g cebuli. Zamknij misę pokrywą, zmiksuj - czas 6 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, zamontuj mieszadło. Łopatką zdejmij warzywa ze ścianek misy. Dodaj 20 g miękkiego masła, zamknij pokrywę, otwórz korek. Duś - temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - 600 g mięsa z ud kurczaka umyj, osusz, pokrój na kawałki o wielkości około 2 cm.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, zeskrob cebulę na dno garnka łopatką, dodaj 600 g pokrojonego mięsa drobiowego, zamknij pokrywę misy, zmiel mięso - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, dodaj do mięsa 20 g masła, wbij 1 jajko, dodaj 1 łyżeczkę musztardy, 40 g bułki tartej, 1 pełną łyżeczkę soli, pół łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę, wymieszaj masę - czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - mokrymi dłońmi uformuj kotleciki z uzyskanej masy. Smaż na oleju roślinnym szybko z dwóch stron do złotego koloru.

Krok 7 - Przygotowane kotleciki wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz w temperaturze 180°C przez około 15 minut.

Składniki:

600 g mięsa filetu z ud kurczaka

80 g cebuli

1 jajko

40 g bułki tartej (2 łyżki)

1 duża łyżeczka musztardy

1 łyżeczka drobnej soli

0,5 łyżeczki mielonego pieprzu

20 g oleju roślinnego

1 pełna łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu



Kotleciki z mintaja z warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 15 min	 4	 nóż końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: pokrój 400 g filetu mintaja bez skóry i ości na małe kawałki (około 3 cm). obierz 80 g cebuli, pokrój na 4 części, 80 g marchwi, 60 g korzenia selera i 50 g pietruszki, pokrój warzywa na kawałki o wielkości około 2 cm.

Krok 2 - Włóż nóż do pojemnika blendera, włóż obrane kawałki cebuli, zamknij pokrywę misy. Posiekaj cebulę - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Dodaj do cebuli wcześniej przygotowane warzywa. Zamknij misę pokrywą, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Wlej 30 g oleju, zamknij pokrywę i duś warzywa - temperatura 85°C, czas 14 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Wsyp 25 g bułki tartej przez otwór w pokrywie, wymieszaj - czas 12 sekund, prędkość 2.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, wyjmij mieszadło, przełóż warzywa do innego pojemnika i odstaw do ostudzenia na około 15 minut.

Krok 7 - Włóż nóż do misy, włóż 400 g filetu mintaja pokrojonego na małe kawałki. Zamknij pokrywą, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, dodaj do ryby ostudzone warzywa, wbij 1 jajko, dodaj 50 g gęstej śmietany, 1 pełną łyżeczkę drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę misy - czas 40 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, łopatką zgarnij masę w misie. Z masy uformuj 8 małych, owalnych, lekko spłaszczonych kotlecików. Obtocz każdy w bułce tartej i smaż po kilka minut z obu stron na oleju na średnim ogniu.

Składniki:

400 g filetu mintaja bez skóry i ości

25 g bułki tartej

80 g cebuli

80 g marchwi

60 g korzenia selera

50 g pietruszki

50 g śmietany 18% tł.

1 jajko

1 łyżeczka drobnej soli

0,5 łyżeczki pieprzu

bułka tarta do panierowania

olej do smażenia



Kotleciki z indyka na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż	 dysk	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj składniki. Pokrój indyka na kostkę. Obierz marchew ze skórki. Pokrój cukinię wzdłuż na 4 części.

Krok 2 - włóż nóż do misy, dodaj mięso indyka. Zamknij pokrywę - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - otwórz pokrywę, wyjmij nóż, zamocuj uchwyt do tarczy i tarczę. Zamknij pokrywę, zetrzyj marchew i cukinię na tarce przez otwór w pokrywie za pomocą popychacza - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i uchwyty, włóż mieszadło. Dodaj sól, mielony pieprz i skrobię ziemniaczaną. Zamknij pokrywę - czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - z otrzymanej masy uformuj ręcznie kotleciki i ułóż w pojemniku do gotowania na parze.

Krok 6 - wlej do misy 1 l wody, na wierzch ustaw koszyk do gotowania na parze z kotlecikami, gotuj - temperatura 100, czas 20 min.

Składniki:

- 500 g filetu z indyka
- 150 g cukinii
- 150 g marchwi
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej



Krewetki w sosie z białego wina

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 11 min	 2	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj składniki: 400 g krewetek, jeśli mrożone - rozmroź, oczyść z resztek pancerza. Oczyść 100 g cebuli i 2 ząbki czosnku, pokrój cebulę na 2-3 części.
- Krok 2 - Do misy do mieszania włóż nóż, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij misę pokrywą - czas 5 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Szpatułką zdejmij cebulę ze ścianek talerza. Dodaj 20 g oliwy z oliwek, zamknij pokrywę, otwórz korek. Smażenie - temperatura 115°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę, wlej 150 ml białego wina do cebuli i czosnku, dodaj krewetki. Dodaj 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę misy - temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do krewetek 50 g tartego parmezanu. Zamknij pokrywę - temperatura 80°C, czas 1 minuta, prędkość 2.
- Krok 6 - Otwórz pokrywę misy, rozłóż krewetki na talerzach. Podawaj na gorąco, posypane natką pietruszki.

Składniki:

- 400 g dużych krewetek
- 150 ml wytrawnego białego wina
- 50 g startego parmezanu
- 100 g cebuli
- 20 g oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 łyżeczki soli
- pieprz do smaku
- posiekana pietruszka (1 łyżka stołowa)



Krewetki duszone z warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 2	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Oczyszczyć 75 g cebuli, pokroić w piórka, pokroić 80 g cukinii w cienką słómkę, przekroić 10 pomidorków cherry na pół.

Krok 2 - zamocuj mieszadło w misie. Dodaj cukinię i cebulę.

Wlej 2 łyżki oliwy z oliwek, zamknij pokrywę. Podsmaż warzywa. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Zdejmij pokrywę, szpatułką zeszkrob warzywa z dna garnka.

Dodaj przekrojone na pół pomidorki cherry. Wsyp do płaskiego talerza pół łyżeczki soli. Zamknij pokrywę - Temperatura 100°C, czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Zdejmij pokrywę, wyjmij mieszadło. Przełóż warzywa na talerz. Oplucz mikser i misę do mieszania pod wodą.

Krok 5 - Zamocuj mieszadło w misie do mieszania. Dodaj 20 g masła, dodaj 200 g świeżych krewetek, wsyp pół łyżeczki granulowanego czosnku i szczyptę mielonej papryczki chili. Zamknij pokrywę. Podsmaż krewetki. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Zdejmij pokrywę. Do krewetek dodaj wcześniej przygotowane warzywa. Podsmaż wszystko przez chwilę. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Składniki:

200 g świeżych dużych krewetek

75 g czerwonej cebuli

170 g cukinii

10 pomidorków cherry

3 łyżki stołowe oliwy z oliwek

20 g masła

pół łyżeczki granulowanego czosnku

pół łyżeczki soli

szczypta mielonej papryczki chili



Krem budyniowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 12 min	 500 g	 nasadka-motylek

Przygotowanie:

1. Włóż motylek do misy miksującej. Wlej 400 g mleka, 50 gramów cukru pudru, 10 g cukru waniliowego, wsyp 40 g skrobi kukurydzianej i dodaj 4 żółtka. Zamocuj pokrywę z zamkniętym korkiem - 100°C, czas 12 minut, prędkość 2.
2. Zdejmij pokrywę. Wyjmij budyń z formy, odstaw do całkowitego ostudzenia.

Składniki:

- 400 g mleka
- 40 g skrobi kukurydzianej
- 4 żółtka jaj
- 10 g cukru waniliowego
- 50 g cukru pudru



Krem z kalafiora

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 8 min	 6	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

Krok 1 - Ułóż różyczki kalafiora w koszyku.

Krok 2 - Wlej 1,5 litra wody do naczynia do mieszania, dodaj 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę. Gotowanie na parze - temperatura 100oC, czas 10 minut.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, włóż koszyk z różyczkami kalafiora. Zamknij pokrywę, otwórz korek. Gotować - temperatura100oC, czas 8 minut.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, wyjmij koszyk z ugotowanym kalafiozem. Umyj misę.

Krok 5 - Włóż nóż do misy blendera, wsyp 100 g prażonych płatków migdałowych, dodaj ostudzone 400 g różyczek kalafiora, 1 ząbek czosnku, 0,5 pęczka świeżej natki pietruszki, 20 g płatków. Dodaj 0,5 łyżeczki soli, szczyptę papryczki chili, skórkę z 1 cytryny, 1 łyżkę soku z cytryny, 50 g oliwy z oliwek.

Zamknij pokrywę. Czas mieszania - 1 minuta, prędkość 12.

Krok 6 - Otwórz pokrywę naczynia, spróbuj, w razie potrzeby dosól, dopieprz, wymieszaj. Przełóż do naczynia z szczelną pokrywką. Przechowuj w lodówce do kilku dni.

Składniki:

400 g różyczek kalafiora

100 g prażonych płatków migdałowych

1 ząbek czosnku

0,5 pęczka świeżej pietruszki

20 g płatków

szczypta papryczki chili

skórka z 1 cytryny

2 łyżki stołowe soku z cytryny

50 g oliwy z oliwek

0,5 łyżeczki soli

1 łyżeczka soli



Krem z cukinii z parmezanem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 30 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - umyj cukinie, pokrój na nieduże kawałki. Oczyść cebulę, pokrój na ćwiartki, oczyść 1 ząbek czosnku.
- Krok 2 - Zamocuj nóż w misie. Dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę - czas 15 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę. Szpatułką zsuń cebulę na dno misy. Wlej 20 g oleju roślinnego. Duszenie - temperatura 100, czas 7 min, prędkość 1.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę, dodaj cukinię, 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Duszenie - temperatura 90oC, czas 5 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - Zmiksuj cukinię na krem - czas 45 sekund, prędkość 8.
- Krok 6 - Otwórz pokrywę, dodaj tarty parmezan. Zamknij pokrywę. Wymieszaj - czas 25 sekund, prędkość 3.
- Powinieneś uzyskać delikatny krem z cukinii o konsystencji puree.

Składniki:

- 2 średnie cukinie
- 1 średnia cebula
- 1 ząbek czosnku
- 20 g oleju roślinnego
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- 30 g tartego parmezanu



Krem ze śmietany

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 5 min	Czas gotowania 5 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nasadka-motylek

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż motylka do misy miksującej. Wlej 400 ml schłodzonej śmietany, wsyp 2 łyżki cukru pudru.

Krok 2 - Zamknij pokrywę misy, ubij - czas 4 min, prędkość 4.

Krok 3 - Pod koniec ubijania przez otwór w pokrywie dodaj kilka kropel soku z cytryny.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy. Szpatułką zgarnij krem do innego naczynia

Składniki:

400 g domowej śmietany

2 łyżki cukru pudru

kilka kropel soku z cytryny



Kremowa zupa z batatów

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 60 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Obieramy batata, kroimy go na kawałki lub plastry. Obieramy i kroimy ziemniaki w kostkę.

Krok 2 - Układamy batata na blasze wyłożonej papierem, skrapiamy oliwą z oliwek i pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 °C przez około 20 minut.

Krok 3 - Obieramy cebulę i kroimy na 4 części, obieramy czosnek. Ser kruszymy na małe kawałki.

Krok 4 - Wkładamy nóż do misy miksującej, dodajemy cebulę i czosnek. Zamykamy pokrywę misy, miksujemy - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otwieramy pokrywę, szpatułką zgarniamy składniki ze ścianek garnka. Wlewamy olej, zamykamy pokrywę, otwieramy korek. Dusimy - temperatura 120 °C, czas 4 min, prędkość 1.

Krok 6 - Otwieramy pokrywę, dodajemy ziemniaki i wlewamy bulion. Gotujemy - temperatura 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Dodajemy upieczonego batata, sól i pozostałe przyprawy. Zamknij pojemnik pokrywką. Gotujemy - temperatura 100 °C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otwieramy pokrywę, wsypujemy pokruszony ser. Zamykamy pokrywę, blendujemy zupę - czas 1 min, prędkość 8.

Krok 9 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby dosalamy zupę.

Krok 10 - Podajemy zupę, dekorując śmietaną i posypując pestkami dyni.

Składniki:

- 600 g batatów
- 200 g ziemniaków
- 80 g sera holenderskiego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 40 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 400 ml bulionu warzywnego
- 100 ml tłustej śmietany 33%
- nasiona dyni lub słonecznika do posypania



Krem z papryki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 30 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Obieramy 160 g ziemniaków, kroimy na małe kawałki. 600 g świeżej czerwonej papryki, oczyszczonej z nasion, kroimy na kawałki około 2 cm. Obieramy 3-4 ząbki czosnku i 150 g cebuli, kroimy cebulę na małe kawałki.

Krok 2 - Wkładamy nóż do misy miksera, dodajemy cebulę i czosnek. Zamykamy pokrywę misy, miksujemy - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwieramy pokrywę, szpatułką zgarniamy cebulę i czosnek ze ścianek garnka. Wlewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, zamykamy pokrywę, otwieramy korek. Dusimy - temperatura 120 °C, czas 5 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otwieramy pokrywę, dodajemy pokrojoną paprykę i ziemniaki, zalewamy wodą. Dodajemy sól i pozostałe przyprawy. Zamykamy pokrywę misy, gotujemy - temperatura 100 °C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otwieramy pokrywę, dodajemy 1 łyżkę pasty pomidorowej, szczyptę cukru i wlewamy 100 ml śmietany 33%. Zamykamy pokrywę, blendujemy zupę - czas 1 min, prędkość 8.

Krok 6 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby dosalamy zupę.

Składniki:

- 600 g świeżej czerwonej papryki
- 160 g ziemniaków
- 150 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 30 ml oliwy z oliwek
- Szczyptę cukru
- 1 łyżkę stołową pasty pomidorowej
- 1 łyżeczkę drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 dużą łyżeczkę ziół prowansalskich
- 600 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany 33%



Krem z brukselki z pulpecikami z indyka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 6	nóż końcówka do mieszania dysk koszyk parowy

Przygotowanie:

- Krok 1 - Indyka myjemy, kroimy na kawałki około 2 cm. Warzywa obieramy.
- Krok 2 - Wkładamy nóż do misy miksującej, następnie dodajemy indyka pokrojonego na kawałki, wbijamy jajko, dodajemy bułkę tartą i przyprawy. Zamykamy.
- Krok 3 - Mieszymy - czas 25 sekund, prędkość 6.
- Krok 4 - Otwieramy pokrywę, szpatułką wyjmujemy masę mięsną do miski.
- Krok 5 - Mokrymi dłońmi formujemy z masy mięsnej małe kulki, układamy na papierze (z otworami na parę) do pieczenia w pojemniku do gotowania na parze.
- Krok 6 - Myjemy misę, zakładamy ramkę do mocowania tarczy i tarczę do krojenia. Zamknij pojemnik pokrywką.
- Krok 7 - Kroimy cebulę, warzywa, czosnek i ziemniaki, dociskając je popychaczem czas 15 sekund, prędkość 6.
- Krok 8 - Otwieramy pokrywę, wyjmujemy tarczę i trzpień. Szpatułką odsuwamy warzywa na bok, wkładamy nóż.
- Krok 9 - Dodajemy brukselkę, przyprawy i wodę do warzyw.
- Krok 10 - Ustawiamy pojemnik do gotowania na parze z pulpecikami na misie wraz z pokrywą.
- Krok 11 - Ustawiamy - temperatura 105° C, czas 25 min, prędkość 1, rewers.
- Krok 12 - Ostrożnie, aby nie poparzyć się parą, zdejmujemy pojemnik z pulpecikami, odstawiamy na bok.
- Krok 13 - Blendujemy zupę - czas 1 min, prędkość 8.
- Krok 14 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, doprawiamy zupę, jeśli potrzeba.
- Podajemy zupę wraz z pulpecikami.

Składniki:

- 400 g filetu z piersi indyka
- 1 jajko
- 20 g bułki tartej
- 1 łyżeczka soli
- Szczypta pieprzu
- 0,5 łyżeczki mielonej papryki
- 500 g brukselki
- 180 g ziemniaków
- 100 g marchwi
- 50 g selera
- 50 g korzenia pietruszki
- 80 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- Szczypta pieprzu
- Szczyptę cukru
- 1000 g wody
- świeże liście pietruszki do dekoracji



Krem z buraków z rodzynkami i chrzanem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Obieramy buraki, kroimy na małe kawałki. Obieramy czosnek.

Krok 2 - Zakładamy nóż w misie. Dodajemy buraki, czosnek i rodzynki. Zamykamy pokrywą. Czas 35 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwieramy pokrywę, dodajemy sól, cukier i pieprz. Wlewamy bulion warzywny. Zamykamy pokrywę misy, gotujemy zupę - temperatura 100°C, czas 20 min, prędkość 1.

Krok 4 - Przez otwór w pokrywie dodajemy chrzan i ocet. Zamykamy pokrywę i blendujemy zupę - czas 1 min, prędkość 8.

Krok 5 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby dosalamy zupę.

Składniki:

800 g gotowanych buraków

100 g rodzynek

1 łyżka stołowa tartego chrzanu

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

1 łyżka stołowa octu jabłkowego

1 duża łyżeczka cukru

300 ml bulionu warzywnego



Krem z kurek

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 30 min	 -	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. 300 g kurek myjemy, czyszcimy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Kroimy 1 średnią cebulę na ćwiartki.
2. Wkładamy nóż do misy, dodajemy kurki i cebulę. Zamykamy pokrywę - Prędkość 6, czas 6 sekund.
3. Zmieniamy nóż na mieszadło. Dodajemy do misy 30 g masła. Zamykamy pokrywę - temperatura 100°, czas 5 minut, prędkość 1. Dusimy z otwartą pokrywą.
4. Po zakończeniu duszenia dodajemy bulion warzywny, ziemniaki, pieprz i sól. Gotujemy w 100°, czas 20 minut, prędkość 1.
5. Dodajemy 100 ml śmietany 18% i blendujemy 60 sekund na prędkości 8. Doprawiamy do smaku.

Składniki:

- 300 g kurek
- 100 g ziemniaków
- 1 cebula
- 100 ml śmietany 18%
- 30 g masła
- 300 ml bulionu warzywnego
- 15 g mielonego pieprzu
- 10 g soli
- garść posiekanej pietruszki do dekoracji



Krem z kalafiora z boczkiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 -	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotowujemy warzywa: myjemy i obieramy ziemniaki, kroimy je na kawałki. Marchew obieramy, kroimy na małe kawałki. Czosnek obieramy z łupin.

Krok 2 - Dzielimy kalafiora na różyczki.

Krok 3 - Smażymy plastry boczku na suchej patelni do uzyskania rumianej i chrupiącej skórki (około 2 minuty z każdej strony).

Krok 4 - Wkładamy nóż do misy miksującej, dodajemy podsmażony boczek, bułkę tartą i masło. Zamykamy pokrywę misy, miksujemy - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - Otwieramy pokrywę, szpatułką zgarniamy okruszki ze ścianek misy. Zamykamy pokrywę, ponownie mieszamy - czas 15 s, prędkość 8.

Krok 6 - Otwieramy pokrywę, szpatułką przekładamy okruszki do innego naczynia.

Krok 7 - Wkładamy kalafiora do misy miksującej, wlewamy 400 ml bulionu. Zamykamy pokrywę, miksujemy kalafiora - czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 8 - Otwieramy pokrywę, dodajemy pokrojone warzywa, pozostały czosnek, bulion i przyprawy. Zamykamy pokrywę, gotujemy zupę - temperatura 105°C, czas 25 min, prędkość 1

Krok 9 - Gdy zupa się ugotuje, blendujemy ją - czas 1 min, prędkość 8.

Krok 10 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby dosalamy zupę.

Krok 11 - Podajemy zupę w bulionówkach, posypując skwarkami i posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 500 g kalafiora
- 250 g ziemniaków
- 100 g marchwi
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1,2 l bulionu (warzywnego lub mięsnego)
- 100 g boczku
- 25 g bułki tartej
- 20 g miękkiego masła
- Natka pietruszki do dekoracji



Krem z zielonej fasolki z miętą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 30 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotowujemy warzywa: myjemy i obieramy ziemniaki, kroimy je na kawałki. Cebulę obieramy i kroimy na 4 części, czosnek obieramy.
- Krok 2 - Wkładamy nóż do misy miksera, dodajemy cebulę i czosnek. Zamykamy pokrywę misy, miksujemy - czas 10 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwieramy pokrywę, szpatułką zgarniamy cebulę i czosnek ze ścianek garnka. Wlewamy olej, zamykamy pokrywę, otwieramy korek. Dusimy cebulę - temperatura 120° C, czas 5 min, prędkość 1 - rewers.
- Krok 4 - Otwieramy pokrywę, wlewamy bulion. Zamykamy pokrywę, gotujemy bulion - temperatura 105° C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - Otworzyć pokrywę, włożyć do bulionu ziemniaki, zieloną fasolkę i przyprawy. Zamknąć pokrywę, gotować zupę - temperatura 105°C, czas 15 min, prędkość 1
- Krok 6 - Gdy zupa się ugotuje, zmiksować ją blenderem - czas 1 min 20 sekund, prędkość 8.
- Krok 7 - Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby dosalamy zupę.
- Krok 8 - Podawać zupę posypaną z wierzchu świeżą miętą.

Składniki:

- 450 g mrożonej zielonej fasoli
200g ziemniaków
200g ziemniaków
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 40 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- kilka listków świeżej mięty
- 400 ml bulionu warzywnego
- 100 ml tłustej śmietany



Zupa krem z pomidorów

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 40 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Zainstaluj trzpień mocujący ostrze i ostrze do krojenia, zamknij misę.
2. Pokrój warzywa, dociskając je tłoczkiem: 300 g ziemniaków, 100 g marchwi, 100 g korzenia pietruszki, 50 g korzenia selera i 50 g pora (białej) części) - 20 s./V6
3. Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień, a warzywa przełóż do innej miski. naczynia.
4. Oczyszc cebulę i podziel ją na 4 części.
5. Włóż nóż do misy i dodaj 100 g cebuli. Zamknij pokrywę za pomocą zamkniętej miarki. Rozdrabnianie - czas 10 s/prędkość 6.
6. Za pomocą szpatułki zeszkrob cebulę na dno misy, dodaj 40 g masła. Zamknij pokrywę za pomocą otwartej miarki. Duszenie - czas 5 min./100°C/prędkość 1.
7. Wlej 1000 g bulionu, dodaj 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego i pokrojone warzywa. Zamknij pokrywę, zamknij miarkę. Gotowanie - temp. 100°C/czas 20 min/prędkość 1.
8. Dodaj 400 g konserwowych pokrojonych pomidorów, 50 g koncentratu pomidorowego. koncentrat pomidorowy, 1 łyżeczka cukru, 1/2 łyżeczki pieprzu, sól do smaku. Zamknij pokrywę. Gotowanie - temperatura 100 °C/10 min/prędkość 1.
9. Podawaj zupę krem z pomidorów z grzankami lub ciastem francuskim. Możesz też udekorować świeżą pietruszką

Składniki:

- 100 g cebuli
- 400 g konserwowych pokrojonych pomidorów bez skórki
- 1000 g bulionu drobiowego lub warzywnego
- 50 g pasty pomidorowej
- 300 g ziemniaków
- 100 g marchwi
- 100 g korzenia pietruszki
- 50 g selera
- 50 g pora (biała część)
- 40 g masła
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- ½ łyżeczki pieprzu
- sól do smaku
- 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)



Kruszanka z selera

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 40 min	Ilość porcji 6	Używane akcesoria końcówka do mieszania nóż	

Przygotowanie:

- Krok 1 - Rozgrzewamy piekarnik do 180°C.
- Krok 2 - Umyć i osuszyć 800 g selera, odciąć zdrewniałe końce i pozostałe liście. Pokroić na kawałki około 2-3 cm.
- Krok 3 - Umieść mikser w naczyniu do mieszania. Włóż pokrojony na kawałki seler, wsyp 100 g cukru, 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Zamykamy misę pokrywą, mieszamy seler z cukrem i mąką - czas 30 sekund, prędkość 3.
- Krok 4 - Otworzyć pokrywę, rozłożyć seler na całym dnie natłuszczonej formy do pieczenia.
- Krok 5 - Umyć i osuszyć misę, wymienić nóż.
- Krok 6 - Do misy włożyć 100 g masła pokrojonego na kilka kawałków, 100 g mąki pszennej, 100 g cukru i 50 g płatków migdałowych. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać kruszonkę - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 7 - Otwieramy pokrywę misy. Rozsypać kruszonkę na selerze tak, aby pokryła całą powierzchnię. Posypać pozostałymi 50 g płatków migdałowych.
- Krok 8 - Wstawić formę z selerem i kruszonką do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piec około 35-40 minut, aż kruszonka się zrumieni. Wyjąć z piekarnika, odstawić na około 10 minut, podawać ciepłe lub ostudzić i podawać na zimno.

Składniki:

- 180 g mąki pszennej do wypieków
- 100 g drobnego cukru do kruszonki
- 100 g masła
- 100 g płatków migdałowych
- 800 g selera (łodygi)
- 100 g cukru
- 10 g skrobi ziemniaczanej



Krokiety z grzybami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 30 min	 30 min	 8	 nóż	 dysk	 koszyk

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do mieszania. Odmierz 50 g masła. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Zdejmij pokrywę, wsyp 250 g mąki pszennej, wbij 3 całe jajka, wlej 600 g mleka i dodaj szczyptę soli. Zamykamy pokrywę, mieszamy ciasto na naleśniki. Czas 1 minuta, prędkość 3.
3. Zdejmij pokrywę, wylej ciasto do miski. Na rozgrzanej patelni smażymy naleśniki do rumianej skórki z obu stron.
4. Zainstaluj trzpień w naczyniu do mieszania i tarczę do tarcia na nim. Zamknij pokrywę tłoczkiem, zetrzyj na tarce 500 g grzybów. Czas 30 sekund, prędkość 5.
5. Zdejmij pokrywę. Na patelni rozpuść 50 g masła, dodaj starte grzyby.
- Podsmaż je na patelni, aż odparuje z nich cała woda.
6. Do grzybów wsyp 100 g startego sera mozzarella, pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu, dobrze wymieszaj całe nadzienie.
7. Nałóż trochę nadzienia na środek każdego naleśnika, zawiń dwa brzegi naleśnika do środka, a następnie zwiń naleśnik, zaczynając od jednego z rozwiniętych brzegów naleśnika.
8. Do jednej miski wsyp bułkę tartą, a do drugiej miski wbij całe jajko, roztrzepując je widelcem.
9. Obtocz każdy krokiet w jajku, a następnie w bułce tartej.
10. Wlej na patelnię trochę oleju, rozgrzej go. Smaż krokiety do rumianej skórki z każdej strony.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 3 jajka
- 600 g mleka
- 50 g masła
- szczypta soli
- 400 g grzybów
- 100 g tartego sera mozzarella
- pół łyżeczki soli
- szczypta czarnego pieprzu mielonego
- 50 g masła
- bułka tarta
- 1 jajko do panierki
- olej do smażenia



Krokiety z mięsem

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 30 min	Czas gotowania 30 min	Ilość porcji 8	Używane akcesoria nóż dysk końcówka do mieszania		

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do mieszania. Odmierz 50 g masła. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Zdejmij pokrywę, wsyp 250 g mąki pszennej, wbij 3 całe jajka, wlej 600 g mleka i dodaj szczyptę soli. Zamykamy pokrywę, mieszamy ciasto na naleśniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, wylej ciasto do miski. Na rozgrzanej patelni smażymy naleśniki do rumianej skórki z obu stron.
4. Przygotowujemy nadzienie. Na patelnię wlewamy 50 g oleju roślinnego, rozgrzewamy go. Dodajemy 400 g mięsnego mielonego z wieprzowiny. Zrumienić mięso, maksymalnie rozdrabniając je za pomocą silikonowej łopatkki.
5. Do mięsa dodajemy 5 g soli, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki i pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki. Wymieszać wszystko i podsmażać jeszcze chwilę.
6. Do jeszcze gorącego mięsa dodać 100 g startego sera mozzarella, wymieszać.
7. Nałóż trochę nadzienia na środek każdego naleśnika, zawiń dwa brzegi naleśnika do środka, a następnie zwiń naleśnik, zaczynając od jednego z rozwiniętych brzegów naleśnika.
8. Do jednej miski wsyp bułkę tartą, a do drugiej miski wbij całe jajko, roztrzepując je widelcem.
9. Obtocz każdy krokiet w jajku, a następnie w bułce tartej.
10. Wlej na patelnię trochę oleju, rozgrzej go. Smaż krokiety do rumianej skórki z każdej strony.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 3 jajka
- 600 g mleka
- 50 g masła
- szczypta soli
- 400 g mielonego mięsa wieprzowego
- 50 g masła
- 50 g oleju roślinnego
- 5 g soli
- pół łyżeczki ostrej papryki mielonej
- pół łyżeczki słodkiej papryki mielonej
- 100 g tartego sera mozzarella
- bułka tarta
- 1 jajko do panierowania
- olej do smażenia krokietów



Królik duszony w sosie grzybowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 30 min	 54 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować składniki. Nogi królika umyć, osuszyć i podzielić na części. Warzywa umyć, obrać ze skórki. Pokroić marchew na kawałki 1x1 cm. Cebulę i czosnek obrać z łupin. Cebulę pokroić na 4 części.

Suszone grzyby 15 g zalać 400 ml wrzątku i odstawić na 30 min.

Krok 2 - włożyć nóż do misy. Wlać 30 łyż. stoł. oleju, włożyć mięso królika. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 3 - otworzyć pokrywę, przełożyć mięso do innego naczynia. Nie myć misy, dodać cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 - otworzyć pokrywę i za pomocą łopatkki zsunąć warzywa po bokach misy na dno. Dodać marchew. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 - otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać z powrotem mięso królika. Dodać sól, czarny pieprz mielony i namoczone grzyby wraz z wodą, w której stały. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 35 min, prędkość 1.

Krok 6 - otworzyć pokrywę, dodać śmietanę 150 g. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 7 - otworzyć pokrywę, spróbować królika pod względem soli, w razie potrzeby doprawić. Podawać w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 450 g królika (nóżki i uda)
- 150 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 15 g suszonych grzybów
- 400 ml wrzątku
- 150 g śmietany
- 50 g świeżej zieleni
- 1 łyżeczka soli
- 0.5 łyżeczki pieprzu



Królik duszony z ziemniakami w sosie śmietanowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 85 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować produkty. Nadaje się dowolne mięso królika lub cały królik pokrojony na części. Warzywa umyć, obrać ze skórki. Ziemniaki pokroić w kostkę 1.5x1.5 cm, marchew 1x1 cm. Cebulę i czosnek obrać z łupin. Cebulę pokroić na 4 części.

Krok 2 - włożyć nóż do misy. Wlać 30 łyż. stoł. oleju, włożyć mięso królika. Zamknąć pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 3 - otworzyć pokrywę, przełożyć mięso do innego naczynia. Nie myć misy, dodać cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 - otworzyć pokrywę i za pomocą łopatkki zsunąć warzywa po bokach misy na dno. Dodać marchew. Zamknąć pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 - otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać z powrotem mięso królika. Dodać sól, czarny pieprz mielony i 500 ml wody. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 35 min, prędkość 1.

Krok 6 - otworzyć pokrywę, dodać pokrojone ziemniaki. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 7 - otworzyć pokrywę, dodać 150 g śmietany. Zamknąć pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 8 - otworzyć pokrywę, spróbować potrawy pod względem soli, w razie potrzeby doprawić. Podawać w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 450 g mięsa królika
- 150 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 300 g ziemniaków
- 150 g śmietany
- 50 g świeżej zieleni
- 1 łyżeczka soli
- 0.5 łyżeczki pieprzu



Kasza bulgur z fasolą w sosie chili

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 30 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Pokroić w kostkę 100 g czerwonej papryki i 30 g papryczki chili.

Krok 2 - Włożyć nóż do pojemnika do mieszania. Włożyć 80 g cebuli i 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywą, rozdrobnić. Temperatura 0, czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 3 - Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż.

Krok 4 - Włączyć mikser, zeskrobać cebulę i czosnek po bokach garnka łopatką. Wlać 3 łyżki stołowe oliwy lub oleju, zamknąć pokrywą z otwartą zatyczką, podsmażyć. Temperatura 100°C czas 3 minuty prędkość 1.

Krok 5 - Zdjąć pokrywę, dodać pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i chili. Zamknąć pokrywą z otwartą zatyczką, ponownie podsmażyć. Temperatura 100°C czas 3 minuty prędkość 1.

Krok 6 - Zdjąć pokrywę, wsypać 100 g suchej kaszy bulgur. Zamknąć pokrywą z otwartą zatyczką, podsmażyć. Temperatura 80°C czas 1 minuta prędkość 1.

Krok 7 - Zdjąć pokrywę, wlać 350 g wody, wsypać 10 g papryki i 10 g soli. Zamknij pokrywę.

Temperatura 120°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Zdjąć pokrywę, dodać 200 g fasoli z puszki, 400 g konserwowych pokrojonych pomidorów. Zamknij pokrywę. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Zdjąć pokrywę. Rozłożyć danie na talerze. Można podawać samodzielnie lub z bagietką.

Składniki:

- 80 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża czerwona papryka
- 2 papryczki chili
- 100 g kaszy bulgur
- 350 g wody
- 400 g konserwowanej białej fasoli
- 400 g konserwowanych pomidorów
- 10 g słodkiej papryki mielonej
- 10 g soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek



Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 22 min	 4	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Do misy miksera wlać olej 40 g, pokroić 400 g fileta z kurczaka na małe kostki, dodać. Wsypać 5 g suszonego czosnku, 5 g suszonego imbiru, 10 g cukru, szczyptę suszonego chili, 5 g soli i szczyptę mielonego pieprzu. Przykryć pokrywą, podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, dodać do garnka 150 g cienko pokrojonej papryki słodkiej. Zamknąć pokrywą, ponownie podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę. Dodać 50 g drobno pokrojonej cebuli. Założyć pokrywę - Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 100 g soku pomarańczowego i 20 g soku z cytryny. Zamknąć pokrywą, kontynuować gotowanie. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Dodać 100 g pokrojonych w małe kostki ananasów z puszki, 30 g przecieru pomidorowego, wsypać 5 g soli, 10 g cukru i wlać 10 g octu.
- Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wymieszać w kubku 100 g wody z łyżką stołową skrobi, wlać to do misy. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Składniki:

- 400 g filetu z kurczaka
- 150 g papryki
- 50 g cebuli
- 100 g ananasa z puszki
- 100 g soku pomarańczowego
- 20 g soku z cytryny
- 10 g soli
- 10 g octu
- 30 g przecieru pomidorowego 20 g cukru
- Po 5 g suszonego czosnku, imbiru i chili
- Szczypta pieprzu mielonego
- 40 g oleju roślinnego
- 1 łyżka skrobi
- 150 g wody



Kurczak w sosie curry

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 30 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotować produkty: 400 g fileta z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić na kawałki o wielkości około 1,5 cm, obrać 100 g cebuli i 3 ząbki czosnku, oczyścić kawałek papryczki chili z nasion, obrać świeży imbir i pokroić na małe kawałki.
2. Włożyć do misy nóż, 3 obrane ząbki czosnku, kawałek papryczki chili i kawałek imbiru. Zamknąć pokrywę misy, rozdrobnić - czas 8 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę, włożyć 100 g cebuli pokrojonej na małe kawałki. Zamknąć misę pokrywą, rozdrobnić - czas 7 sekund, prędkość 7.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć miesządko. Łopatką zgarnąć cebulę po bokach patelni, wlać 20 g oleju do smażenia, zamknąć pokrywę, otworzyć zatyczkę, dusić - temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę misy, dodać do cebuli 400 g konserwowych pokrojonych pomidorów, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 1 łyżkę stołową łagodnej pasty curry. Zamknąć pokrywę zamkniętą pokrywą, gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Po tym czasie zmiksować sos blenderem - czas 10 sekund, prędkość 8.
7. Wlać śmietankę kokosową, czas 10 sekund, prędkość 8.
8. Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć sos po bokach talerza. Wyłożyć do sosu 400 g pokrojonego mięsa kurczaka. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 400 g mięsa kurczaka
- 400 g pokrojonych pomidorów
- 100 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- kawałek papryczki chili
- kawałek świeżego imbiru
około 1,5 cm
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżka stołowa miękkiej pasty curry
- 2 łyżeczki proszku curry
- 20 g oleju roślinnego
- 100 g śmietanki kokosowej



Kurczak z ryżem w śmietance kokosowej

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
łatwy	15 min	20 min	4	końcówka do mieszania	koszyk

Przygotowanie:

1. Posypać 500 g fileta z kurczaka połową łyżeczki mielonego imbiru, suszonego chili, mielonego curry i soli. Wymieszać wszystko razem, aby przyprawy pokryły mięso.
2. Na patelni na oliwie podsmażyć filet z obu stron. Wyjąć je z patelni (patelnię zostawić po smażeniu mięsa).
3. Do misy miksera wlać 50 g oleju roślinnego, dodać 30 g wyciśniętego czosnku.
4. Przykryć pokrywą, krótko podsmażyć wszystko razem. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło. Ustawić koszyk i wsypać do niego 200 g ryżu, wlać do miski 950 g bulionu.
6. Przykryć pokrywką, ugotować ryż. Temperatura 100 stopni, czas 12 minut. 7. Zdjąć pokrywkę, za pomocą miarki wyjąć koszyk z ryżem.
8. Ugotowany ryż przełożyć na patelnię, na której wcześniej smażyono filety z kurczaka. Wlać 50 g pozostałego bulionu i 100 g tłustej śmietanki kokosowej. Wyłożyć usmażone filety na ryż.
9. Przykryć patelnię pokrywką, dusić wszystko około 4-5 minut na średnim ogniu palnika.
10. Otworzyć pokrywkę, posypać z wierzchu drobno posiekaną kolendrą.

Składniki:

- 500 g polędwicy z kurczaka
- 200 g ryżu basmati
- 80 g oleju roślinnego
- 0.5 łyżeczki mielonego suszonego chili
- 0,5 łyżeczki suszonego imbiru
- 0.5 łyżeczki curry
- Sól do smaku
- 100 ml tłustego mleka kokosowego
- 1000 g bulionu
- 30 g czosnku
- garść drobno posiekanej kolendry



Pierś z kurczaka z ryżem i parmezanem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 20 min	 4	 mikser koszyk

Przygotowanie:

1. Posypać 500 g piersi z kurczaka pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki. pół łyżeczki czosnku granulowanego. Wymieszać razem, aby pokryć przyprawami mięso.
2. Roztopić na patelni 30 g masła i podsmażyć filety z obu stron. Zdjąć je z patelni (po usmażeniu mięsa patelnię odstawić).
3. Zamontować nasadkę miksującą w misce, wlać 50 g oleju, dodać 30 g przeciśniętego przez praskę czosnku i szczyptę płatków chili.
4. Przykryć pokrywką i szybko podsmażyć wszystko. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywkę, wyjąć mieszadło. Zamontować koszyk i wsypać do niego 200 g ryżu basmati, wlać do naczynia 950 g bulionu.
6. Zamknąć pokrywkę, zamknąć korek i ugotować ryż. Tryb gotowania na parze, 12 minut.
7. Zdjąć pokrywkę i za pomocą miarki wyjąć koszyk z ryżem.
8. Przełożyć ugotowany ryż na patelnię, na której wcześniej smażyono filety z kurczaka. Wlać 50 g pozostałego bulionu. Wyłożyć usmażone składniki na ryż. zamiast filetów posypać z wierzchu 80 g drobno startego parmezanu.
9. Przykryć garnek pokrywką i dusić około 4-5 minut na średnim ogniu palnika.
10. Otworzyć pokrywkę i posypać z wierzchu drobno posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 500 g piersi z kurczaka
- 200 g ryżu basmati
- 50 g oleju
- szczypta płatków chili
- 1000 g bulionu
- 30 g czosnku
- 30 g masła
- pół łyżeczki czosnku granulowanego
- pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki
- 80 g drobno startego parmezanu
- garść drobno posiekanej natki pietruszki



Filet z kurczaka w sosie grzybowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 50 min	 4	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Umyć 150 g grzybów, większe pokroić na mniejsze kawałki, 2 ząbki czosnku i 80 g cebuli obrać, cebulę pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - Filety z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić po przekątnej na kawałki o grubości około 2-3 cm, włożyć do miski. Dodać 20 g octu jabłkowego, wymieszać z kurczakiem. W misce wymieszać przyprawy: 1 łyżeczkę suszonego czosnku, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, wymieszać. Posypać mieszanką każdy filet.

Krok 3 - Włożyć nóż do miski, dodać 150 g grzybów, 2 ząbki czosnku i 80 g cebuli, zamknąć pokrywką - czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywkę, szpatułką zebrać warzywa ze ścianek miski, dodać 25 g oleju. Zamknij Zamknąć pokrywkę - temperatura 95°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywkę, szpatułką zebrać warzywa ze ścianek, dodać 1 łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu, wlać 500 g wody, dodać 2 liście laurowe, dodać filety z kurczaka. Zamknąć pokrywkę - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 6 - W misce wymieszać 25 g mąki pełnoziarnistej ze 100 g 18% śmietany.

Krok 7 - Otworzyć pokrywkę miski, wlać śmietanę z mąką, wsypać 0,5 pęczka posiekanej świeżej natki pietruszki. Zamknąć pokrywkę - temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Składniki:

- 600 g filetu z kurczaka
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 20 g octu jabłkowego
- 25 g oleju roślinnego
- 150 g grzybów
- 80 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 10 g soli
- 2 liście laurowe
- 25 g mąki pszennej
- 100 g śmietany 18%
- 0,5 pęczka posiekanej świeżej natki pietruszki



Filet z kurczaka z ryżem i cukinią

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 1 час	 4	 końcówka do mieszania  nóż  obie koszyki parowe

Przygotowanie:

Umyć 4 małe filety z kurczaka, osuszyć, przyprawić solą, pieprzem i papryką. Wyłożyć do pojemnika do gotowania na parze. 150 g cebuli obrać, pokroić na małe kawałki. 200 g młodych cukinii umyć, odciąć końcówki, zielony groszek (może być mrożony, ale wcześniej rozmrozić). Dużą cukinię przekroić wzdłuż na pół, oczyścić z pestek. Wsypać ryż do koszyka, przepłukać pod zimną wodą.

Wlać do miski 1,2 l wody, zamknąć pokrywką, zagotować - program gotowania (około 8 min). Otworzyć pokrywkę, dodać do wody 1 łyżkę soli, wsypać do koszyka z ryżem. Postawić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem na garnku. Ugotować ryż i kurczaka na parze, czas 30 minut.

Wyjąć pojemnik z kurczakiem. Za pomocą miarki wyjąć koszyk z ryżem, odstawić na bok. Wylać wodę, opłukać miskę.

Włożyć do miski nóż, włożyć do miski 150 g pokrojonej cebuli. Przykryć pokrywką, rozdrobnić - czas 7 sekund, prędkość 7.

Otworzyć pokrywkę, za pomocą szpatułki zebrać cebulę ze ścianek garnka. Wlać 30 g oleju oliwkowego, zamknąć pokrywką. Dusić cebulę - temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Otworzyć pokrywkę, wyjąć nóż, włożyć trzpień i tarczę do krojenia.

Zamknąć pokrywkę tarczy - pokroić 200 g cukinii, dociskając popychaczem - czas 12 sekund, prędkość 5.

Otworzyć pokrywkę, wyjąć tarczę, za pomocą szpatułki odsunąć cukinię, dodać groszek i włożyć mieszadło - temperatura 95°C, czas 4 minut, prędkość 1.

Otworzyć pokrywkę, dodać ugotowany ryż, cebulę, szczyptę soli i pieprzu. Zamknij

Przykryć pokrywką, wymieszać ryż z warzywami - czas 20 sekund, prędkość 3.

Podawać ryż z warzywami razem z kurczakiem.

Składniki:

4 małe filety z kurczaka

150 g ryżu

200 g młodych cukinii

150 g cebuli

150 g zielonego groszku

30 g oliwy z oliwek

1 łyżeczka soli

1 łyżka stołowa soli do gotowania ryżu

0,5 łyżeczki słodkiej papryki w proszku

0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Filet z kurczaka po śródziemnomorsku

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 30 min	 30 min	 4	 koszyk parowy

Przygotowanie:

1. W misce wymieszać 60 g oleju oliwkowego z przyprawami: 1 łyżeczkę oregano, 1 łyżeczkę suszonego rozmarynu, pół łyżeczki czosnku granulowanego, pół łyżeczki mielonego pieprzu i pół łyżeczki soli.
2. Przekroić 500 g piersi z kurczaka wzdłuż na cienkie plastry. Posmarować każdy kawałek mięsa przygotowaną marynatą, odstawić na 30 minut.
3. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamontować pojemnik do gotowania na parze.
4. Wyłożyć kawałki mięsa obok siebie do koszyka parowego, przykryć pokrywką.
5. Gotować mięso na parze. 100 stopni, czas 12 minut.
6. Zdjąć pokrywkę, przełożyć kawałki kurczaka do naczynia do zapiekania. Posypać z wierzchu 200 g pokruszonego sera feta, pomidorkami cherry, 20 g oleju oliwkowego i skropić wszystko sokiem z połowy cytryny.
7. Wstawić naczynie do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piec około 20 minut.

Składniki:

- 500 g piersi z kurczaka
- 80 g oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka rozmarynu
- pół łyżeczki suszonego czosnku
- pół łyżeczki soli i mielonego pieprzu
- 1 cytryna
- 200 g sera feta
- 100 g pomidorków cherry



Pałki z kurczaka faszerowane morelami, śliwkami i orzechami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 90 min	 40 min	 4	 nóż koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować mięso: Pałki z kurczaka umyć, usunąć kość, nie przecinając skóry: ostrym małym wąskim nożem wyciąć mięso wokół kości (od grubej strony uda). Naciąć mięso wokół kości, zdjąć mięso z kości i na samym końcu naciąć skórę i usunąć kość. Wyłożyć mięso do miski.

Krok 2 - mięso z goleni przyprawić solą i pieprzem.

Krok 3 - Włożyć 100 g mięsa drobiowego do miski miksera, dodać szczyptę soli i pieprzu, zamknąć pokrywę miski, zmiksować blenderem - czas 15 sekund, prędkość 4. Przez otwór w pokrywie wsypać orzechy włoskie, śliwki suszone, morele i wymieszać masę - czas 20 sekund, prędkość 3, rewers.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę miski, za pomocą łopatką przełożyć masę do innego pojemnika.

Krok 5 - Nadziać golenie mieszanką orzechową, wkładając farsz od grubszej strony do końca. Ułożyć golenie „stosikiem” w pojemniku do gotowania na parze, posypać słodką papryką. Do miski miksera wlać 1,5 l wody, zamknąć pojemnik z mięsem, przykryć pokrywą - temperatura 105°C, czas 35 minut, prędkość 1.

Składniki:

- Golonki kurczaka 8 szt.
- 100 g mięsa z uda kurczaka
- Sok z 1 cytryny,
- 50 g suszonych śliwek
- , 50 g suszonych moreli
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- Szczypta soli i pieprzu



Nuggetsy z kurczaka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min + 2-3 god	 5 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj składniki: 500 g filetu z kurczaka umyć, osuszyć, podzielić na podłużne kawałki po około 30-40 g każdy. Posypać solą i pieprzem, ułożyć w misie.
- Krok 2 - Włożyć nóż do misy miksującej. Wlać składniki do panierki: 150 g mąki pszennej, 1 pełna łyżeczka do herbaty drobnej soli, 1 łyżeczka do herbaty mielonej słodkiej papryki, 1 łyżeczka do herbaty granulowanego czosnku, 0,5 łyżeczki do herbaty curry, szczypta ostrej papryki (do smaku). Zamknąć pokrywą, wymieszać - czas 10 sekund, prędkość 4.
- Krok 3 - Otworzyć pokrywę, przełożyć panierkę do głębszego talerza lub miseczki.
- Krok 4 - Przygotować ciasto: 2 łyżeczki do herbaty suszonego czosnku, 1 łyżeczkę do herbaty mielonej słodkiej papryki, 1 łyżeczkę do herbaty proszku curry, 1 pełną łyżeczkę do herbaty soli, 0,5 łyżeczki do herbaty pieprzu włożyć do misy miksującej.
- Krok 5 - Zamknąć misę pokrywą. Miksować - czas 12 sekund, prędkość 8.
- Krok 6 - Otworzyć pokrywę misy, dodać 240 g mąki pszennej, 120 g skrobi, wlać 400 g wody. Zamknąć pokrywę - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 7 - Otworzyć pokrywę misy, wlać ciasto do misy z pokrojonym kurczakiem, dokładnie wymieszać, przykryć misę i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.
- Krok 8 - Wlać 1 litr oleju (lub więcej - jak do smażenia we frytownicy) do małego garnka lub głębokiej patelni, podgrzać do temperatury około 180°C.
- Włożyć kawałki kurczaka w panierce do gorącego oleju, smażyć około 5 minut do uzyskania złotego koloru.

Składniki:

- 500 g piersi kurczaka
- 1 litr oleju do smażenia
- 150 g mąki pszennej
- 1 pełna łyżeczka drobnej soli
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku 1 łyżeczka czosnku granulowanego 0,5 łyżeczki curry
- Szczypta ostrej papryki (do smaku)
- 400 g wody
- 240 g mąki pszennej
- 120 g skrobi
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżeczka curry
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- Okolo 1 litr oleju do smażenia



Leczo z dynią i chorizo

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 22 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do pojemnika miksującego. Odważyć 70 g cebuli i 20 g czosnku.

Zamknąć pokrywę, posiekać warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.

2. Zdjąć pokrywę, silikonową łopatką zeskrobać wszystko ze ścianek naczynia.

3. Wyjąć nóż z naczynia, założyć mieszadło. Wlać 60 g oleju roślinnego. Przykryć pokrywą, podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

4. Zdjąć pokrywę. Dodać 180 g kielbasy chorizo pokrojonej w cienkie plasterki.

Założyć pokrywę z zamkniętą zatyczką. Kontynuować podsmażanie wszystkiego. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

5. Zdjąć pokrywę. Dodać 400 g dyni pokrojonej w małe kostki. Założyć pokrywę. Ponownie podsmażyć wszystko razem.

Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

6. Zdjąć pokrywę. Dodać 100 g pokrojonej w kostkę marchwi. Wlać 100 g wody, wsypać 5 g oregano, 10 g mielonej słodkiej papryki i 10 g soli.

7. Założyć pokrywę. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę. Dodać 100 g pokrojonej w kostkę czerwonej i 100 g żółtej papryki. Założyć pokrywę. Kontynuować gotowanie wszystkiego razem. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

9. Zdjąć pokrywę. Wsypać 400 g pokrojonych blanszowanych pomidorów. Założyć pokrywę. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 70 g cebuli
- 20 g czosnku
- 180 g kielbasy chorizo
- 400 g dyni
- 100 g marchwi
- 100 g czerwonej papryki
- 100 g żółtej papryki
- 400 g blanszowanych pomidorów
- 60 g oleju roślinnego
- 100 g wody
- 5 g oregano
- 10 g słodkiej papryki w proszku
- 10 g soli



Lemoniada z prosecco

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 1 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Dokładnie umyć 2 duże cytryny i 1 pomarańczę , pokroić na ćwiartki. Umyć kilka listków mięty.
- Krok 2 - Włożyć nóż do misy miksera, włożyć pokrojoną cytrynę, pomarańczę i mięte. Wsypać 80 g cukru, wlać 500 ml wina musującego.
- Krok 3 - Zamknąć misę pokrywą. Zmiksować - czas 5 sekund, prędkość 10, następnie wymieszać - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 4 - Otworzyć pokrywę, przelać lemoniadę przez sitko do innego pojemnika.

Składniki:

- 500 ml białego wina musującego
- 2 cytryny
- 1 pomarańcza
- kilka listków świeżej mięty
- 80 g cukru
- 12-14 kostek lodu



Kurczak cytrynowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 średni	 15 min	 25 min	 4	 nóż  koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

- Krok 1 - Ułożyć paski papieru do pieczenia w formie do gotowania na parze tak, aby para mogła swobodnie krążyć.

Umyć 4 filety z kurczaka, osuszyć, położyć na desce do krojenia, wyciąć w nich wystarczająco głębokie kieszonki, posolić i popieprzyć. Ułożyć każdą porcję nacięciem do góry w formie do gotowania na parze.

Krok 2 - Do misy miksującej włożyć nóż, włożyć 200 g sera feta, dodać 40 g tartego sera grana padano, skórkę startą z 1 cytryny, 1 jajko, dodać 1 łyżeczkę do herbaty soli i 0,5 łyżeczki do herbaty pieprzu. Zamknąć misę pokrywą, wymieszać farsz - czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Łyżką nałożyć farsz do przygotowanych porcji kurczaka, wypełniając nacięcia, lekko rozchylając kieszonki. Ułożyć porcje kurczaka farszem do góry.

Krok 4 - Wlać 600 ml wody do misy miksera, założyć na misę talerz z kurczakiem, przykryć pokrywą. Gotowanie na parze - program gotowania na parze - czas 25 minut.

Składniki:

- 4 małe piersi z kurczaka

200 g sera feta

40 g tartego sera grana padano

1 jajko

Skórka z 1 cytryny

1 łyżeczka drobnej soli

0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Lemon curd

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 11 min	 300 g	 trzepaczka

Przygotowanie:

1. Cytrynę sparzyć, obrać i dobrze osuszyć, zetrzeć skórkę, wycisnąć sok z cytryny, aby uzyskać 200 g.
2. Umieścić trzepaczkę w misie miksera. Wlać 200 g soku z cytryny, dodać startą skórkę z 1 cytryny, wsypać 140 g cukru, wbić 3 całe jajka i wsypać 15 g skrobi kukurydzianej. Założyć pokrywę - Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać 120 g masła pokrojonego na małe kawałki.
4. Zamknąć pokrywę, gotować lemon curd. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, łyżką przełożyć lemon curd do słoika, szczelnie zamknąć.

Składniki:

- 200 g soku z cytryny
- skórka z 1 cytryny
- 140 g cukru
- 120 g masła
- 3 jajka
- 15 g skrobi kukurydzianej



Łosoś ze szparagami na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 15 min	 3	 nóż  koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

- Włożyć nóż do pojemnika miksującego. Dodać 30 g masła, 10 g czosnku i gałązkę świeżego koperku. Założyć pokrywę. Czas 10 sekund, prędkość 4.
- Zdjąć pokrywę. Wyjąć masło na talerz, umyć naczynie.
- Do pojemnika miksującego wlać 1000 ml wody, na górze założyć naczynie do gotowania na parze. Na dno koszyka położyć arkusz papieru do pieczenia.
- 400 g filetu z łososia pokroić na kawałki, natrzeć wcześniej przygotowanym masłem z czosnkiem i koperkiem, skropić sokiem z połowy cytryny.
- Ułożyć łososia na papierze do pieczenia w dolnym koszyku. Ułożyć szparagi obok w górnym koszyku (oderwać zgrubiałe końce).
- Przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywą, gotować warzywa i rybę. Temperatura 100°C, czas 15 minut.
- Wyłożyć szparagi na talerz, na wierzch ułożyć filety z łososia, udekorować plasterkami z połowy cytryny.

Składniki:

- 400 g filetu z łososia
- 1 pęczek szparagów
- 1 cytryna
- kilka gałązek świeżego kopru
- 30 g masła
- 10 g czosnku
- 1000 g wody
- papier do pieczenia



Limoncello

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 40 min + 4 dni	 45 min	 2,5 л	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Cytryny myjemy gorącą wodą, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia.
- Za pomocą małego noża lub obieraczki do ziemniaków zdejmujemy skórkę z cytryn (zdejmujemy tylko żółtą część, białą część, jeśli jest, należy oddzielić, ponieważ likier będzie gorzki).
- Umieszczamy 1000 g spirytusu i skórkę cytrynową w słoiku. Odstawiamy na cztery dni w ciemne, chłodne miejsce. Od czasu do czasu wstrząsamy słoikiem. W tym czasie przygotowujemy syrop.
- Do misy z mieszadłem wsypujemy 600 g cukru i 1200 g wody. 40 min. Temperatura 100 stopni Celsjusza, prędkość 1.
- Pozostawiamy do ostygnięcia.
- Odcedzamy spirytus ze skórek za pomocą sitka i dodajemy do schłodzonego syropu. Czas 1 minuta, prędkość 1.
- Rozlewamy mieszankę do butelek. Likier podajemy dobrze schłodzony.

Składniki:

- 12 cytryn bez obróbki chemicznej z grubą skórką
- 1000 g spirytusu
- 600 g cukru
- 1200 g wody



Likier miętowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min + 3 dni	 6 min	 1 л	 nóż	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: opłucz liście mięty. Zdejmij skórkę z cytryny i limonki

Krok 2 - Włóż liście mięty do blendera z nożem, dodaj skórkę cytrynową i skórkę limonkową. Zamykamy misę pokrywką, rozdrabniamy - czas 6 sekund, prędkość 6. Wlewamy gin przez otwór w pokrywie, zamykamy pokrywkę, mieszamy - czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otwieramy pokrywkę misy, przelewamy zawartość do szczelnego pojemnika, zamykamy i odstawiamy w ciemne miejsce na 3 dni. Po upływie tego czasu odcedzamy napój.

Krok 4 - Wkładamy nóż i motylek do misy miksującej. Dodajemy żółtka i cukier. Zamykamy pokrywkę misy. Mieszamy - czas 5 minut, prędkość 3.

Krok 5 - Otwieramy pokrywkę misy, dodajemy do żółtek tłustą śmietanę. Zamykamy pokrywkę, mieszamy - czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otwieramy pokrywkę. Przez otwór w pokrywie powoli wlewamy miętowy i cytrynowy spirytus (wąską stróżką) - czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 7 - Po wymieszaniu przez otwór w pokrywie powoli wlewamy mleko skondensowane - czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 8 - Otwieramy pokrywkę misy, przelewamy likier do butelek.

Składniki:

500 g tłustej śmietany 33%

350 g mleka skondensowanego

400 ml ginu (lub wódki)

2 płaskie łyżki cukru

2 żółtka jaj

1 duża cytryna

1 limonka

1 pęczek świeżej mięty



Paszтет mięsny

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 60 min	 8	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Wkładamy nóż do naczynia miksującego. Wkładamy 150 g cebuli. Zakładamy pokrywkę. Siekamy cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmujemy pokrywkę, wyjmujemy nóż, zakładamy mieszadło. Wlewamy 40 g oleju roślinnego. Łopatką zgarniamy cebulę po bokach misy. Zamykamy pokrywką, podsmażamy cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdejmujemy pokrywkę, wyjmujemy mieszadło, ponownie zakładamy ostrze do naczynia miksera. Dodajemy 400 g ugotowanego mięsa kurczaka lub indyka i 150 g ugotowanej marchwi, z zamkniętą pokrywką, rozdrabniamy wszystko. Czas 15 sekund, prędkość 4. 4. Zdejmujemy pokrywkę, wbijamy całe jajko, wsypujemy 5 g soli, 5 g słodkiej mielonej papryki, pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu i wlewamy 60 g bulionu. Zakładamy pokrywkę. Ponownie wszystko mieszamy. Czas 30 sekund, prędkość 4.
5. Zdejmujemy pokrywkę. Formę do pieczenia o długości 20 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy całą masę paszтетową do formy, wyrównujemy wierzch.
6. Pieczemy paszтет w nagrzanym do 180°C piekarniku około 60 minut.
7. Wyjmujemy upieczony paszтет z piekarnika, pozostawiamy do ostygnięcia.

Składniki:

- 400 g gotowanego mięsa (indyk, kurczak)
- 150 g gotowanej marchwi
- 150 g cebuli
- 1 jajko
- 5 g soli
- 5 g słodkiej papryki mielonej
- pół łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 40 g oleju roślinnego
- 60 g bulionu



Mięsne klopsiki z indyka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 10 min	 4	 nóż	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - 500 g indyka, pokroić na kawałki około 2 cm. obrać 100 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku, pokroić cebulę na małe kawałki.

Krok 2 - Wkładamy nóż do misy blendera, dodajemy 100 g obranej, pokrojonej cebuli i 1 ząbek czosnku, zamykamy pokrywkę, miażdżymy. Czas miażdżenia 6 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - Otwieramy pokrywkę, zgarniamy cebulę na dno naczynia łyżką, dodajemy 500 g indyka pokrojonego na kawałki, zamykamy pokrywkę, rozdrabniamy mięso - czas 25 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Dodajemy 80 g bułki tartej, wlewamy 100 g śmietany, wbijamy 1 jajko, dodajemy 1 pełną łyżeczkę soli, pół łyżeczki mielonego pieprzu. Zamykamy pokrywką, mieszamy masę - czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - wstawiamy masę mięsną do lodówki na około 1 godzinę.

Krok 6 - Przekładamy masę mięsną do misy, wilgotnymi dłońmi formujemy z mięsa klopsiki. Układamy klopsiki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180°C, około 15-20 minut, do lekkiego zrumienienia.

Składniki:

- 500 g filetu z indyka
- 100 g cebuli
- 80 g bułki tartej
- 1 jajko
- 100 g śmietany 18%
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 duża łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Majonez

Poziom trudności	Czas przygotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Wkładamy nóż do misy miksującej. Wbijamy dwa żółtka, dodajemy 1 pełną łyżeczkę musztardy, 0.5 łyżeczki soli, szczyptę cukru, szczyptę mielonego pieprzu. Wlewamy 1 łyżkę soku z cytryny. Zamykamy pokrywką misę, otwieramy klapkę. Mieszanymy sos, wlewając olej wąską strużką przez otwór w pokrywie - czas 1 minuta 20 sekund, prędkość 6.
2. Jeśli majonez wyjdzie zbyt gęsty, dodajemy 50 ml zwykłej wody.
3. Przekładamy gotowy majonez do wygodnego pojemnika.

Składniki:

- 2 żółtka jaj
- 1 łyżka stołowa Soku z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta cukru
- Szczypta mielonego pieprzu
- 400-450 ml oleju słonecznikowego
- 30-50 ml ciepłej wody



Ciastka makowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 45 min	 50 szt	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Wkładamy mieszadło do misy, wlewamy 200 g wody, wsypujemy 80 g maku. Zamykamy pokrywkę misy - temperatura 95 °C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 2 - Otwieramy pokrywkę, odsączamy mak przez gęste sitko, pozostawiamy do ostygnięcia. Misę myjemy, wycieramy do sucha.

Krok 3 - Wkładamy nóż do misy. Wsypujemy 400 g mąki, dodajemy sparzony i ostudzony mak, 160 g miękkiego masła, 120 g cukru, 4 żółtka jaj, dodajemy szczyptę soli.

Krok 4 - Zamykamy pokrywkę misy. Wyrabiamy ciasto - czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otwieramy pokrywkę misy, za pomocą łopatkki przekładamy ciasto do miski. Rękami formujemy z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i układamy je na blasze wyłożonej papierem, w odstępach. Rozplaszczamy każdą porcję ciasta na grubość około 0,5 cm.

Krok 6 - Pieczemy ciastka partiami, wkładając do nagrzanego piekarnika. 180 °C, pieczemy około 15 minut do lekkiego zrumienienia.

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 160 g miękkiego masła
- 120 g cukru
- 80 g maku
- 4 żółtka jajek
- szczypta soli
- 200 g wody



Koktajl malinowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 3 min	 2 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Wkładamy nóż do misy.
- Krok 2 - Wlewamy do naczynia 250 g mleka, 1 banana, 140 g malin, 50 g płatków owsianych, 20 g miodu.
- Krok 3 - Mieszanie - czas 30 s, prędkość 12.
- Krok 4 - Spożywamy zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 250 g mleka
- 1 obrany banan
- 140 g malin
- 50 g płatków owsianych
- 20 g miodu



Koktajl malinowy z ginem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 6 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

1. Do misy włóż 200 g malin, 40 g cukru i 200 g lodu - Czas 25 sekund, prędkość 12.
2. Dodaj 50 g ginu - Czas 10 sekund, prędkość 2.
3. Dodaj tonik i wymieszaj łypatką. Zmocz brzeg szklanki limonką i obtocz w cukrze. W kawałku limonki zrób nacięcie i umieść go na brzegu szklanki. Powoli wlej koktajl do szklanki. Do koktajlu można wycisnąć kawałek limonki.

Składniki:

- 200 g lodu
- 200 g malin
- 50 g cukru
- 50 g ginu
- 300 g toniku
- 1/2 limonki



Marynowana pierś kaczki z warzywami w sosie musztardowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
łatwy	15 min	25 min	4	nóż	końcówka motylek	koszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: umyj i osusz dwie piersi kaczki. Do misy włóż 1 łyżeczkę soli, ¾ łyżeczki pieprzu, 2 łyżeczki słodkiej papryki, 0,5 łyżeczki mielonej kurkumy, wlej 3 łyżki oleju. Wymieszaj marynatę, włóż do niej kaczkę.

Krok 2 - 200 g młodych cukinii umyj, pokrój w plastry o grubości około 1,5 - 2 cm. Marchew obierz, pokrój w kawałki o grubości około 1,5 cm. Paprykę oczyść z nasion, pokrój w małe kawałki.

Krok 3 - Wyłóż blachę papierem do pieczenia, ułóż na niej piersi kaczki. Przykryj blachę pokrywką.

Krok 4 - Włóż nóż do misy miksującej. Włóż około 120 g pokrojonej czerwonej papryki, 200 g cukinii, około 280 g marchewki pokrojonej w małe kawałki. Zamknij misę pokrywką, zmiksuj - czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 5 - Otwórz pokrywkę, za pomocą łopatkki przełóż warzywa do pojemnika do gotowania na parze. Wyciągnij nóż.

Krok 6 - Zamknij misę pojemnikiem do gotowania na parze, - program „Gotowanie na parze”, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Zdejmij koszyk parowy z kaczką i warzywami. Odmierz (zostaw) 300 ml płynu z gotowania, resztę wody wylej.

Krok 8 - Włóż motylek do misy, do płynu wlej 80 g 18% śmietany, dodaj 2 duże łyżeczki musztardy, szczyptę pieprzu i 20 g skrobi. Zamknij misę pokrywką, podgrzej sos - temperatura 100 °C, czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 9 - Otwórz pokrywkę, spróbuj sosu, w razie potrzeby posól i wymieszaj łypatką.

Krok 10 - Podawaj pierś kaczki z warzywami, sosem musztardowym, sałatą, posypując szczypiorkiem lub koperkiem.

Składniki:

- 2 szt. piersi kaczych
- 200 g młodych cukinii
- 300 g marchwi
- 200 g czerwonej papryki
- 80 g 18% śmietany
- 30 g musztardy
- 20 g skrobi
- 1 łyżeczka soli
- ¾ łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 0,5 łyżeczki kurkumy
- 3 łyżki oleju roślinnego
- sól, pieprz do smaku



Beza

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 średni	 15 min	 240 min	 4	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia.
2. Włóż motylek do czystej i suchej misy miksującej, wlej białka jaj, dodaj szczyptę soli. Zamknij pokrywę. Ubijanie - 4 minuty, prędkość 4.
3. Ponownie ubij - 4 minuty, prędkość 4. Pracując przez otwór w pokrywie, stopniowo dodaj 175 g cukru pudru, 1 łyżeczkę skrobi kukurydzianej.
4. Otwórz pokrywkę misy, wyjmij motylek. Przełóż masę na przygotowaną blachę.
5. Piecz 5 minut w 180°C, następnie zmniejsz temperaturę do 130°C i piecz 90 minut. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw na 2 godziny, do całkowitego ostygnięcia.

Składniki:

- 4 białka
- 175 g cukru pudru
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej



Beza z malinami w formie rolady

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 30 min	 30 min	 10	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

1. Włóż motylek do miksera, wlej białka z 6 jaj i dodaj szczyptę soli. Załóż pokrywkę. Ubij białka na pianę. Czas 7 minut, prędkość 4.
2. Następnie otwórz pokrywkę, ustaw robota na mieszanie. Czas 5 minut, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsyp 200 g cukru pudru. Ubij pianę z cukrem tak, aby cukier się rozpuścił i nie był wyczuwalny w pianie.
3. Zdejmij pokrywkę, wsyp 10 g skrobi kukurydzianej, zamknij pokrywką. Wymieszaj bezę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywkę. Prostokątną blachę wyłóż papierem do pieczenia, równomiernie rozprowadź bezę.
5. Rozgrzej piekarnik do 150°C, susz bezę około 30-35 minut.

6. Wyjmij bezę z piekarnika. Na wierzch połóż papier do pieczenia. Odwróć do góry nogami. Zdejmij papier do pieczenia z dolnej części bezy.

7. Włóż motylek do misy miksującej. Wlej 300 g śmietany 36% i wsyp 30 g cukru pudru. Zamknij pokrywką, ubij śmietanę na krem. Czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 4.

8. Zdejmij pokrywkę, dodaj 250 g sera mascarpone. Zamknij pokrywkę, wymieszaj krem. Czas 30 sekund, prędkość 4.

9. Zdejmij pokrywkę. Otrzymany krem równomiernie rozprowadź po jednej stronie płata bezy.

Posyp z wierzchu świeżymi malinami.

10. Bezę zwiń w roladę wzdłuż dłuższej strony.

11. Włóż roladę do lodówki na około 1 godzinę.

Składniki:

- 6 białek jaj
- 230 g cukru pudru
- 10 g skrobi kukurydzianej
- szczypta soli
- 300 g 36% śmietany 250 g sera mascarpone
- 200 g świeżych malin



Muffinki migdałowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 25 min	 10	 końcówka motylek	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - załóż nasadkę nóż do misy miksującej, wsyp 200 g migdałów. Zamknij pokrywką, zmiel orzechy - czas 5 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otwórz pokrywkę, przełóż orzechy do innego naczynia. Oczyszc misę i nóż z resztek orzechów.

Krok 3 - Do misy miksującej włóż nasadkę motylkową, dodaj 100 g miękkiego masła pokrojonego w małe kawałki. Zamknij pokrywką misy, rozpuść masło - temperatura 80 °C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę misy, dodaj do masła 120 g jogurtu greckiego, wbij 4 jajka, dodaj 120 g cukru, 1 łyżkę soku z cytryny i 10 g cukru wanilinowego. Zamknij pokrywką, wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otwórz pokrywkę, dodaj do mieszanki 200 g zmielonych orzechów, 100 g mąki pszennej i 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Zamknij misę pokrywką, zagnieć ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otwórz pokrywkę misy, napełnij uprzednio natłuszczone masłem foremki na muffinki ciastem prawie do pełna. Wstaw do rozgrzanego do 180 °C piekarnika, piecz około 20 minut. Sprawdź drewnianym patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku. Jeśli patyczek nadal jest „oblepiony” ciastem po wyjęciu z muffinki, wydłuż czas pieczenia.

Składniki:

- 200 g migdałów
- 100 g mąki pszennej
- 120 g cukru
- 10 g cukru waniliowego
- 120 g jogurtu greckiego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4 jajka



Mąka migdałowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 40 min	 6	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

Krok 1 - Wsyp migdały do koszyka. Do naczynia miksującego wlej 1,6 litra wody. Zamknij misę pokrywką z zamkniętym korkiem. Zagotuj wodę - temperatura 105, czas 7 min. Gdy woda się zagotuje, ostrożnie otwórz pokrywkę misy, włóż do garnka koszyk z migdałami. Zamknij pokrywkę i zostaw migdały w naczyniu na 5 minut (bez gotowania).

Krok 2 - Otwórz pokrywkę misy, wyjmij koszyk. Lekko ostudzone migdały obierz (skórka powinna lekko odchodzić).

Krok 3 - Wysusz obrane migdały w piekarniku: wysyp je na blachę i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 50 °C na około 30 minut.

Krok 4 - Włóż nóż do misy miksującej. Wsyp migdały do miski, zamknij pokrywkę misy, zmiel migdały na proszek – czas 60 sekund, prędkość 10.

Składniki:

500 g migdałów



Pesto migdałowe z miętą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 75 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj składniki: 60 g startego parmezanu, por oczyść, pokrój na mniejsze kawałki, 10-15 listków świeżej mięty umyj i osusz.
- Krok 2 - Do misy miksującej włóż nóż, włóż 60 g startego parmezanu, 100 g prażonych migdałów i 10-15 listków mięty. Zamknij pokrywką misy, zmiksuj - czas 30 sekund, prędkość 12.
- Krok 3 - Otwórz pokrywkę misy, przełóż mieszankę do innego naczynia. Wytrzyj misę miksującą ściereczką lub papierowym ręcznikiem
- Krok 4 - Włóż do misy nóż, włóż 50 g obranego i pokrojonego na małe kawałki pora, zamknij misę pokrywką, zmiksuj por - czas 6 sekund, prędkość 6.
- Krok 5 - Otwórz pokrywkę, za pomocą łopatkki zgarnij por z boków misy. Wlewamy 30 g oleju oliwkowego, zamykamy pokrywę misy, dusimy cebulę – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Krok 6 – Otworzyć pokrywę misy, wlać do cebuli 100 g śmietany 30% i 50 g mleka. Dodać 0,5 łyżeczki soli oraz migdały wymieszane z miętą i serem. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać pesto – czas 1 minuta, prędkość 3.
- Krok 7 – Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkki przełożyć pesto do innego naczynia.
- Krok 8 – Podawać wymieszane z ugotowanym makaronem.

Składniki:

- 60 g sera parmezan
- 100 g obranych prażonych migdałów
- 10-15 listków świeżej mięty
- 50 g pora
- 30 ml oliwy z oliwek
- 100 g 30% śmietany
- 50 g mleka
- 0,5 łyżeczki soli do smaku



Gulasz myśliwski

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	10 min	60 min	4	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotować produkty: 400 g wieprzowiny umyć, pokroić na kawałki około 2 cm. Kiełbaski myśliwskie pokroić na kawałki około 1 cm, obrać 150 g cebuli i 5 ząbków czosnku, każdą cebulę podzielić na 4 części. Obrać 120 g marchwi, 50 g papryki chili, usunąć nasiona.

Krok 2 – Włożyć nóż do misy, dodać marchew, paprykę i ogórki kiszone – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 – Otworzyć. Za pomocą łopatkı przełożyć warzywa do innego naczynia. Miskę umyć, wytrzeć do sucha. Włożyć nóż do misy. Dodać cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę misy, rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 4 – Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zeskrobać cebulę ze ścianek garnka. Wlać 2 łyżki oleju, zamknąć pokrywę, podsmażyć cebulę i czosnek – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 – Otworzyć pokrywę, dodać do cebuli mięso i kiełbaski, wlać 500 g bulionu, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżkę wędzonej papryki, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego. Zamknąć pokrywę garnka, gotować gulasz – temperatura 105°C, czas 35 minut, prędkość 1, rewers.

Krok 6 – Otworzyć pokrywę misy, dodać do mięsa wcześniej pokrojone warzywa. Zamknąć pokrywę garnka, kontynuować gotowanie gulaszu – temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1, rewers.

Krok 7 – W misce wymieszać mąkę, wodę i koncentrat pomidorowy. Otworzyć pokrywę, dodać do gulaszu. Zagotować – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1, rewers.

Składniki:

- 400 g wieprzowiny
- 200 g kiełbasek myśliwskich
- 150 g cebuli
- 120 g marchwi
- 50 g papryczki chili
- 100 g twardych kiszonych ogórków
- 5 ząbków czosnku
- 1 łyżka stołowa koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki stołowe mąki pszennej
- 50 ml wody
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka stołowa mielonej wędzonej papryki
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 500 ml bulionu warzywnego



Naleśniki z kurczakiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
łatwy	10 min	25 min	10	nóż	końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotować ciasto: włożyć nóż do miski. Wlać 250 g mleka i 250 g wody, dodać 250 g mąki, 1 jajko, wlać 2 łyżki oleju, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę. Wyrobić ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4

Krok 2 – Otworzyć pokrywę miski, wyjąć nóż. Odstawić ciasto na 20 minut. Po tym czasie smażyć naleśniki – porcjami wylewać ciasto na rozgrzaną patelnię, smażyć naleśniki z obu stron.

Krok 3 – 120 g cebuli obrać, pokroić na małe kawałki. 150 g grzybów umyć i osuszyć. 300 g filetów z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić na kawałki około 1,5-2 cm.

Krok 4 – Włożyć nóż i przygotowaną cebulę do miski. Zamknąć pokrywę, rozdrobnić cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 5 – Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatkę zsunąć cebulę ze ścianek naczynia. Dodać 150 g grzybów do garnka z cebulą, zamknąć pokrywę, rozdrobnić grzyby z cebulą – czas 4 sekundy, prędkość 6.

Krok 6 – Wlać 20 g oleju przez otwór w pokrywie, zostawić pokrywę otwartą. Dusić grzyby – temperatura 95°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 7 – Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Do grzybów dodać 300 g filetów z kurczaka pokrojonych na małe kawałki. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, dusić kurczaka – temperatura 95°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 8 – Otworzyć pokrywę, wlać do kurczaka 40 g śmietany 30%, cebulę i 100 g startego sera mozzarella. Zamknąć pokrywę, wymieszać farsz – czas 20 sekund, prędkość 3. Nakładać gorący farsz na naleśniki, zwiijać je i podawać na gorąco.

Składniki:

- (Naleśniki)
- 300 ml mleka
- 200 ml wody
- 250 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego

Składniki:

- (Farsz do naleśników)
- 300 g filetu z kurczaka
- 250 g grzybów
- 120 g cebuli
- 100 g tartego sera mozzarella
- 40 g 30% śmietany
- 20 g oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli bez czubka
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 pęczek drobno posiekanego szczypiorku



Naleśniki z twarogiem

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 60 min	Czas gotowania 15 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Włożyć nóż do misy miksującej. Dodać twaróg, mąkę, jajko, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 2 – Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkı wyjąć ciasto do miski, przykryć ściereczką, odstawić w temperaturze pokojowej na około 30 minut. Po upływie tego czasu na patelni z olejem smażyć naleśniki z obu stron na złoty kolor.

Składniki:

- 230 g twarogu
- 250 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- olej do smażenia



Marchewkowe puree

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 35 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotować warzywa. Obrać marchew 400 g i pokroić w małą kostkę. Cebulę obrać z łupin, pokroić na 4 części. Czosnek obrać.

Krok 2 – Zamontować nóż w misie. Dodać 1 cebulę i 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę, rozdrobnić – czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 3 – Otworzyć pokrywę, silikonową łopatką zeskrobać resztki warzyw ze ścianek misy na dno. Wlać 30 g oleju roślinnego. Zamknąć pokrywę, dusić – temperatura 100, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 4 – Otworzyć pokrywę, dodać pokrojoną marchew. Dodać sól 5 g i szczyptę pieprzu. Dodać 50 ml wody. Zamknąć pokrywę, dusić – temperatura 100, czas 25 min, prędkość 1.

Krok 5 – Otworzyć pokrywę, sprawdzić miękkość marchwi. Powinna być bardzo miękka. W przeciwnym razie gotować jeszcze 5 minut. Zamknąć pokrywę, blendować – czas 25 sekund, prędkość 8.

Krok 6 – Otworzyć pokrywę, dodać 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę, gotować – temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 7 – Otworzyć pokrywę, sprawdzić na sól i w razie potrzeby doprawić. Podawać jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g marchwi
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju roślinnego
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 5 g soli
- Szczypta czarnego pieprzu mielonego



Marchewkowe muffinki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 32 min	 16	 nasadka motylkowa	 nóż

Przygotowanie:

- Oczyszczoną marchew pokroić na kawałki i włożyć do misy z nożem, a sok z pomarańczy wycisnąć do misy. Czas 20 sek. prędkość 10.
- Zeskrobać zawartość na dno naczynia i ponownie rozdrobnić. Czas 10 sek. prędkość 10. Przełożyć do innego naczynia.
- Umyć i osuszyć misę. Włożyć trzepaczkę, wsypać 100 g cukru i 6 jajek. Czas 15 min, prędkość 3.
- Wyjąć trzepaczkę i zamienić na nóż. Dodać wcześniej odłożone składniki, mąkę i proszek do pieczenia: 2 min. prędkość 4.
- Rozlać masę do natłuszczonych i posypanych mąką foremek na muffinki
- Piec w nagrzanym do 180°C piekarniku 15 minut.

Składniki:

- 100 g cukru pudru
- 200 g marchwi
- 10 g soku pomarańczowego
- 6 jajek
- 200 g mąki
- 6 g proszku do pieczenia



Ciasto marchewkowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 45-50 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotować formę do pieczenia wyłożoną papierem, odstawić na bok. Rozgrzać piekarnik do 180°C.
2. Włożyć nóż do pojemnika miksującego. Wsypać 100 g orzechów laskowych. Zamknąć pokrywę – czas 30 sekund, prędkość 5.
3. Otworzyć pokrywę misy, przełożyć orzechy do innego pojemnika.
4. Włożyć 350 g marchwi do misy miksującej. Zamknąć misę – czas 30 sekund, prędkość 5.
5. Otworzyć pokrywę misy, zeskrobać marchew ze ścianek naczynia łopatką. Dodać 210 g mąki pszennej, 4 jajka, 200 g cukru, 1 łyżeczkę cukru waniliowego, 100 g oleju roślinnego, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę sody, 1 łyżeczkę cynamonu, ½ łyżeczki soli. Zamknąć misę pokrywą – czas 30 sekund, prędkość 5.
6. Otworzyć pokrywę, zeskrobać ciasto ze ścianek garnka łopatką, dodać 100 g posiekanych orzechów. Zamknąć misę – czas 20 sekund, prędkość 5.
7. Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatki przełóż ciasto do formy i wyrównaj. Wstaw placek do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz około 45-50 minut.

Składniki:

- 350 g marchwi
- 210 g mąki pszennej
- 4 jajka
- 200 g cukru
- 1 łyżka stołowa cukru waniliowego
- 100 g oleju roślinnego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki soli
- 100 g orzechów laskowych



Smoothie marchewkowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj owoce: obierz marchew, zdejmij skórkę, pokrój w krążki. Umyj jabłka, obierz ze skórki, podziel na 4 części, wytnij gniazda nasienne. Łodygę selera umyj, pokrój na małe kawałki. Obierz pomarańczę ze skórki, podziel na części.

Krok 2 - zamontuj nóż w misie, włóż wszystkie owoce, dodaj 250 ml wody, zamknij pokrywę - czas 1 min, prędkość 12.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy i sprawdź konsystencję smoothie. W razie potrzeby wymieszaj ponownie - czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 4 - Podawaj w wysokich szklankach zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 150 g marchwi
- 1 małe jabłko
- 1 pomarańcza
- 1 łodyga selera średniej wielkości
- 250 ml wody lub soku pomarańczowego
- cukier do smaku



Lody z żelków

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min + czas stygnięcia	 25 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Do misy miksującej włóż nóż, wsyp 200 g ulubionych żelków i 200 g śmietany 36%. Zamknij pokrywę. Podgrzewanie - 95°C, czas 15 minut, prędkość 2.

2. Otwórz pokrywę. Dodaj 300 g śmietany 36% i 20 g cukru. Zamknij pokrywę - 90°C, czas 10 minut, prędkość 3.

3. Przełóż masę do płaskiej formy do zamrażania (np. aluminiowej, silikonowej) na wysokość nie większą niż 5 cm. Przykryj folią spożywczą i wstaw formę do zamrażarki na 6 godzin.

4. Włóż nóż do czystej i suchej misy miksującej i wsyp 200 g czekolady połamanej na małe kawałki. Zamknij pokrywę - 40 sekund, prędkość 6.

5. Przełóż posiekaną czekoladę do innego naczynia. Zamrożone lody pokrój na małe kawałki.

6. Do misy włóż lody. Zamknij pokrywę - 1 minuta, prędkość 5.

7. Otwórz pokrywę. Dodaj posiekaną czekoladę. Wymieszaj łypatką, przełóż do formy i wstaw do zamrażarki na 1 godzinę.
- ### Składniki:

500 g śmietany 36%

200 g żelków

20 g cukru

200 g czekolady



Mojito z wódką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 2-4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj składniki: opłucz liście mięty. Dwie limonki pokrój na 8 części, jedną pokrój w plasterki.
- Krok 2 - Do misy miksującej włóż nóż, wsyp cukier, dodaj 2 limonki pokrojone na kawałki. Wlej wódkę. Zamknij misę pokrywą - czas 10 sekund, prędkość 5.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, wlej sprite, wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 3.
- Krok 4 - Do wysokich szklanek włóż kostki lodu, plasterki limonki i kilka listków mięty. Rozlej napój do szklanek przez sitko.

Składniki:

- 100 ml wódki Finlandia
- 400 ml sprite
- 20 g mięty
- 3 limonki
- 30 g cukru pudru
- lód



Mus z awokado

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 25 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: Zagotuj wodę, włóż daktyle do małej miseczki, zalej wrzątkiem i zostaw na około 20 minut. Wyciągnij pestki z daktyli. 1 banana obierz ze skórki i pokrój. 2 awokado przekrój na pół, wyjmij pestkę, obierz i pokrój na małe kawałki.

Krok 2 - Do misy miksującej włóż nóż, dodaj namoczone daktyle, pokrojone awokado, banana i 1 łyżkę stołową kakao. Zamknij pokrywę misy, ubij krem - czas 30 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, łopatką zgarnij masę z boków garnka. Zamknij pokrywę i ubij ponownie - czas 30 sekund, prędkość 5.

Składniki:

- 100 g suszonych daktyli bez pestek
- 2 dojrzałe awokado
- 1 banan
- 1 duża łyżka stołowa kakao



Mus gruszkowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 15 min	 500 g	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Gruszki pokrój na ćwiartki, obierz i usuń gniazda nasienne.
- Włóż nóż do pojemnika miksującego. Włóż 800 g obranych gruszek do misy. Zamontuj pokrywę - Czas 12 sekund, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zamontuj mieszadło. Łopatką zgarnij gruszki na dno misy.
- Do gruszek wlej 50 g wody, 10 g soku z cytryny, dodaj 15 g cukru i szczyptę cynamonu (opcjonalnie). Zamontuj pokrywę - Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywę, mus jest gotowy do spożycia.

Składniki:

- 800 g obranych gruszek
- 50 g wody
- 10 g soku z cytryny
- 15 g cukru
- szczypta mielonego cynamonu



Mus z białej czekolady z sosem truskawkowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej. Wlej 2 łyżki stołowe wody, wsyp 200 g mrożonych truskawek i dodaj 2 łyżki cukru. Zamknij pokrywę misy - temperatura 85°C, czas 3,5 minuty, prędkość 1. Przełóż do innego naczynia.

Krok 2 - Włóż nóż do misy miksującej. Wlej 100 ml śmietany - temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do śmietany 100 g białej czekolady połamanej na małe kawałki. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj - czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do czekolady 200 g twarogu, 1 łyżeczkę soku z cytryny i kilka kropel aromatu waniliowego. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj mus - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otwórz pokrywę misy, rozlej mus do szklanych pucharków. Gdy ostygnie, polej sosem truskawkowym.

Składniki:

- 200 g twarogu
- 100 g 30% śmietany
- 100 g białej czekolady
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 g waniliny
- 150 g mrożonych truskawek
- 2 łyżki cukru



Minestrone

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 37 min	 4	 nóż końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Do misy miksującej włóż nóż, dodaj 50 g cebuli i 20 g czosnku. Zamknij pokrywą, posiekaj warzywa. Czas 7 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zamontuj mieszadło. Silikonową łopatką zgarnij wszystko z boków misy.
3. Wlej do misy 50 g oliwy z oliwek. Przykryj pokrywą, podsmaż wszystko. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę. Dodaj 100 g marchewki pokrojonej w drobną kostkę. Przykryj pokrywą, podsmaż ponownie wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywkę, wlej 1000 g bulionu warzywnego. Przykrywamy pokrywką. Temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywkę, wsyp 200 g konserwowanej białej fasoli, 100 g czerwonej papryki i 100 g żółtej papryki pokrojonej w drobną kostkę, dodaj pół łyżeczki oregano i 5 g soli.
7. Zamykamy pokrywką, gotujemy zupę. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
8. Zdejmij pokrywkę, dodaj 180 g cukinii pokrojonej w małe kostki, 100 g zielonego groszku i 200 g pomidorów bez skórki pokrojonych w kostkę. Zamykamy prędkość 1.

Składniki:

- 1000 g bulionu warzywnego
- 50 g oliwy z oliwek
- 50 g cebuli
- 20 g czosnku
- 100 g marchwi
- 200 g fasoli z puszki
- 200 g pomidorów 40
- pół łyżeczki oregano
- 180 g cukinii
- 100 g czerwonej papryki
- 100 g żółtej papryki
- 100 g zielonego groszku
- 5 g soli



Napój „Włoski pocałunek”

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 1 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Do misy miksującej włóż nóż, wlej 150 ml toniku, 80 ml likieru cytrynowego limoncello, 50 ml ginu, filety z 1 cytryny, 5 g cukru. Zamknij pojemnik pokrywką. Mieszaj - czas 15 sekund, prędkość 7.

Krok 2 - Rozlej napój do 4 kieliszków do martini z kostkami lodu. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Składniki:

- 150 ml toniku
- 80 ml likieru limoncello
- 50 ml ginu
- filety z 1 cytryny
- 5 g cukru
- 12 kostek lodu



Negroni

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia miksującego. Wlej 60 g ginu, 60 g czerwonego wermutu, 60 g likieru Campari i 150-250 g kostek lodu. Zamknij pokrywę. Mieszaj - 20 sekund, prędkość 2.
2. Rozlej do 2 szklanek i udekoruj kawałkami pomarańczy.

Składniki:

- 60 g ginu
- 60 g czerwonego wermutu
- 60 g likieru Campari
- 150 g lodu
- 2 plasterki pomarańczy do dekoracji



Gnocchi z batatów

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 30 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

- Obierz 500 g batatów, pokrój w plastry. Wyłóż je na blachę. Rozgrzej piekarnik do 190°C, piecz 25 minut.
- Włóż nóż do pojemnika miksującego. Przełóż upieczone bataty do miski, zmiksuj bataty. Czas 30 sekund, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywkę. Do miski wsyp 120 g mąki pszennej, 5 g soli, 100 g startego parmezanu i wbij 1 całe jajko. Zamknij pokrywkę - czas 2 minuty, prędkość 2.
- Zdejmij pokrywkę, przełóż ciasto na powierzchnię roboczą. Uformuj z masy ziemniaczanej długi wałek o grubości około 2 cm. Za pomocą noża odetnij gnocchi o długości około 1,5-2 cm.
- W garnku zagotuj wodę ze szczyptą soli. Wkładaj gnocchi partiami do wrzącej wody. Gotuj je 2-3 minuty od momentu, gdy wypłyną na powierzchnię.

Składniki:

- 500 g batatów
- 100 g startego parmezanu
- 120 g mąki pszennej
- 5 g soli
- 1 jajko



Gnocchi ze szpinakiem i parmezanem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki. Zalej 120 g szpinaku wrzątkiem na 1 minutę i całkowicie odcedź wodę. Zetrzyj 100 g parmezanu. Ugotuj 500 g ziemniaków.

Krok 2 - Do miski miksującej wkładamy nóż, wkładamy 500 g ugotowanych

ziemniaków. Zamknij pokrywkę miski, zmiksuj ziemniaki blenderem - czas 12 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę miski, do mieszanki dodaj 120 g szpinaku, 100 g startego parmezanu, 200 g mąki pszennej, wbij 1 jajko, dodaj 0,5 łyżeczki soli. Zamknij misę pokrywką, mieszaj - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę miski, przełóż ciasto na powierzchnię roboczą. Obficie posyp mąką, lekko zagnieć ciasto, podziel na 4 części, uformuj wałeczki o grubości około 2 cm i pokrój je na równe kawałki. Szybko uformuj z ciasta kulki, lekko spłaszcz każdą kulkę widelcem.

Krok 5 - Włóż gnocchi do wrzącej osolonej wody, doprowadź do wrzenia. Gotuj na małym ogniu, aż gnocchi wypłyną, i wyjmij je łyżką cedzakową prosto na talerze.

Składniki:

500 g ugotowanych ziemniaków

120 g szpinaku

200 g mąki pszennej

100 g tartego parmezanu

1 jajko

0,5 łyżeczki soli 0,5 łyżeczki soli

Sól do gotowania gnocchi



Delikatne puree z korzenia selera

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 27 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Obierz ze skórki korzeń pietruszki 400 g i pokrój w drobną kostkę.
- Krok 2 - Zamontuj nóż w pojemniku. Wlej 500 ml mleka. Zamknij pokrywką, podgrzej - temperatura 100, czas 5 min, prędkość 1. Pilnuj, aby mleko nie wykipiło.
- Krok 3 - Otwórz pokrywkę, dodaj pokrojony pasternak. Zamknij pokrywką, gotuj - temperatura 100, czas 20 min, prędkość 1.
- Krok 4 - Otwórz pokrywkę, sprawdź gotowość pasternaku. Powinien być bardzo miękki. W razie potrzeby gotuj jeszcze 5 minut. Odlej mleko tak, aby pasternak był przykryty do jednej trzeciej. Włóż misę z powrotem, zamknij pokrywką, blenduj - czas 18 sekund, prędkość 8
- Krok 5 - Otwórz pokrywkę, dodaj 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła, 5 g soli. Zamknij pokrywką, gotuj - temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.
- Krok 6 - Otwórz pokrywkę, sprawdź smak pod kątem soli i w razie potrzeby dopraw. Podawaj jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g pasternaku (korzenia pietruszki)
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 5 g soli



Gulasz warzywny z kurczakiem w sosie pomidorowym z warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 54 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – przygotuj składniki. Filet z uda kurczaka pokrój na paski o szerokości 2-3 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5 x 1,5 cm, marchewkę w kostkę 1 x 1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części. Cukinię pokrój w kostkę 1 x 1 cm. Kapustę posiekaj. Z fasoli konserwowej odlej płyn. Paprykę czerwoną oczyść z nasion i pokrój w kostkę 1 x 1 cm.

Młody groszek można dodać bez obierania, razem ze skórką. Stary groszek obierz ze skórki.

Krok 2 – włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 3 – otwórz pokrywę, przełóż mięso do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę – prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 – otwórz pokrywę i za pomocą łopatki zsuń warzywa po bokach misy na dno. Dodaj marchewkę. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 – otwórz pokrywę. Do warzyw dodaj z powrotem mięso. Dodaj sól, pieprz czarny mielony i 500 ml wody. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 6 – otwórz pokrywę, dodaj pokrojone ziemniaki i paprykę. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 7 – otwórz pokrywę, dodaj groszek, cukinię, fasolę i kapustę. Zalej 200 g wody wymieszanej ze 100 g pasty pomidorowej. Dodaj łyżkę stołową cukru. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 7 min, prędkość 1.

Krok 8 – otwórz pokrywę, spróbuj ragout na sól, w razie potrzeby dopraw. Podawaj w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

400 g filetu z uda kurczaka

100 g cebuli

100 g marchwi

30 g czosnku

200 g ziemniaków

100 g cukinii

100 g groszku

100 g fasoli

100 g papryki

50 g świeżej zieleni

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu



Ragout warzywne z indykiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
łatwy	15 min	50 min	4-5	końcówka do mieszania	nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do miksowania. Dodaj 100 g cebuli. Zamknij pokrywę, posiekaj cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zastąp mieszadłem. Silikonową łopatką zsuń cebulę ze ścianek misy.
3. Wlej do formy 50 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywę, podsmaż cebulę. . Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, dodaj 450 g piersi indyka pokrojonej w drobną kostkę. Wsyp 10 g soli, szczyptę pieprzu czarnego mielonego, pół łyżeczki czosnku granulowanego, pół łyżeczki słodkiej papryki mielonej, pół łyżeczki suszonego bazylii.
5. Zamknij pokrywę, podsmaż wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywę, dodaj 150 g czerwonej papryki pokrojonej w kostkę, 100 g marchwi przekrojonej na pół i 200 g ziemniaków pokrojonych w drobną kostkę. Wlej 700 g wody, dodaj 70 g pasty pomidorowej.
7. Zamknij pokrywę, gotuj wszystko razem. Temperatura 100°, czas 30 minut, prędkość 1.
8. Zdejmij pokrywę, dodaj 200 g fasoli konserwowej z puszki. Zamknij pokrywę, zagotuj wszystko ponownie. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 450 g piersi indyka
- 200 g fasoli z puszki
- 100 g cebuli
- 150 g czerwonej papryki
- 100 g marchwi
- 200 g ziemniaków
- 70 g pasty pomidorowej
- 10 g soli
- szczypta czarnego pieprzu mielonego
- pół łyżeczki czosnku granulowanego
- pół łyżeczki słodkiej papryki mielonej
- pół łyżeczki suszonego bazylii
- około 700 g wody
- 50 g oleju roślinnego



Ragout warzywne

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 25 min	 45 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – przygotuj składniki: obierz ziemniaki, pokrój w kostkę około 1,5 cm. Obierz cebulę i czosnek. Świeżą paprykę oczyść z nasion, pokrój na kawałki około 2 x 2 cm. Seler obierz, pokrój na kawałki około 0,5 cm. Brokuły umyj, podziel na różyczki. Bataty obierz, pokrój w kostkę 1,5 x 1,5 cm. Marchew obierz, pokrój w plasterki o grubości około 0,5 cm.

Krok 2 – włóż nóż, cebulę i czosnek do misy do miksowania. Zamknij misę pokrywą, posiekaj – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 – otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki zbierz cebulę ze ścianek patelni. Wyjmij nóż, włóż mieszadło. Do misy włóż bataty, marchew, paprykę, seler i ziemniaki. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę wędzonej papryki mielonej i 2 łyżeczki majeranku. Wlej wodę, aby przykryła warzywa. Zamknij pokrywę. Gotuj ragout – temperatura 100 °C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 4. Otwórz pokrywę, dodaj brokuły – temperatura 100 °C, czas 1 minuta, prędkość 1.

Krok 5 – w misce wymieszaj 50 ml śmietany, 30 ml wody, 1 łyżkę stołową pasty pomidorowej, 2 łyżki stołowe mąki pszennej. Wymieszaj, aby nie było grudek.

Krok 6 – otwórz pokrywę, dodaj do ragout mieszanekę mąki i śmietany z pomidorami. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 100 °C, czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 7 – otwórz pokrywę. Przełóż ragout do talerzy. Podawaj z chlebem.

Składniki:

- 250 g ziemniaków
- 150 g batatów
- 150 g różyczek brokułu
- 120 g marchwi
- 100 g świeżej czerwonej papryki
- 100 g świeżej żółtej papryki
- 100 g korzenia selera
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml 12% śmietany
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka stołowa pasty pomidorowej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonej wędzonej papryki
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki majeranku
- 30 ml wody



Zupa krem warzywna

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 35 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do miksowania. Wsyp 300 g różyczek kalafiora, 150 g marchwi, 150 g cebuli. Dodaj pokrojone w drobną kostkę 350 g ziemniaków. Wlej 850 g bulionu.
2. Zamknij pokrywę z zamkniętym korkiem. Ugotuj zupę. Temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.
3. Zdejmij pokrywę, w razie potrzeby dopraw zupę według własnego smaku.
4. 100 g 30% śmietany wlej do garnka z zupą.
5. Zamknij pokrywę z zamkniętym korkiem. Zmiksuj zupę na gładki krem. Czas 1 minuta, prędkość 9.
6. Gotową zupę krem rozlej do talerzy.

Składniki:

- 300 g kalafiora (różyczki)
- 150 g marchwi
- 150 g cebuli
- 350 g ziemniaków
- 900 g bulionu (warzywny lub drobiowy)
- 100 g 30% śmietany
- sól i pieprz czarny mielony do smaku



Ogórki marynowane

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 30 min + 8 god	 25 min	 8	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

1. Umyj i osusz wszystkie warzywa. Odkrój końcówki ogórków, oczyść obie papryki z nasion, obierz cebulę.
2. Włóż trzpień do pojemnika i tarczę do krojenia na niego. Zamknij pokrywę, za pomocą popychacza zetrzyj 50 g czerwonej papryki chili, 250 g żółtej papryki i 250 g cebuli. Czas 1 minuta, prędkość 6.
3. Zdejmij pokrywę, przełóż warzywa do misy.
4. 2 kg ogórków gruntowych pokrój na kawałki po 2-3 cm, czosnek pokrój w plasterki, wsyp do misy z warzywami. Wsypać 20 g soli i wymieszać wszystko razem.
5. Włóż mieszadło do pojemnika do miksowania. Wlej 250 g wody, 370 g octu, 80 g oleju, wsyp 370 g cukru.
6. Zamknij pokrywę, podgrzej zalewę, aby wszystkie składniki się połączyły. Temperatura 50°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdejmij pokrywę. Wlej marynatę do misy z warzywami, przykryj misę i odstaw w chłodne miejsce na 7-8 godzin lub nawet na noc.
8. Przełóż marynowane ogórki do wygodnego pojemnika do przechowywania lub zapasteryzuj w słoikach.

Składniki:

- 2 kg ogórków
- 50 g papryki chili
- 250 g żółtej papryki
- 250 g cebuli
- 50 g czosnku
- 20 g soli
- 250 g wody
- 370 g octu
- 370 g cukru
- 80 g oleju roślinnego



Okroszka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Oczyszczyć 1 pęczek rzodkiewki z liści i korzeni, umyć 200 g ogórków, pokroić na kawałki o grubości około 2 cm, posiekać 1 mały pęczek koperku.

Krok 2 - Włożyć nóż do misy miksującej, dodać oczyszczoną rzodkiewkę i 200 g pokrojonych świeżych ogórków. Zamknij pokrywę, zamknij nasadkę, posiekać rzodkiewkę i ogórki - czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki zgarnij warzywa ze ścianek garnka. Dodaj 500 g kefiru, 200 g gęstego naturalnego jogurtu, 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę musztardy. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 25 sekund, prędkość 3.

Krok 4 - Dodaj pokrojone w kostkę ugotowane ziemniaki i ugotowaną kielbasę.

Składniki:

- 500 g kefiru
- 200 g gęstego naturalnego jogurtu
- 200 g rzodkiewki
- 200 g świeżych ogórków
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 mały pęczek koperku
- 200 g ugotowanych ziemniaków
- 200 g kielbasy



Pomarańczowa kawa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

- Ubij cukier (50 g) i 3 łyżki rozpuszczalnej kawy przez 10 sekund, prędkość 10.
- Dodaj 250 g kostek lodu i miksuj 20 sekund, prędkość 10.
- Dodaj do kawy 500 g soku pomarańczowego i ubijaj 15 sekund na prędkości 6.
- Rozlej kawę do wysokich szklanek lub słoików.

Składniki:

- 50 g cukru
- 3 łyżki rozpuszczalnej kawy
- 250 g kostek lodu
- 500 g soku pomarańczowego



Śledź z jogurtem greckim

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 8 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Odcedź wodę lub olej ze śledzi i pokrój je w poprzek na kawałki o szerokości około 2 cm.

Krok 2 - Obierz 200 g cebuli, pokrój na małe kawałki. Obierz 1 zielone kwaśne jabłko, podziel na ćwiartki i usuń gniazdo nasienne.

Krok 3 - Włóż do misy nóż i dodaj cebulę. Zamknij pokrywę - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Wlej do cebuli 250 g wody, dodaj 15 g octu i szczyptę soli. Zamknij pokrywę misy, zagotuj - temperatura 90° C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, przelej cebulę przez sitko, odcedź marynatę. Opłucz misę.

Krok 6 - Włóż do misy nóż i dodaj jabłko. Zamknij pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, przełóż jabłka do cebuli. Umyj i osusz misę.

Krok 8 - Włóż do misy nasadkę motylkową, wlej 200 g jogurtu greckiego. Zamknij misę pokrywą, ubij - czas 1,5 minuty, prędkość 4.

Krok 9 - Otwórz pokrywę, dodaj do jogurtu cebulę i jabłka, wlej sok wyciśnięty z 1 cytryny i 1 łyżeczkę cukru. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 10 - Wyłóż pokrojone filety śledziowe na talerz, polej sosem.

Składniki:

- 400 g śledzi
- 200 g cebuli
- 200 g jogurtu greckiego
- 1 zielone kwaśne jabłko
- 15 g octu
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta drobnej soli



Jesiotr na parze z cytryną i ziołami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 2	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: dokładnie umyj 1 cytrynę i pomarańczę w ciepłej wodzie, przekrój na połówki. Umyj rybę, posyp solą i pieprzem. Rozłóż rybę na kawałkach folii. Zagnij brzegi folii do góry. Włóż do każdego steku jesiota kawałek masła, pokrojone cytryny i pomarańcze oraz świeże zioła. Rozłóż pozostałe składniki na rybie. Polej sokiem z cytryny i winem. Zawień rybę w folię i włóż do pojemnika do gotowania na parze.

Krok 2 - Wlej 1 litr wody do garnka miksującego, zamknij pojemnikiem z rybą, gotuj - temperatura 105 °C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Zdejmij pojemnik, rozwiń jesiota z folii, podawaj jako obiad z warzywami.

Składniki:

2 steki z jesiota (około 500 g)

2 cytryny

1 pomarańcza

30 g masła

świeże zioła: tymianek, rozmaryn

50 ml białego wina

sól, pieprz



Panna cotta z sosem mandarynkowym i rozmarynem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min + 3 god	 16 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy. Wlej 200 g mleka, 200 g zimnej śmietany, 2 łyżeczki żelatyny i 40 g cukru waniliowego. Czas podgrzewania 10 minut, temperatura 90 stopni, prędkość 2.
2. Rozlej do szklanych naczyń. Po ostudzeniu wstaw do lodówki na około 2-3 godziny.
3. Obrane mandarynki podgrzej przez 5 minut, dodaj 10 g cukru, temperatura 75 stopni, prędkość 1
4. Miksuj 6 sekund, prędkość 7, ostudź.
5. Schłodzony deser polej z wierzchu sosem mandarynkowym i udekoruj gałązką rozmarynu.

Składniki:

- 200 g mleka
- 200 g schłodzonej śmietany 30%
- 2 łyżeczki żelatyny
- 40 g cukru waniliowego
- 100 g obranych mandarynek
- 10 g cukru



Makaron z krewetkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 15 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: obierz cebulę i czosnek, pokrój cebulę na małe kawałki.

Krok 2 - Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu w osolonej wodzie.

Krok 3 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij misę pokrywą, posiekaj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij cebulę i czosnek ze ścianek garnka. Dodaj olej, zamknij pokrywę, otwórz korek. Smażenie - temperatura 120 °C, czas 5 minut, prędkość 1, rewers.

Krok 5 - Otwórz pokrywę misy, dodaj krewetki do sosu, posól i popieprz. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Wlej śmietanę 33% przez otwór w pokrywie - gotuj - temperatura 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1

Krok 7 - Otwórz pokrywę, łyżką nałóż sos z krewetkami na gorący makaron, posyp świeżą pietruszką.

Składniki:

- 300 g makaronu
- 200 g obranych krewetek
- 80 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 50 g masła
- 100 ml tłustej śmietany 33%
- sól i pieprz do smaku
- liście pietruszki do dekoracji



Makaron z łososiem i szpinakiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 25 min	 3	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron z opakowania zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Do misy miksera dodaj masło 20 g. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
3. Zdejmij pokrywę, dodaj do misy 200 g łososia. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, dodaj szczyptę soli, szczyptę czarnego mielonego pieprzu i szczyptę granulowanego czosnku. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę, dodaj 100 g pomidorków cherry przekrojonych na pół. Zamknij pokrywą, kontynuuj duszenie wszystkiego razem. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywę, na wierzch wyłóż 120 g świeżego szpinaku. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdejmij pokrywę, wlej 100 g śmietany 30%. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
8. Zdejmij pokrywę, wylej cały sos do makaronu, wymieszaj wszystko razem.

Składniki:

- 120 g makaronu
- 200 g filetu z łososa
- 120 g świeżego szpinaku
- 100 g pomidorków cherry
- 20 g masła
- 100 g śmietany 30%
- szczypta soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- szczypta granulowanego czosnku



Makaron z pesto i miętą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 15 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: 60 g sera Grana Padano pokrój na kawałki o wielkości około 1-2 cm, 50 g bazylii, 30 g świeżej mięty umyj i osusz. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 2 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj 60 g sera Grana Padano pokrojonego na kawałki o wielkości około 1-2 cm, 60 g orzeszków piniowych, 30 g mięty i bazylię. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj - czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 3 - Wlewaj cienkim strumieniem oliwę z oliwek przez otwór w pokrywie. - czas 1 min, prędkość 4.

Krok 4 - Podawaj wymieszane z ugotowanym gorącym makaronem, posypane świeżą bazylią i startym serem Grana Padano.

Składniki:

- 360 g makaronu
- 60 g sera grana padano
- 60 g orzechów piniowych
- 30 g świeżej mięty
- 50 g bazylii
- 100 ml oliwy z oliwek
- 0,5 łyżeczki soli do smaku



Makaron z truskawkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron w garnku zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedź na sicie.
2. Włóż nóż do pojemnika do miksovania. Dodaj 400 g truskawek i 50 g serka mascarpone, wsyp 25 g cukru. Zmiksuj wszystko na sos truskawkowy. Czas 2 minuty, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę. Przełóż gotowy makaron na talerz, polej wszystko sosem truskawkowym.

Posyp z wierzchu pokruszonym serem kozim.

Składniki:

- około 200 g makaronu
- 400 g truskawek
- 50 g serka mascarpone
- 25 g cukru
- 50 g sera koziego



Makaron z dorszem w sosie śmietanowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 20 min	 30 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 koszyk

Przygotowanie:

1. Zamontuj koszyk do gotowania na parze w misie, ugotuj 200 g makaronu, dodaj pół łyżeczki soli, wlej 1300 ml wody.
2. Gotuj makaron 8-10 minut w zależności od rodzaju (dokładny czas gotowania sprawdź na opakowaniu producenta) - 100 stopni, tryb gotowania.
3. Za pomocą miarki wyjmij koszyk z ugotowanym makaronem. Wylej wodę z garnka.
4. Włóż nóż do misy miksera, odważ 50 g cebuli i 20 g czosnku. Zamknij pokrywę, posiekaj warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
5. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zamień na mieszadło. Silikonową łopatką zeskrob wszystko ze ścianek misy. Dodaj 40 g masła, przykryj pokrywą, podsmaż warzywa. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywę, wlej 120 g wody, 250 g śmietany 30%, wsyp pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Dodaj 500 g pokrojonego w kostkę fileta z dorsza bez skóry i ości, kostki powinny mieć grubość od 1 do 2 cm. Zamknij pokrywą, gotuj. Temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
7. Zdejmij pokrywę, dopraw sos solą, jeśli potrzeba.
8. Wsyp do misy wcześniej ugotowany makaron i wymieszaj wszystko razem. Przed podaniem posyp obficie świeżymi ziołami, na przykład pietruszką.

Składniki:

- 200 g makaronu
- 1420 g wody
- 500 g filetu z dorsza
- 250 g śmietany 30%
- 20 g czosnku
- 50 g cebuli
- 40 g masła
- 5 g soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- pietruszką do podania



Makaron z tuńczykiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 35 min	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do miski blendera, dodaj 120 g obranej i pokrojonej cebuli, 2 ząbki obranego czosnku i kawałki obranej z nasion papryczki chili. Zamknij misę pokrywą, czas miksowania 8 sekund, prędkość 6.
- Krok 2 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki zsuń cebulę i czosnek ze ścianek garnka. Wyjmij nóż, włóż mieszadło. Wlej 20 g oliwy z oliwek, zamknij pokrywę garnka, duś cebulę - temperatura 95°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę miski, dodaj do cebuli odsączonego z zalewy tuńczyka (2 puszki). Dodaj 200 g passaty pomidorowej i łyżeczkę cukru. Zamknij pokrywę, przygotuj sos - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę miski, spróbuj sos, dopraw do smaku solą, pieprzem, cukrem, chili. Wymieszaj łopatką. Odstaw misę z sosem na bok.
- Krok 5 - ugotuj 200 g makaronu.
- Krok 6 - Wsyp makaron do miski z sosem z tuńczyka, wymieszaj łopatką.
- Krok 7 - Podajemy makaron posypany serem parmezan.

Składniki:

- 200 g makaronu
- 2 puszki tuńczyka we własnym sosie
- 200 g pasty pomidorowej
- 60 g sera parmezan
- 120 g cebuli
- 10 g papryczki chili
- 20 ml oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli do gotowania makaronu
- 1,5 łyżeczki soli do smaku
- szczypta pieprzu
- 1 łyżeczka cukru



Makaron tagliatelle z pieczarkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
łatwy	5 min	15 min	2	końcówka do mieszania	dysk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj produkty: umyj pieczarki i pokrój na małe kawałki. Obierz szalotki i czosnek. Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu.
- Krok 2 - Umieść dysk w misie do miksowania. Zamknij pokrywę dysku. Zetrzyj cebulę, czosnek i pancettę - czas 20 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, wyjmij dysk i trzpień. Za pomocą łopatkı przełóż zawartość misy do innego naczynia.
- Krok 4 - Umieść w misie mieszadło. Wyłóż pokrojone grzyby z cebulą i czosnkiem, dodaj oliwę z oliwek. Zamknij pokrywę, duś - temperatura 115° C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - Otwórz pokrywę, dodaj do pieczarek śmietanę, mąkę, posól i popieprz. Zamknij pokrywę misy, doprowadź do wrzenia - temperatura 100° C, czas 10 minut, prędkość 1.
- Krok 6 - Otwórz pokrywę. Łyżką polej sosem gorący makaron. Posyp danie zieloną cebulką.

Składniki:

- 225 g makaronu tagliatelle
- 250 g pieczarek
- 2 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 30 ml oliwy z oliwek
- 150 ml śmietany 33%
- 1 łyżka stołowa mąki pszennej
- 1 łyżka stołowa posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Makaron w sosie śmietanowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 35 min	 -	 4	 końcówka do mieszania	 nóż

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcjami producenta.
2. Włóż do garnka nóż i dodaj 150 g cebuli pokrojonej na małe kawałki. Wybierz program automatyczny - Siekanie 10 sekund, prędkość 6.
3. Zamień nóż na mieszadło. Dodaj 40 g oleju roślinnego. Podsmażaj 5 minut w temperaturze 100°C, prędkość 1 z otwartą pokrywą.
4. Podczas gdy cebula się smaży, pokrój w kostkę 400 g fileta z indyka. Po zakończeniu smażenia otwórz pokrywę garnka i wrzuć mięso do cebuli.
5. Smaż mięso przez 10 minut, temperatura 100°C, prędkość 1 z otwartą pokrywą.
6. Wymieszaj szklankę mleka z 2 łyżkami mąki na gładką masę. Dodaj przyprawy: sól, pieprz, gałkę muskatołową. Wlej mieszanekę przez mały otwór w pokrywie.
7. Smaż jeszcze 5 minut i dodaj 50 g tłustej śmietany 33%.
8. Gotowym sosem polej makaron i posyp obficie startym serem parmezan oraz świeżą pietruszką.

Składniki:

- 150 g cebuli
- 150 g mleka
- 50 g śmietany 33%
- 2 łyżki mąki
- 40 g oleju
- 400 g fileta z indyka
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0.5 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
- 200 g makaronu



Pasztet w słoiku

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 20 min	 1 god 45 min	 4 słoiczki po 300 ml	 koszyk	 nóż

Przygotowanie:

1. Umieść koszyk w misie do miksowania i dodaj 1 kg udek kurczaka. bez kości, 1 mała obrana marchewka, 1 mały korzeń pietruszki, kawałek korzenia selera, kawałek pora, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego i dodać 5 g soli.
2. Zalać wszystko 1500 g wody. Przykryć pokrywką i gotować mięso. Wariant parowy, czas 60 minut.
3. Zdjąć pokrywkę, za pomocą miarki wyjąć koszyk z warzywami i mięsem, Powstały wywar przelać do miseczki.
4. Umieścić koszyk w misie miksującej i dodać 500 g wątróbek drobiowych, zalać 1100 g wody. Przykryć pokrywką i gotować wątróbkę. Wariant parowy, czas 15 minut.
5. Zdjąć pokrywkę i za pomocą miarki wyjąć koszyk z ugotowaną wątróbką, wylać wodę z naczynia.
6. Umieścić nóż w misie miksującej. Ugotowane mięso dodać do naczynia kurczaka i wątróbek, zalać 200 g bulionu mięsnego.
7. Założyć zamkniętą pokrywkę, drobno posiekać mięso. Czas 2 minuty, prędkość 5.
8. Zdjąć pokrywkę, dodać do mięsa 5 g soli, 1 płaską łyżeczkę czarnego pieprzu mielonego, ugotowaną marchewkę, pietruszkę i selera (por można wyrzucić). Wlać 100 g bulionu.
9. Założyć pokrywkę z zamkniętą pokrywką i ponownie dokładnie wymieszać masę na pasztet. Czas 2 minuty, prędkość 5.
10. Przygotowane mięso na pasztet rozłożyć do 4 słoików po 300 ml. Słoiki szczelnie zakręcić pokrywkami.
11. Na dno garnka położyć ściereczkę i ustawić w nim słoiki, szczelnie zakręcone. Zalać wszystko 1500 g wody. Pasteryzować słoiki około 20 minut po zagotowaniu wody.
12. Po upływie czasu wyjąć słoiki z wody i pozostawić w chłodnym miejscu do całkowitego ostygnięcia.

Porady: W razie potrzeby po kroku 9, gdy mięso jeszcze nie jest dobrze rozdrabnione, operację należy powtórzyć. Czas 2 minuty, prędkość 5.

Uwaga!!! Słoiki są gorące, gdy je wyjmować z garnka.

Składniki:

- 1 kg udek kurczaka (bez kości i skóry)
- 500 g wątróbki kurczaka
- 10 g soli
- 1 płaska łyżeczka czarnego mielonego pieprzu
- 1 mała marchewka
- 1 mały korzeń pietruszki
- kawałek korzenia selera
- kawałek pora
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2600 g wody + około 1500 g wody do pasteryzacji słoików



Pasztet z tuńczyka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 30 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Włożyć 0,5 pęczka pietruszki i 50 g czerwonej cebuli do misy blendera, zamknąć pokrywką, rozdrobnić - czas 5 sekund, prędkość 12.

Krok 2 - Wyjąć tuńczyka z puszki i odcedzić.

Krok 3 - Do posiekanej pietruszki i cebuli dodać 200 g serka kremowego, odcedzonego tuńczyka w puszcze, 0,5 łyżeczki drobnej soli, szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywką misy - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywkę, za pomocą łopatkı zebrać masę ze ścianek misy.

Krok 5 - pasztet najlepiej pasuje do podpieczonych grzanek.

Składniki:

200 g serka kremowego

200 g tuńczyka we własnym sosie

50 g czerwonej cebuli

0,5 pęczka pietruszki

0,5 łyżeczki soli

szczypta pieprzu



Lody brzoskwiniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 12 god	 -	 4	 nasadka motylkowa	 nóż

Przygotowanie:

- 400 g brzoskwiń pokroić w kostkę i włożyć do zamrażarki na 12 godzin.
- Rozlać po 200 g jogurtu do foremek na lody i włożyć do zamrażarki na 12 godzin.
- Na 5 minut przed rozpoczęciem wyjąć brzoskwinie i jogurt z zamrażarki. W misie umieścić nóż - 100 g cukru zmielić na puder. Czas 30 sek., prędkość 12.
- Dodać pokrojone w kostkę owoce i jogurt. Czas 1 min, prędkość 12.

Składniki:

- 400 g brzoskwiń
- 100 g cukru
- 200 g jogurtu naturalnego



Dżem brzoskwiniowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 250 ml	 nóż

Przygotowanie:

- Umieścić nóż w naczyniu miksującym. Dodać brzoskwinie bez pestek, pokrojone na ćwiartki, cukier i żelatynę (wcześniej namoczyć żelatynę w wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Zamknąć pokrywką - czas 10 sekund, prędkość 5.
- Otworzyć pokrywkę, łopatką zeskrobać wszystko ze ścianek misy na dno - czas 20 minut, temperatura 90°C, prędkość 2.
- Rozlać do wyparzonych słoików, zakręcić i pozostawić słoiki do góry dnem. Po ostudzeniu przechowywać dżem w ciemnym i chłodnym miejscu.

Składniki:

- 250 g świeżych brzoskwiń
- 70 g cukru
- 30 g żelatyny



Ciasto brzoskwiniowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	12 min	45 min	4	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - brzoskwinie umyć, przekroić na pół, usunąć pestki.

Krok 2 - W misie zainstalować nóż, wsypać 300 g cukru, zmielić - czas 1 minuta, prędkość 8. Otworzyć pokrywkę, dodać 2 żółtka i 2 całe jajka, 100 g jogurtu i 70 g oleju. Wymieszać wszystko - czas 2 minuty, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywkę, dodać 400 g mąki pszennej. Kontynuować ubijanie - czas 3 minuty, prędkość 5. W międzyczasie dodać 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia przez otwór w pokrywie.

Krok 4 - Przygotować formę do pieczenia - lekko natłuścić ją masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Gotową masę przełożyć do formy, pomagając sobie łopatką. Na ciasto ułożyć brzoskwinie, lekko je wciskając.

Krok 5 - Wstawić ciasto do piekarnika. Piec 45 minut w 200°C. Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- 10 brzoskwiń
- 300 g cukru
- 400 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g jogurtu naturalnego
- 2 żółtka jajek
- 2 całe jajka
- 70 g oleju roślinnego
- 2 łyżeczki cukru pudru



Brzoskwinowe ravioli

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min + wyrastanie ciasta	 40 min	 12	 nóż

Przygotowanie:

1. 400 g brzoskwiń umyć, przekroić na pół, usunąć pestki.

2. Umieścić nóż w misie. Włożyć brzoskwinie, 60 g masła pokrojonego na kilka kawałków, 100 g mąki i 60 g cukru. Zamknąć misę pokrywką - czas 20 sekund, prędkość 4.

3. Otworzyć pokrywkę misy, za pomocą łopatki przełożyć brzoskwinie do innego naczynia.

4. Do misy z nożem wlać 220 g mleka, dodać 25 g pokruszonych drożdży, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywką misy, wymieszać - temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

5. Otworzyć pokrywkę misy, dodać 500 g mąki, 80 g cukru, 1 jajko, 80 g miękkiego masła, szczyptę soli. Zamknąć pokrywką - czas 60 sekund, prędkość 3.

6. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 30 minut.

7. Wymieszać - czas 12 sekund, prędkość 3.

8. Ciasto wyłożyć na blat, uformować z niego podłużny walek, podzielić na 12 równych kawałków. Z każdego kawałka uformować kulkę, a następnie rozwałkować na grubość około 1 cm. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć papierem do pieczenia, pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.

9. W każdym placku zrobić pośrodku wgłębienie na brzoskwinie. Brzegi posmarować żółtkiem. Do wgłębienia wsypać niewielką ilość kawałków brzoskwini.

10. Wstawić bułeczki do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piec około 20 minut, aż się zrumienią.
- ### Składniki:

500 g mąki pszennej

220 g mleka

80 g cukru

80 g masła

25 gramów drożdży

1 jajko

szczypta soli

400 g brzoskwiń



Pesto z pietruszki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 2 min	 5 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Do misy miksującej wkładamy nóż, dodajemy obrany czosnek i orzechy. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj - czas 15 sekund, prędkość 7.
- Krok 2 - Otwieramy pokrywę misy, dodajemy pietruszkę, ser, polewamy oliwą z oliwek i dodajemy sól oraz pieprz do orzechów. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj pesto - czas 20 sekund, prędkość 7.
- Krok 3 - Za pomocą łopatkki zgarniamy mieszankę ze ścianek i przekładamy do innego naczynia.

Składniki:

- 80 g liści pietruszki
- 1 duży ząbek czosnku
- 20 g orzechów włoskich
- 100 ml oliwy z oliwek
- 80 g tartego sera grana padano
- Szczypta soli i pieprzu do smaku



Potrawka z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 54 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - przygotuj składniki. Filet z uda kurczaka pokrój w paski o długości 2-3 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5×1,5 cm, marchew 1×1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części. Cukinię pokrój w kostkę 1×1 cm. Kapustę posiekaj.
- Młody groszek można dodać bez obierania, razem ze skórką. Stary groszek obierz ze skórki.
- Krok 2 - włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
- Krok 3 - otwórz pokrywę, przełóż mięso do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.
- Krok 4 - otwórz pokrywę i za pomocą łopatki zsuń warzywa ze ścianek misy na dno. Dodaj marchew. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - otwórz pokrywę. Do warzyw dodaj z powrotem mięso. Dodaj sól, czarny pieprz mielony i 500 ml wody. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.
- Krok 6 - otwórz pokrywę, dodaj pokrojone ziemniaki. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.
- Krok 7 - otwórz pokrywę, dodaj groszek, cukinię i kapustę. Zalej 200 g śmietany. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 5 min, prędkość 1.
- Krok 8 - otwórz pokrywę, spróbuj potrawki pod względem soli, w razie potrzeby dopraw. Podawaj w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 350 g filetu z uda kurczaka
- 100 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 250 g ziemniaków
- 100 g cukinii
- 100 g groszku
- 50 g świeżej zieleniny
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Potrawka z kurczakiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	15 min	54 min	3	nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - przygotuj składniki. Filet z uda kurczaka pokrój w paski o długości 2-3 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5×1,5 cm, marchew 1×1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części.
- Młody groszek można dodać bez obierania, razem ze skórką. Stary groszek obierz ze skórki.
- Krok 2 - włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
- Krok 3 - otwórz pokrywę, przełóż mięso do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.
- Krok 4 - otwórz pokrywę i za pomocą łopatkki zsuń warzywa ze ścianek misy na dno. Dodaj marchew. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
- Krok 5 - otwórz pokrywę. Do warzyw dodaj z powrotem mięso. Dodaj sól, czarny pieprz mielony i 500 ml wody. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 15 min, prędkość 1.
- Krok 6 - otwórz pokrywę, dodaj pokrojone ziemniaki. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 25 min, prędkość 1.
- Krok 7 - otwórz pokrywę, dodaj groszek. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 5 min, prędkość 1.
- Krok 8 - otwórz pokrywę, spróbuj potrawy pod względem soli, w razie potrzeby dopraw. Podawaj w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 350 g filetu z uda kurczaka
- 100 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 250 g ziemniaków
- 50 g świeżej zieleniny
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Potrawka z cielęciną

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 80 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - przygotuj składniki. Mięso cielęce pokrój w kostkę 2×2 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5×1,5 cm, marchew 1×1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części.

Krok 2 - włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 3 - otwórz pokrywę, przełóż mięso do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 - otwórz pokrywę i za pomocą łopatk zsuń warzywa ze ścianek misy na dno. Dodaj marchew. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 - otwórz pokrywę. Do warzyw dodaj z powrotem mięso. Dodaj sól, czarny pieprz mielony i 500 ml wody. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 45 min, prędkość 1.

Krok 6 - otwórz pokrywę, dodaj pokrojone ziemniaki. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 25 min, prędkość 1.

Krok 7 - otwórz pokrywę, spróbuj potrawy pod względem soli, w razie potrzeby popraw. Podawaj w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 350 g cielęciny

100 g cebuli

100 g marchwi

30 g czosnku

250 g ziemniaków

50 g świeżej zieleniny

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu



Potrawka z wieprzowiną i żeberkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 60 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj składniki. Żeberka pokrój wzdłuż kości. Mięso wieprzowe pokrój w kostkę 2×2 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Ziemniaki pokrój w kostkę 1,5×1,5 cm, marchew 1×1 cm. Cebulę i czosnek obierz z łupin. Cebulę pokrój na 4 części.

Krok 2 - włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso i żeberka. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 3 - otwórz pokrywę, przełóż mięso i żeberka do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę - prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 - otwórz pokrywę i za pomocą łopatk zsuń warzywa ze ścianek misy na dno. Dodaj marchew. Zamknij pokrywą - temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 - otwórz pokrywę. Do warzyw dodaj z powrotem mięso. Dodaj sól, czarny pieprz mielony i 500 ml wody. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 20 min, prędkość 1.

Krok 6 - otwórz pokrywę, dodaj pokrojone ziemniaki. Zamknij pokrywę - temperatura 100 stopni, czas 25 min, prędkość 1.

Krok 7 - otwórz pokrywę, spróbuj potrawki pod względem soli, w razie potrzeby dopraw. Sprawdź miękkość ziemniaków i mięsa. W razie potrzeby gotuj jeszcze 10 minut - temperatura 100, prędkość 1. Podawaj w głębokich talerzach z dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 250 g wieprzowiny
- 150 g żeberek wieprzowych
- 100 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 300 g ziemniaków
- 50 g świeżej zieleniny
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Pieczone śliwki z kruszonką owsianą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 25 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

1. Przekrój 8 śliwek na pół, usuń pestki, a następnie pokrój je wraz ze skórką na małe kawałki. Przełóż je do formy do pieczenia.
2. W misie do mieszania umieść nóż, wsyp 60 g orzechów włoskich.

Zamknij pokrywę, zmiel orzechy. Czas 5 sekund, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, dodaj do orzechów 30 g mąki pszennej, 70 g cukru i 30 g masła. Zamknij pokrywę, wymieszaj wszystko razem. Czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywę, wsyp 40 g płatków owsianych. Zamknij pokrywę, ponownie wszystko wymieszaj. Czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż. Przygotowaną w ten sposób kruszonką posyp kawałki śliwek.
6. Wstaw formę do pieczenia do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz około 25 minut.

Składniki:

- 8 szt. śliwek 70 g cukru
- 30 g mąki pszennej
- 40 g płatków owsianych
- 60 g orzechów włoskich
- 30 g masła



Ciasteczka z ciecierzycy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 25 min	 10	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Umieść nóż w misie do mieszania.

Krok 2 - Wyłóż 240 g odsączonej ciecierzycy, wsyp 2 łyżki stołowe ciemnego kakao, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i szczyptę cynamonu.

Krok 3 - Zamknij misę pokrywą.

Krok 4 - Zmiksuj na jednolitą masę - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Zdejmij pokrywę, zeskrob mieszankę z boków misy szpatułką.

Krok 6 - Dodaj 3 łyżki stołowe masła orzechowego, wlej 55 g wody.

Krok 7 - Zamknij misę pokrywą.

Krok 8 - Ponownie zmiksuj mieszankę - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Zdejmij pokrywę. Szpatułką zeskrob mieszankę z boków misy do mieszania.

Krok 10 - Wlej 4 łyżki stołowe ksylitolu, 1 łyżkę stołową siemienia lnianego i 1 łyżkę stołową prażonych orzechów laskowych.

Krok 11 - Zamknij misę pokrywą. Wymieszaj to wszystko - czas 30 sekund, prędkość 7.

Krok 12 - Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż.

Krok 13 - Łyżką wykładaj porcje ciasta (1 łyżka ciasta na jedno ciasteczko) na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, lekko rozprowadź mieszankę łyżką, aby nadać ciasteczkom okrągły kształt. Ułóż ciasteczka z niewielkim odstępem między nimi, nieco urosną podczas pieczenia i zachowają formę.

Krok 14 - Rozgrzej piekarnik do 170°C, wstaw formę do ciasta do rozgrzanego piekarnika, piecz 20-25 minut.
- ### Składniki:

240 g ciecierzycy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki stołowe ciemnego kakao

3 łyżki stołowe masła orzechowego

55 g wody

4 łyżki stoł. ksylitolu

1 łyżka stoł. nasion lnu

1 łyżka stoł. prażonych orzechów laskowych

szczypta cynamonu



Ciasteczka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 35 min	 30	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: przesiej 200 g mąki pszennej, 50 g skrobi, 60 g cukru pudru i 15 g cynamonu razem przez sito.
- Umieść nóż w misie do mieszania. Wsyp przesianą mąkę, cukier puder i cynamon, dodaj 200 g miękkiego masła, wbij 1 jajko i 10 g cukru waniliowego.
- Zamknij pokrywę misy - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Otwórz pokrywę misy, szpatułką przełóż na deskę cukierniczą. Szybko zagnieć rękami, wstaw do lodówki na około 30 minut.
- Schłodzone ciasto przełóż na powierzchnię roboczą i rozwałkuj na grubość około 0,5 cm. Za pomocą foremek lub na przykład szklanki, wytnij ciasteczka. Przygotowane placki ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając niewielkie odstępy.
- Żółtko roztrzep widelcem, pędzlem posmaruj powierzchnię placków. Posyp każdy placek cukrem.
- Piecz ciasteczka partiami, wkładając do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 15 minut. Gotowe ciasteczka powinny być twarde i chrupiące.

Składniki:

- 200 g mąki pszennej
- 50 g skrobi
- 150 g miękkiego masła
- 60 g cukru pudru
- 1 jajko
- 10 g cukru waniliowego
- 15 g mielonego cynamonu
- 50 g cukru do posypania ciastek
- 1 Żółtko jajka



Tarta z gruszką i serem pleśniowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
średni	10 min	45 min	6	nóż	nasadka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C.

Krok 2 - Przygotuj ciasto: w misie umieść motylek, wbij 3 jajka, wsyp 100 g cukru. Zamknij pokrywę, ubij - czas 6 minut, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, przesiej przez sito do masy jajecznej 80 g mąki, 0,5 łyżeczki cynamonu i 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Zamknij pokrywę, zagnieć ciasto - czas 10 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, szpatułką zbierz mąkę z boków, zamknij pokrywę i ponownie wymieszaj - czas 10 sekund, prędkość 1.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, szpatułką przełóż ciasto do okrągłej formy (około 19-20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw placek do rozgrzanego do 160°C piekarnika, piecz około 25-30 minut. Sprawdź patyczkiem, czy placek jest suchy w środku. Jeśli patyczek po wyjęciu z placeka nadal jest „pokryty” ciastem, wydłuż czas pieczenia. Wyciągnij placek, ostudź.

Krok 6 - Przygotuj masę gruszkową: około 800 g gruszek obierz, pokrój na 4 części, usuń gniazda nasienne. Przygotowanych gruszek powinno być około 600 g. Pokrój gruszki na małe kawałki.

Krok 7 - Umieść nóż w misie do mieszania. Wyłóż 600 g gruszek. Zamknij misę pokrywą, zmiel - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Szpatułką zgarnij gruszki na dno misy. Zamknij pokrywę, duś - temperatura 85°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Do kubka wlej 80 g zimnej wody, wsyp 1 łyżkę stołową skrobi i 40 g cukru waniliowego. Dokładnie wymieszaj, odstaw na kilka minut.

Krok 10 - Otwórz pokrywę misy, wlej wymieszany cukier ze skrobią do gruszek. Zamknij pokrywę, wymieszaj - temperatura 85°C, czas 3 minuty, prędkość 3.

Krok 11 - Otwórz pokrywę misy, dodaj pokrojony drobno ser z niebieską pleśnią. Zamknij pokrywę, wymieszaj - temperatura 85°C, czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 12 - Otwórz pokrywę, wyłóż powstałą masę łyżką na spód upieczonego placeka i szpatułką równomiernie rozprowadź po całej powierzchni. Przygotowany w ten sposób placek schłódź, wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.

Składniki:

- 80 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 3 jajka
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 800 g gruszek
- 50 g cukru
- 80 g wody
- 40 g cukru waniliowego
- 1 łyżka stołowa skrobi
- 200 g sera z niebieską pleśnią



Babka z daktylami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 45 min	 8	 nóż	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - Umieść nóż w misie do mieszania. Przygotuj zaczyn: wlej mleko do misy, dodaj pokruszone drożdże, 1 łyżeczkę cukru i 3 łyżki stołowe mąki. Zamknij pokrywę misy - temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 2. Pozostaw zaczyn do wyrośnięcia na 15 minut.

Krok 2 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do zaczynu mąkę, cukier, żółtka, miękkie masło, sól, cukier waniliowy. Zamknij pokrywę.

Krok 3 - Zagnieć ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Ponownie zagnieć, program zagniatania ciasta: czas 4 minuty, prędkość 2

Krok 5 - Po upływie czasu wsyp daktyle (bez pestek) i orzechy włoskie przez otwór w pokrywie, ponownie zagnieć - czas 1 minuta, prędkość 2, rewers

Krok 6 - otwórz pokrywę misy. Szpatułką przełóż ciasto do innego naczynia i pozostaw do wyrośnięcia na około 30 minut.

Krok 7 - Wymieszaj ciasto szpatułką, przełóż do dużej formy do babki natłuszczonej masłem i posypanej mąką. Pozostaw w ciepłym miejscu na 1 godzinę.

Krok 8 - Wstaw babkę do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz około 40 minut, aż skórka będzie złocistobrązowa. Sprawdź patyczkiem, czy placek jest suchy w środku. Jeśli patyczek po wyjęciu z placeka nadal jest „pokryty” ciastem, wydłuż czas pieczenia. Po kilku minutach od wyjęcia z piekarnika wyjmij babkę z formy, pozostaw do ostudzenia.

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 40 g świeżych drożdży
- 100 g cukru
- 80 g miękkiego masła
- 1 jajko
- 2 żółtka jajek
- 150 g daktyli
- 50 g prażonych orzechów włoskich
- 1/2 łyżeczki cukru waniliowego (1 łyżeczka)
- szczypta soli
- masło i mąka do natłuszczenia formy na muffiny



Bułeczki z jagodami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 60 min	 25 min	 10	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy do mieszania. Wlej 150 g mleka, wsyp 5 g cukru, 20 g mąki pszennej i dodaj 30 g świeżych drożdży. Przykryj pokrywą. Temperatura 37°C, czas 2 minuty 30 sekund, prędkość 1.
2. Przygotowaną mieszankę pozostaw w naczyniu na około 10 minut, aby wyrosła.
3. Zdejmij pokrywę, dodaj pozostałe 540 g mąki pszennej, szczyptę soli, wlej 75 g roztopionego masła, wlej pozostałe 100 g mleka, wsyp 55 g cukru i wbij 2 całe jajka. Przykryj pokrywą. Czas 30 sekund, prędkość 3.
4. Opcja zagniatania, czas 2 minuty, prędkość 2.
5. Ciasto drożdżowe pozostaw do wyrośnięcia na 30-40 min.
6. Do misy włóż 400 g jagód, 40 g cukru i 15 g skrobi kukurydzianej, wymieszaj wszystko - czas 1 min, prędkość 1.
7. Wyrośnięte ciasto drożdżowe przełóż na deskę posypaną mąką pszenną, lekko zagnieć, następnie podziel na 8 równych części.
8. Każdy kawałek ciasta spłaszcz dłonią na cienki placek, nałóż na środek placaka łyżkę stołową jagód. Zlep brzegi ciasta jak na pierogi. Uformuj owalną bułeczkę.
9. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Ułóż każdą bułeczkę na blasze z niewielkim odstępem między nimi. Przykryj je ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 20 minut.
10. Posmaruj bułeczki żółtkiem za pomocą pędzla.
11. Rozgrzej piekarnik do 180°C, piecz bułeczki około 25 minut.

Składniki:

- (Ciasto drożdżowe)
- 560 g mąki pszennej
- 30 g świeżych drożdży
- 60 g cukru
- 2 jajka
- 250 g mleka
- szczypta soli
- 75 g masła

Składniki:

- (Nadzienie)
- 400 g jagód
- 40 g cukru
- 15 g skrobi kukurydzianej



Odżywczy smoothie

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 1 l	 nóż

Przygotowanie:

- Oczyść owoce i pokrój na małe kawałki.
- Zamocuj nóż do misy. Włóż 1 banana, 1 mango, 3 kiwi, dodaj 1 łydęgę selera, 1 garść szpinaku i 200 g mleka kokosowego.
- Zamknij misę pokrywką. Ustaw czas 40 sekund, prędkość 6.
- Zdejmij pokrywkę misy. Szpatułką zeskrob wszystko ze ścianek misy. Zamknij misę pokrywką. Ustaw czas 40 sekund, prędkość 10. 5. Zdejmij pokrywkę misy, rozlej smoothie do szklanek.

Składniki:

- 200 g mleka kokosowego
- 1 banan
- 1 mango
- 1 łydyga selera
- 1 garść szpinaku
- 3 kiwi



Truskawkowa granita z wódką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksującej.
2. Umieść 300 g truskawek, 300 g kostek lodu, dodaj 80 g cukru, wyciśnij 10 g soku z cytryny i 100 g wódki.
3. Zamknij naczynie pokrywką. Czas miksowania - 30 sekund, prędkość 10.
4. Zdejmij pokrywkę. Silikonową łopatką zeszkrob wszystko z boków naczynia. Ponownie zamknij pokrywką, wymieszaj. Czas 10 sekund, prędkość 10.
7. Zdejmij pokrywkę. Gotową granitę nałóż łyżką do kieliszków. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 300 g świeżych truskawek
- 300 g kostek lodu
- 100 g wódki
- 80 g cukru
- 10 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny



Dżem truskawkowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 1 l	 nóż

Przygotowanie:

1. Odetnij zielone szypułki z 1000 g truskawek. Truskawki umyj i osusz.
2. Do misy miksującej włóż nóż, wsyp 1000 g truskawek, 300 g cukru.
3. Teraz czas ugotować truskawki. Zamknij pokrywką. Temperatura 90°C, czas 25 minut, prędkość 2.
4. Zdejmij pokrywkę, rozlej dżem do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij pokrywkami. Odstaw słoiki do góry dnem do ostygnięcia.

Składniki:

- 1000 g truskawek
- 300 g cukru



Lody truskawkowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do misy miksującej. Włóż truskawki i cukier puder, zamknij misę pokrywką. Blenduj - czas 15 sekund, prędkość 8.
- Krok 2 - Otwórz pokrywkę misy, łydką wymieszaj masę. Zamknij misę pokrywką z zamkniętą zaślepką. Blenduj - czas 15 sekund, prędkość 8.
- Krok 3 - Otwórz pokrywkę misy, łydką zgarnij masę ze ścianek. Wlej śmietanę, zamknij misę pokrywką, ubij lody blenderem - czas 40 sekund, prędkość 5.
- Krok 4 - Otwórz pokrywkę misy, za pomocą łydki przełóż lody do pucharków, włóż do zamrażarki.

Składniki:

- 450 g mrożonych truskawek
- 100 g cukru pudru
- 175 ml 30% śmietany



Smoothie truskawkowo-bananowe z płatkami owsianymi

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Wlej do miski 350 g mleka migdałowego, wsyp 50 g płatków owsianych, wymieszaj. Odstaw płatki na bok, aby zmiękły, a w tym czasie przygotuj pozostałe składniki.
- Krok 2 - Włóż nóż do misy miksującej. Wsyp 60 g truskawek, 100 g banana pokrojonego na małe kawałki, dodaj 80 g masła orzechowego i wlej mleko migdałowe z namoczonymi płatkami owsianymi.
- Krok 3 - Zamknij pokrywką - czas 25 sekund, prędkość 7.
- Krok 4 - Zdejmij pokrywkę, zeskrob wszystko z boków naczynia łopatką, zamknij pokrywką i ponownie wymieszaj. Temperatura 0, czas 20 sekund, prędkość 7.
- Krok 5 - Zdejmij pokrywkę, rozlej koktajl do szklanek. Podawaj najlepiej zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

- 60 g truskawek
- 100 g banana
- 50 g płatków owsianych
- 80 g masła orzechowego
- 350 g mleka migdałowego



Pączki na kefirze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 15	 nóż

Przygotowanie:

- Włóż nóż do naczynia miksującego. Odmierz 350 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g proszku do pieczenia, szczyptę soli, wbij 3 jajka i wlej 250 g kefiru. Zamknij pokrywką, wymieszaj ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywkę, przełóż ciasto do miski.
- Do patelni wlej 700 ml oleju. Łyżką nabierz niewielką ilość ciasta, pomagając sobie drugą łyżką zanurz ciasto w gorącym oleju. Smaż pączki na rumiano z obu stron.

Składniki:

- 350 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 3 jajka
- szczypta soli
- 250 g kefiru
- olej do smażenia



Puree z batatów

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj warzywa. Obierz ze skóry 400 g batatów i pokrój w małą kostkę. Cebulę obierz z łupin, pokrój na 4 części. Czosnek obierz.

Krok 2 - zamontuj nóż w misie. Dodaj 1 cebulę i 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywkę, rozdrobnij - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - otwórz pokrywkę, silikonową łopatką zeszkrob resztki warzyw z boków misy na dno. Wlej 30 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywkę, duś - temperatura 100, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 4 - otwórz pokrywkę, dodaj pokrojone bataty. Dodaj 5 g soli i szczyptę pieprzu. Dodaj 50 ml wody. Zamknij pokrywką, duś - temperatura 100, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 5 - otworzyć pokrywę, sprawdzić bataty na miękkość. Powinny być bardzo miękkie. W przeciwnym razie gotować jeszcze 5 minut. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 6 - otworzyć pokrywę, dodać 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 7 - otworzyć pokrywę, sprawdzić pod względem soli i w razie potrzeby doprawić. Podawać jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g batatów
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju roślinnego
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 5 g soli
- szczypta czarnego pieprzu mielonego



Puree z brokułów na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować warzywa. Podzielić brokuły na różyczki 400 g, łodygę pokroić w kostkę. 1 cebulę obrać ze skórki i pokroić na 4 części. Oczyszczyć czosnek 2 ząbki.

Krok 2 - w pojemniku do gotowania na parze wyłożyć papier do pieczenia, ale tak, aby para mogła krążyć (zrobić otwory w papierze) i wyłożyć brokuły. Posolić i popieprzyć z wierzchu. Przykryć pokrywą.

Krok 3 - do miski wlać 1200 ml wody, na górze przykryć pojemnikiem do gotowania na parze z brokułami. Gotować na parze - temperatura 105, czas 20 minut.

Krok 4 - zdjąć pojemnik do gotowania na parze, wylać wodę z miski i wytrzeć do sucha. Zamontować w misce nóż i włożyć cebulę z czosnkiem. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatkki zsunąć resztki warzyw z boków na dno miski. Dodać 30 g masła, szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę, dusić - temperatura 105, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 6 - otworzyć pokrywę, dodać do cebuli brokuły ugotowane na parze i 50 ml wody. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 25 sekund, prędkość 8.

Krok 7 - otworzyć pokrywę, dodać 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 8 - otworzyć pokrywę, sprawdzić smak pod względem soli i w razie potrzeby doprawić. Podawać jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g brokułów
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 7 g soli
- szczypta pieprzu
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 gałązki tymianku



Puree z dyni na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 45 min	 4	 nóż koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

- Krok 1 - przygotować warzywa. Obrać dynię 400 g ze skórki i pokroić w drobną kostkę. 1 cebulę obrać ze skórki i pokroić na 4 części. Oczyszczyć czosnek 2 ząbki.
- Krok 2 - w pojemniku do gotowania na parze wyłożyć papier do pieczenia, ale tak, aby para mogła krążyć (zrobić otwory w papierze) i wyłożyć pokrojoną obraną dynię. Położyć obok dyni 2-3 gałązki tymianku. Posolić i popieprzyć z wierzchu. Przykryć pokrywą.
- Krok 3 - do miski wlać 1200 ml wody, na górze przykryć pojemnikiem do gotowania na parze z dynią. Gotować na parze - temperatura 105, czas 35 minut.
- Krok 4 - zdjąć pojemnik do gotowania na parze, wylać wodę z miski i wytrzeć do sucha. Zamontować w misce nóż i włożyć cebulę z czosnkiem. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 8 sekund, prędkość 8.
- Krok 5 - otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatki zsunąć resztki warzyw z boków na dno miski. Dodać 30 g masła, szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę, dusić - temperatura 105, czas 8 minut, prędkość 1.
- Krok 6 - otwórz pokrywę, dodaj do cebuli ugotowaną na parze dynię bez gałązek tymianku i 50 ml wody. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 25 sekund, prędkość 8.
- Krok 7 - otworzyć pokrywę, dodać 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.
- Krok 8 - otworzyć pokrywę, sprawdzić smak pod względem soli i w razie potrzeby doprawić. Podawać jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g dyni
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 7 g soli
- szczypta pieprzu
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 gałązki tymianku



Puree z kalafiora

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować warzywa. Podzielić kalafiora na różyczki 400 g, łodygę pokroić w kostkę. 1 cebulę obrać ze skórki i pokroić na 4 części. Oczyszczyć czosnek 2 ząbki.

Krok 2 - w pojemniku do gotowania na parze wyłożyć papier do pieczenia, ale tak, aby para mogła krążyć (zrobić otwory w papierze) i wyłożyć kalafiora. Posolić i popieprzyć z wierzchu. Przykryć pokrywą.

Krok 3 - do miski wlać 1200 ml wody, na górze przykryć pojemnikiem do gotowania na parze z kalafiorem. Gotować na parze - temperatura 105, czas 20 minut.

Krok 4 - zdjąć pojemnik do gotowania na parze, wylać wodę z miski i wytrzeć do sucha. Zamontować w misce nóż i włożyć cebulę z czosnkiem. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatki zsunąć resztki warzyw z boków na dno miski. Dodać 30 g masła, szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę, dusić - temperatura 105, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 6 - otworzyć pokrywę, dodać do cebuli kalafiora ugotowanego na parze i 50 ml wody. Zamknąć pokrywę, miksować - czas 25 sekund, prędkość 8.

Krok 7 - otworzyć pokrywę, dodać 80 g śmietany 20% i 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 80, czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 8 - otworzyć pokrywę, sprawdzić smak pod względem soli i w razie potrzeby doprawić. Podawać jako dodatek do mięsa, drobiu lub ryby.

Składniki:

- 400 g kalafiora
- 30 g masła
- 80 g śmietany 20%
- 7 g soli
- szczypta pieprzu
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 gałązki tymianku



Postny barszcz

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10-15 min	 120 min	 6	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotować warzywa: obrać 100 g marchwi i 100 g cebuli, pokroić cebulę na 4 części. Buraki (400 g) obrać, pokroić na małe kawałki, 4 ząbki czosnku obrać ze skórki.
- Krok 2 - Włożyć do miski nóż, włożyć 100 g cebuli pokrojonej na kawałki i 4 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę miski, rozdrobnić - czas 7 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otworzyć pokrywę, przez otwór w pokrywie wlać 40 g oleju, dusić cebulę - temperatura 90°C, czas 5 minut.
- Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć ostrze, włożyć sworzeń mocujący i tarczę. Zamknij pojemnik pokrywką. Zetrzeć na tarce 100 g obranej marchwi i 400 g buraków, obranych i pokrojonych na małe kawałki, naciskając na popychacz - czas 25 sekund, prędkość 6.
- Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć tarczę i sworzeń. Umieścić w misce miesządko. Łopatką zsunąć warzywa z brzegów talerza. Zamknąć pokrywę miski, otworzyć pokrywę, dusić warzywa - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
- Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wlać do miski 1,3 l wody, dodać 1 łyżeczkę soli. Zamknąć pokrywę miski, zamknąć pokrywę, gotować barszcz - temperatura 100°C, czas 45 minut, prędkość 1.
- Krok 7 - Otworzyć pokrywę, wlać do barszczu 250 g kwasu buraczanego, wsypać 500 g fasoli z puszki. Dodać 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżkę cukru. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 90°C, czas 10 min, prędkość 1.
- Krok 8 - Otworzyć pokrywę, spróbować barszczu, w razie potrzeby doprawić zupę solą, pieprzem, czosnkiem.
- Krok 9 - Podawać barszcz w głębokich talerzach z łyżką śmietany.

Składniki:

- 250 g fasoli z puszki
- 400 g buraków
- 250 g kwasu burakowego
- 100 g marchwi
- 100 g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 40 g oleju roślinnego
- 2 łyżki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 3 liście laurowe
- 6 szt. ziela angielskiego
- 1 łyżka stołowa cukru (do smaku)
- 1,2 litra wody
- Śmietana do podania



Krucze ciasteczka z czekoladą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 25	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do pojemnika do mieszania. Włożyć 200 g masła pokrojonego w kostkę, wsypać 100 g cukru pudru, 330 g mąki i 5 g proszku do pieczenia. Zamknij pokrywę. Czas 3 minuty, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć ciasto na blat kuchenny, delikatnie zagnieść.
3. Odrrywamy małe kawałki ciasta, formujemy dłonią kulki, lekko je spłaszczamy. Wciśnij palcem wgłębienie w środku każdego ciasteczka. Do każdej dziurki włóż czekoladę. Ułóż ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Rozgrzej piekarnik do 170°C, piecz ciasteczka około 18-20 minut.

Składniki:

- 200 g masła
- 100 g cukru pudru
- 330 g mąki pszennej
- 5 g proszku do pieczenia
- 50 g czekolady



Pita

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	40 min	10 min	4	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Do misy do wyrabiania włóż nóż, wlej ciepłą wodę, dodaj pokruszone drożdże. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj - czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do wody z drożdżami mąkę, cukier, olej i sól

Krok 3 - Wyrabiaj ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4. Po upływie tego czasu wyrabiaj jeszcze raz - funkcja wyrabiania ciasta - czas 4 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Za pomocą łopatki przełóż ciasto do innej misy, przykryj ściereczką i zostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.

Krok 5 - Przełóż ciasto na deskę do pieczenia posypaną mąką. Uformuj z ciasta wałek i podziel go na 4 części. Z każdego kawałka ciasta uformuj kulkę i zostaw do wyrośnięcia na około 30 minut.

Krok 6 - Każdą porcję ciasta rozwałkuj na płaski placek, ułóż na blasze wyłożonej papierem. Włóż do piekarnika rozgrzanego do 220° C, piecz z włączonym wentylatorem 10 minut.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml wody
- 10 g świeżych drożdży
- 25 ml oliwy z oliwek
- 0.5 łyżeczki cukru
- 5 g soli



Pizza z omletu

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 22 min	 1	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wbij 2 całe jajka, wsyp 80 g startego sera mozzarella. Zamknij pokrywę, wymieszaj masę. Czas 20 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę i zdejmij pokrywę. Wylej masę jajeczną do formy o średnicy 16-18 cm (forma powinna być przeznaczona do pieczenia w piekarniku). Rozgrzej piekarnik do 200°C, 12 minut.
3. W misie wymieszaj składniki na sos pomidorowy: 10 g koncentratu pomidorowego, szczyptę soli, szczyptę oregano, szczyptę suszonego czosnku i szczyptę bazylii.
4. Rozsmaruj sos pomidorowy na upieczonej podstawie jajecznej. Na wierzch ułóż pokrojoną szynkę, marynowane ogórki, oliwki i cebulę. Na samym końcu posyp pizzę 20 g startego sera mozzarella.
5. Włóż formę z powrotem do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz 10 minut.

Składniki:

- 2 jajka
- 100 g startego sera mozzarella
- 10 g pasty pomidorowej
- szczypta soli
- szczypta oregano
- szczypta bazylii
- szczypta suszonego czosnku
- 50 g pokrojonej szynki
- 20 g marynowanych ogórków
- 10 g oliwek
- 10 g cebuli



Pizza z salami i oliwkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 60 min	 20 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: umyj pomidory, pokrój w plasterki. Pokrój oliwki. Pokrój marynowane ogórki i czerwoną cebulę w cienkie piórka.

Krok 2 - Włóż nóż do misy do mieszania. Do misy włóż pokrojony na małe kawałki biały ser i masło, mąkę, jajko, sól i pieprz. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj ciasto - czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatkki wyjmij ciasto do misy, przykryj pokrywką lub folią spożywczą, włóż do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Krok 4 - Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Wyłóż ciasto na deskę cukierniczą, rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm. Wytnij okrągły kształt pizzy.

Krok 5 - posmaruj spód pizzy ketchupem, ułóż salami, cebulę, ogórki, plasterki pomidorów, posyp startym serem i pokrojonymi oliwkami. Włóż pizzę do piekarnika rozgrzanego do 180 °C z włączonym wentylatorem i piecz około 20 minut.

Składniki:

- 250 g białego sera
- 250 g mąki pszennej
- 200 g miękkiego masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 50 g marynowanych ogórków
- 1 pomidor
- 25 g czerwonej cebuli
- 15-20 oliwek (czarnych lub zielonych)
- 100 g pokrojonego salami
- 100 g startego sera mozzarella
- 100 g ketchupu



Risotto ze szparagami i sosem gorgonzola oraz olejem bazyliowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
trudny	30 min	55 min	4	nóż	końcówka do mieszania	пароварка

Przygotowanie:

1. zainstaluj nóż. Do misy włóż 200 g liści bazylii i 300 g masła. Czas 20 sek prędkość 12.
2. Zgarnij składniki na dno garnka. Czas 10 min, temperatura 50 stopni Celsjusza, prędkość 2
3. Przygotuj sitko o średnicy około 20 cm. Dokładnie przykryj je warstwą papieru kuchennego ręcznika i złożoną potrójnie gazą.
4. Przełóż zawartość misy do sitka i zostaw do przefiltrowania.
5. Oczysć szparagi, odetnij zdrewniałe końce, pokrój je na mniejsze kawałki i wrzuć do misy.
6. Odetnij główki szparagów i odłóż. Pokrój łodygi na 2 cm kawałki i odłóż.
7. Zainstaluj mikser. Wlej 1000 g wody i 2 łyżeczki soli. 120 stopni Celsjusza, 20 min, prędkość 1.
8. Odcedź wywar i przelej do innego pojemnika.

9. Umyj misę i nóż. Dodaj pokrojony w kostkę ser gorgonzola (200 g) i zalej 100 g śmietany. Czas 3 min, temperatura 50 stopni C, prędkość 3.

10. Otrzymany sos przełóż do małego garnka.

11 Umyj misę i zainstaluj nóż. Dodaj łodygi szparagów i 40 g cebuli. Czas 12 s, prędkość 6.

12. Zgarnij składniki na dno garnka. Czas 3 min, temperatura 100 stopni C, prędkość 1.

13. Dodaj 100 g ryżu. Czas 1 min, temperatura 100 stopni Celsjusza, prędkość 1, obroty wstecz.

14. Wlej 30 g białego wina, otwórz pokrywę. 100°C, 1 min, prędkość 1, obroty wstecz.

15. Zgarnij składniki na dno pojemnika, dodaj 500 g wcześniej przygotowanego bulionu i kilka główek szparagów. Pozostałe główki ułóż w naczyniu do gotowania na parze. Umieść naczynie na misie zamiast pokrywy. Czas 12 min, temperatura 100 stopni C, prędkość 1, obroty wstecz.

16. W razie potrzeby dosól. Dodaj 150 g bulionu. Przełóż główki szparagów do misy. 5 min, 100 stopni C, prędkość 1, obroty wstecz.

17. Podgrzej sos serowy.

18. Podawaj risotto z sosem gorgonzola i olejem bazyliowym.

Składniki:

- 200 g liści bazylii
- 300 g masła
- 250 g zielonych ogórków
- szparagi
- 1000 g wody + 2 łyżeczki soli
- 200 g gorgonzoli
- 100 g śmietany
- 40 g cebuli
- 100 g ryżu
- 30 g białego wina
- 650 g bulionu



Ragout z królika z boczkiem i warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
łatwy	15 min	35 min	4	nóż	końcówka do mieszania	dysk

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: 400 g filetu z królika umyj, osusz i pokrój na kawałki wielkości około 2x2 cm. pokrój 100 g boczku na małe kostki. 100 g czerwonej i 100 g żółtej papryki oczyść z nasion, 100 g marchewki obierz, 120 g cebuli obierz, pokrój na małe kawałki, 2 ząbki czosnku obierz. Odetnij końce cukinii, przetnij wzdłuż na pół.

Krok 2 - Włóż uchwyt do mocowania dysku i dysk do krojenia do pojemnika do mieszania. Zamknij misę pokrywą dyskową. Pokrój 2 ząbki czosnku, 100 g czerwonej papryki, 100 g żółtej papryki, 130 g cukinii, 100 g marchewki - włóż warzywa do otworu pokrywy dysku, dociskając popychaczem w razie potrzeby - czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, pokrój nożem duże kawałki warzyw na paski lub plasterki. Zdejmij tarczę i wyciągnij sworzeń. Przełóż warzywa do innego pojemnika.

Krok 4 - Umieść z powrotem trzpień tarczy i tarczę do krojenia w pojemniku do miksowania, zamknij pokrywę. Przygotowaną cebulę zmiksuj – włóż kawałki cebuli do otworu w pokrywie, wepchnij popychaczem – czas 5 sekund, prędkość 5.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień, zainstaluj mieszadło na miejscu. Wlej do cebuli 20 g oleju, zamknij pokrywę misy, duś cebulę – temperatura 85°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, dodaj do cebuli 400 g pokrojonego na kawałki mięsa królika i 100 g pokrojonego w drobną kostkę boczku, wlej 100 g wody, dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 95°C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, dodaj do mięsa zmiksowane warzywa. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 95°C, czas 15 minut, prędkość 2.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, spróbuj na smak, dopraw, jeśli potrzeba. Podawaj gulasz z ryżem, makaronem lub chlebem i sałatką.

Składniki:

- 400 g filetu z królika
- 100 g boczku bez skóry
- 120 g cebuli
- 100 g czerwonej papryki
- 100 g żółtej papryki
- 100 g marchwi
- 130 g cukinii
- 2 ząbki czosnku
- 20 g oleju roślinnego
- 100 g wody
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Ryba w marynacie winnej

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 23 min	 2 słoiki po 2 l	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Pokrój 1300 g filetu rybnego na małe kawałki (większe filety podziel na 3 części, mniejsze – na pół). Każdy kawałek ryby obtocz w mące. Na patelni rozgrzej olej, usmaż rybę na rumiano z obu stron.
2. Połową usmażonej ryby rozłóż łyżką do dwulitrowych słoików.
3. 120 g cebuli pokrój w piórka. Zainstaluj mieszadło w pojemniku do miksowania. Wlej 50 g oleju roślinnego, dodaj pokrojoną cebulę. Zamknij pokrywę, podsmaż cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, wlej 1200 g wody, 300 g białego wytrawnego wina, dodaj 6 ziaren ziela angielskiego, 6 ziaren czarnego pieprzu i 3 liście laurowe. Ponownie zamknij pokrywę i doprowadź zalewę do wrzenia. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę. Przygotowaną gorącą marynatę wlej do słoików z rybą. Dobrze zamknij słoiki pokrywkami. Gdy ostygną, wstaw je do lodówki. Ryba powinna być gotowa do spożycia po 2 dniach.

Składniki:

- 1300 g filetu rybnego, np. dorsza
- mąka do panierowania ryby
- olej do smażenia ryby
- 2 słoiki dwulitrowe

Marynata:

- 1200 g wody
- 300 g białego wytrawnego wina
- 120 g cebuli
- 50 g oleju roślinnego
- 6 kulek ziela angielskiego
- 6 ziaren czarnego pieprzu
- 6 liści laurowych



Ryba w sosie pomidorowym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 25 min	 składniki na 2 litrowe słoiki	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Pokrój 1300 g filetu rybnego na małe kawałki (większe filety podziel na 3 części, mniejsze – na pół). Każdy kawałek ryby obtocz w mące. Na patelni rozgrzej olej, usmaż rybę na rumiano z obu stron.
2. Połową usmażonej ryby rozłóż łyżką do dwulitrowych słoików.
3. 120 g cebuli pokrój w piórka. Zainstaluj mieszadło w pojemniku do miksowania. Wlej 50 g oleju roślinnego, dodaj pokrojoną cebulę. Zamknij pokrywę, podsmaż cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, dodaj 2 dojrzałe pomidory bez skórki. Zamknij pokrywę, ponownie wszystko podsmaż. Temperatura 100°C, czas 1 minuta, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę, wlej 1200 g wody, 300 g białego wytrawnego wina, dodaj 6 ziaren ziela angielskiego, 6 ziaren czarnego pieprzu i 6 liści laurowych. Zamknij pokrywę i doprowadź zalewę do wrzenia. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywę. Przygotowaną gorącą marynatę wlej do słoików z rybą. Dobrze zamknij słoiki pokrywkami. Gdy ostygną, wstaw je do lodówki. Ryba powinna być gotowa do spożycia po 2 dniach.

Składniki:

- 1300 g filetu rybnego, np. dorsza
- mąka do panierowania ryby
- olej do smażenia ryby
- 2 słoiki dwulitrowe

Marynata:

- 1200 g wody
- 300 g białego wytrawnego wina
- 2 dojrzałe pomidory bez skórki
- 120 g cebuli
- 50 g oleju roślinnego
- 6 kulek ziela angielskiego
- 6 ziaren czarnego pieprzu
- 6 liści laurowych



Kotleciki rybne z mintaja

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 15 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Pokrój filet rybny na małe kawałki około 2-3 cm. Oczyszć cebulę, podziel na 4 części, posiekaj pietruszkę.
- Krok 2 - Włóż do misy blendera nóż, dodaj cebulę, zamknij pokrywę – czas 8 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Wlej 2 łyżki oleju, zamknij pokrywę misy – temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, dodaj do cebuli rybę, sól i pieprz. Zamknij pokrywę misy – czas 20 sekund, prędkość 7.
- Krok 5 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij mieszankę ze ścianek naczynia. Dodaj jajko, łyżkę mąki i posiekaną pietruszkę. Zamknij pokrywę misy – czas 2 minuty, prędkość 3.
- Krok 6 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı wyjmij masę rybną do miski. Uformuj owalne kotleciki. Obtocz każdy w bułce tartej i usmaż po kilka minut z obu stron na oleju na średnio rozgrzanej patelni.

Składniki:

- 400 g filetu mintaja bez ości
- 50 g bułki tartej
- 100 g cebuli
- 0,5 pęczka pietruszki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli bez górkı
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego



Risotto z borowikami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 25 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: oczyść 60 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku, pokrój cebulę na małe kawałki. 250 g borowików pokrój na małe kawałki, około 3-4 cm. Pokrój 50 g sera parmezan na kawałki po 1,5-2 cm (jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok). Drobno posiekaj pęczek pietruszki.

Krok 2 - Włóż do misy miksera 60 g sera parmezan, pokrojonego nożem na małe kawałki, zamknij pokrywę misy – czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki przełóż ser do innego naczynia. Nie myj misy.

Krok 4 - Włóż 250 g pokrojonych grzybów do misy do miksowania. Zamknij pokrywę – czas 3 sekundy, prędkość 5.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki przełóż grzyby do innego naczynia. Nie myj misy.

Krok 6 - Za pomocą noża włóż do blendera pokrojoną 60 g cebuli i 1 ząbek czosnku. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki zgarnij cebulę ze ścianek garnka. Wyciągnij nóż, włóż miesządo do misy. Wlej 30 g oliwy z oliwek, duś cebulę i czosnek – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, dodaj do cebuli pokrojone grzyby, wsyp 300 g ryżu arborio, wlej 100 g białego wina. Wymieszaj ryż i grzyby łopatką. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otwórz pokrywę, wlej 500 g bulionu warzywnego, wsyp 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Wymieszaj składniki łopatką. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, dodaj do risotto 30 g miękkiego masła i starty 50 g parmezanu. Zamknij pokrywę, wymieszaj – czas 15 sekund, prędkość 3. Zostaw risotto, nie wyjmując z naczynia, około 2 minuty.

Krok 11 - Otwórz pokrywę, rozłóż risotto na talerzach, posyp pietruszką.

Składniki:

300 g ryżu arborio do risotto

250 g borowików

50 g sera parmezan

60 g cebuli

1 duży ząbek czosnku

1 mały pęczek pietruszki

30 g miękkiego masła

30 g oliwy z oliwek

100 g białego wina

500 ml bulionu warzywnego lub grzybowego

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Risotto z melonem i kiełbasą chorizo

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 25 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: oczyść 100 g cebuli i 2 ząbki czosnku, pokrój cebulę na małe kawałki.

Krok 2 - 50 g parmezanu pokrój na kawałki po 1,5-2 cm (jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 3 - 300 g filetu z indyka umyj, osusz, pokrój na małe kawałki (około 1 cm).

Krok 4 - 150 g melona bez skórki i nasion pokrój na kawałki około 3 cm.

Krok 5 - Zdejmij skórkę z 100 g kiełbasy chorizo, pokrój kiełbasę w paski lub kostkę.

Krok 6 - Zainstaluj nóż w misie, włóż 50 g sera parmezan, zamknij pokrywę misy, zmiksuj ser – czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 7 - Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki przełóż ser do innego naczynia. Nie myj misy.

Krok 8 - Włóż pokrojoną cebulę i 2 ząbki czosnku do misy do miksowania. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Otwórz pokrywę, wyciągnij nóż, włóż mieszadło do misy. Wlej 30 g oliwy z oliwek, duś cebulę i czosnek – temperatura 90°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, dodaj do cebuli 100 g pokrojonej w paski kiełbasy chorizo, wlej 100 g białego wina. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 11 - Otwórz pokrywę, wsyp do garnka 200 g ryżu arborio, wlej 500 g bulionu warzywnego, dodaj 300 g indyka pokrojonego na kawałki, melon i wsyp 1 łyżeczkę soli oraz 0,5 łyżeczki pieprzu. Wymieszaj składniki łopatką. Zamknij pokrywę, gotuj – temperatura 100°C, czas 18 minut, prędkość 1.

Krok 12 - Otwórz pokrywę, dodaj do risotto 30 g miękkiego masła i starty 50 g parmezanu. Zamknij pokrywę, wymieszaj – czas 15 sekund, prędkość 3. Zostaw risotto, nie wyjmując z naczynia, około 5 minut.

Posypać posiekaną świeżą bazylią.

Składniki:

- 300 g filetu z indyka
- 200 g ryżu arborio
- 150 g melona
- 100 g kiełbasy chorizo
- 50 g sera parmezan
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 g miękkiego masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 100 g białego wina
- kilka listków posiekanej bazylii
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Risotto ze szparagami, sosem dorblu i zielonym olejem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
trudny	30 min	55 min	4	nóż	końcówka do mieszania	koszyk parowy

Przygotowanie:

1. Weź nóż. Do miski włóż 200 g liści pietruszki i 300 g oleju roślinnego. Czas 20 sekund. Prędkość 12.

2. Zgarniamy składniki na dno naczynia. Czas 10 min, temperatura 50 stopni, prędkość 2. Przygotuj sito o średnicy około 20 cm. Ostrożnie wyłóż je warstwą papieru kuchennego i złożonej potrójnie gazy.

4. Przełóż zawartość miski do sitka i pozostaw do odcedzenia.

5. Oczyszc szparagi, odetnij zdrewniałe końce, pokrój na małe kawałki i włóż do miski.

6. Odetnij główki szparagów i odłóż na bok. Łodygi pokrój na 2-centymetrowe kawałki, odłóż na bok.

7. Zamocuj mieszadło. Wlej 1000 g wody i 2 łyżeczki soli. 120 stopni Celsjusza, 20 minut, prędkość 1.

8. Odcedź bulion i przelej do innego naczynia.

9. Umyj miskę i nóż. Włóż pokrojony w kostkę ser dorblu (200 g) i wlej 100 g śmietany. Czas 3 min, temperatura 50 stopni, prędkość 3.

10. Powstały sos przełóż do małego garnka.

11. Umyj miskę i zmień nóż. Dodaj łodygi szparagów i 40 g cebuli. Czas 12 sekund, prędkość 6.

12. Zgarniamy składniki na dno naczynia. Czas 3 min, temperatura 100 stopni, prędkość 1.

13. Dodajemy 100 g ryżu. Czas 1 min, temperatura 100 stopni C, prędkość 1, obroty wsteczne.

14. Wlewamy 30 g białego wina - 100 stopni Celsjusza, 1 minuta, prędkość 1, obroty wsteczne.

15. Zgarniamy składniki na dno naczynia, dodajemy 500 g wcześniej przygotowanego bulionu i kilka główek szparagów. Pozostałe główki włóż do formy do gotowania na parze. Czas 12 min, temperatura 100 stopni C, prędkość 1, obroty wsteczne.

16. W razie potrzeby posól. Dodać 150 g bulionu. Przełóż główki szparagów do miski. 5 min, 100 stopni Celsjusza, prędkość 1, obroty wsteczne.

17. Podgrzewamy sos serowy.

18. Podawaj risotto z sosem dorblu i zielonym olejem.

Składniki:

- 200 g liści pietruszki
- 300 g oleju roślinnego
- 250 g zielonych szparagów
- 1000 g wody + 2 łyżeczki soli
- 200 g sera dorblu
- 100 g śmietany
- 40 g cebuli
- 100 g ryżu
- 30 g białego wina
- 650 g bulionu



Risotto ze szpinakiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 25 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj składniki: oczyść 60 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku, pokrój cebulę na małe kawałki. 60 g sera parmezan pokrój na kawałki 1,5-2 cm.
- Krok 2 - Włóż do miski miksera 60 g pokrojonego nożem na kawałki sera parmezan, zamknij pokrywę miski - czas 10 sekund, prędkość 10.
- Krok 3 - Otwieramy pokrywę, łopatką przełóż ser do innego naczynia. Nie myj miski.
- Krok 4 - Do miski do mieszania za pomocą noża włóż pokrojoną cebulę, 1 ząbek czosnku, 150 g liści szpinaku, 30 g miękkiego masła i wlej 30 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę miski, zmiksuj - czas 10 sekund, prędkość 5.
- Krok 5 - Otwórz pokrywę, w razie potrzeby - zbierz szpinak z boków naczynia. Wyciągnij nóż. Łopatką odsuń szpinak, włóż mieszadło do miski. Zamykamy pokrywę, dusimy szpinak - temperatura 100 °C, czas 3 minut, prędkość 1.
- Krok 6 - Otwieramy pokrywę, wlewamy do szpinaku 100 g białego wina, wsypujemy 300 g ryżu arborio do risotto. Wymieszaj ryż i szpinak łopatką. Zamknij pokrywę, otwórz pokrywę, gotuj - temperatura 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Krok 7 - Przez otwór w pokrywie wlej 600 ml bulionu warzywnego, dodaj 1 łyżeczkę soli. Gotuj - temperatura 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Krok 8 - Otwieramy pokrywę, dodajemy do risotto 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę - temperatura 100 °C, czas 8 minut, prędkość 1. Pozostaw risotto w naczyniu na około 2 minuty.
- Krok 9 - Otwórz pokrywę, rozłóż risotto na talerzach, posyp tartym parmezanem.

Składniki:

- 300 g ryżu arborio
- 150 g świeżych liści szpinaku
- 60 g sera parmezan
- 60 g cebuli
- 1 duży ząbek czosnku
- 30 g miękkiego masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 100 g białego wina
- 600 ml bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka soli
- szczypta mielonego pieprzu



Ryż curry z batatem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż	 koszyk parowy	 koszyk

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: batat obierz, pokrój w kostkę około 1,5 cm. Połowę batata włóż do pojemnika do gotowania na parze. Cebulę, imbir, papryczkę chili i czosnek obierz, cebulę podziel na 4 małe części, papryczkę chili oczyść z nasion, pokrój w paski. Wsypujemy ryż do koszyka.

Krok 2 - Włóż batat, cebulę, czosnek, imbir i papryczkę chili, pozostałe do miski blendera. Dodaj curry, sól, pieprz i cukier oraz wlej bulion. Włóż do koszyka ryż, zamknij naczynie pojemnikiem do parowania z batatem, przykryj pokrywą. Gotuj - temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Wyjmujemy pojemnik z batatem, miarką wyjmujemy koszyk z ryżem, odkładamy na bok. Zamykamy miskę pokrywą, miksujemy sos blenderem - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Rozkładamy ryż na talerzach. Wyłóż kawałki batata na ryż, polej sosem

Składniki:

- 300 g batatów
- 150 g ryżu
- 80 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 15 g imbiru
- 1 łyżeczka cukru
- 5 g świeżej papryczki chili
- 500 ml bulionu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka stołowa pasty curry
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Owsianka ryżowa na mleku z gruszką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	11 min	3	nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia. Wsyp 120 g płatków ryżowych, 300 g mleka, zagotuj - temperatura 90°C, czas 7 min, prędkość 1.
2. Przełóż do innego naczynia, odstaw w ciepłe miejsce.
3. Włóż nóż do naczynia, dodaj 2 gruszki pokrojone na ćwiartki. Miksowanie - czas 10 s, prędkość 6.
4. Dodaj 1 łyżeczkę masła i ½ łyżeczki cynamonu, podgrzej - temperatura 100°C, czas 3 min, prędkość 1.
5. Wyłóż podsmażone gruszki na owsiankę ryżową, posyp płatkami migdałowymi i suszoną żurawiną. Można też połączyć sosem z naturalnego jogurtu i syropu klonowego.

Składniki:

- 120 g płatków ryżowych
- 300 g mleka
- 2 gruszki
- 1 łyżeczka masła
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka stołowa płatków migdałowych



Sałatka ryżowa z łososiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	15 min	45 min	6	koszyk

Przygotowanie:

1. Zamontuj koszyk w naczyniu do mieszania. Wsypujemy 100 g ryżu i 5 g soli. Wlej 1 000 ml wody. Zamontuj pokrywę. Ugotuj ryż. Program gotowania na parze, czas 25 minut.
2. Zdejmij pokrywę. Za pomocą miarki wyjmujemy koszyk z ryżem z naczynia. Przełóż ryż do miski, ostudź.
3. Włóż koszyk do naczynia do mieszania i włóż do niego 4 jajka. Wlej 1300 g wody. Zamknij pokrywą, ugotuj jajka na twardo. Program na parze, czas 10 minut.
4. Zdejmij pokrywę, miarką wyjmij koszyk, pozwól jajkom ostygnąć, obierz ze skorupki. Pokrój je na małe kostki. Przełóż do miski z ryżem.
5. Dodaj też do miski 250 g łososia z puszki.
6. Odważ 50 g majonezu do miski, dodaj trochę soli i czarnego mielonego pieprzu do smaku. Wymieszaj wszystko razem.
7. Wstaw sałatkę do lodówki na około 1 godzinę, aby smaki się połączyły. smechane.

Składniki:

- 100 g ryżu
- 250 g łososia z puszki
- 4 jajka
- 50 g majonezu
- 5 g soli
- sól i czarny mielony pieprz do smaku



Rolada z hummusem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 5 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: 180 g ciecierzycy odsącz z zalewy. Ząbek czosnku obierz ze skórki. pokrój 130 g pomidorów i 15 g cebuli, opłucz 25 g sałaty. Przekrój bułkę na pół.
- Włóż nóż do naczynia do mieszania, włóż czosnek, zamknij pokrywę miskę - czas 8 sekund, prędkość 6.
- Otwieramy pokrywę, szpatułką zbieramy czosnek po bokach naczynia. Dodać ciecierzycę, 10 g pasty tahini, kminek, sól, pieprz i 1 łyżeczkę oliwy z oliwek. Zamknij miskę pokrywą, wymieszaj - czas 30 sekund, prędkość 8.
- Otwieramy pokrywę, szpatułką zgarniamy mieszankę po bokach naczynia. Blenduj - czas 30 sekund, prędkość 10.
- Otwórz pokrywę, za pomocą szpatułki zbierz pastę do innego pojemnika. Podawać z bułeczkami, w środku z pomidorem, cebulą i liśćmi sałaty.

Składniki:

- 130 g pomidorów
- 15 g plastrów czerwonej cebuli 25 g sałaty
- Bułki do hot dogów 3 szt
- szczypta soli i pieprzu
- 180 g ciecierzycy z puszki ząbek czosnku
- 10 g pasty tahini
- 2 g kminu
- łyżeczka oliwy z oliwek



Rolada z polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
trudny	20 min	40 min	6	nóż koszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj 150 g mięsa indyka pokrojonego na małe kawałki, 70 g suszonych pomidorów, dodaj szczyptę soli i pieprzu, zamknij pokrywę misy, blender - czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 2 - Otwieramy pokrywę, szpatułką przekładamy mieszankę do innego naczynia.

Krok 3 - Polędwicę wieprzową myjemy, osuszamy, układamy na desce do krojenia. Ostрым nożem zdejmujemy błonki. Przeciąć wzdłuż dłuższej strony (grubości ok. 1 cm) prawie do końca, rozłożyć i przecinać dalej, aż powstanie płat mięsa o mniej więcej równej grubości. Mięso posypujemy solą, pieprzem i rozbijamy tłuczkiem. Wzdłuż dłuższego brzegu rozkładamy przygotowany farsz na całej długości, pośrodku układamy paski sera suluguni. Szczelnie zawijamy roladę, posypując ją wędzoną papryką, suszonym tymiankiem i czosnkiem.

Krok 4 - Na blacie kuchennym lub desce rozkładamy folię spożywczą i ostrożnie zawijamy roladę, dociskając mięso. Zawinąć roladę w 2 warstwy folii. Ułożyć roladę w pojemniku do gotowania na parze. Miejsce łączenia rolady powinno być na dole. Przykrywamy pojemnik pokrywą.

Krok 5 - Wlać 1 litr wody do misy miksującej, ustawić na niej pojemnik do gotowania na parze. Gotujemy roladę na parze - temperatura 105°C, czas 40 min.

Krok 6 - Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, wyjąć roladę, pozwolić jej ostygnąć i zdjąć folię spożywczą. Pokroić na grube plastry.

Składniki:

- 400 g polędwicy wieprzowej
- 150 g indyka
- 70 g suszonych pomidorów
- 80 g sera suluguni
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki suszonego czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka suszonego tymianku



Roladki z indyka z serem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	15 min	25 min	4	nóżkoszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - 60 g sera parmezan pokroić na kawałki wielkości ok. 1-2 cm

Krok 2 - Do misy miksującej wkładamy nóż, dodajemy 60 g sera parmezan, 50 g orzechów włoskich, 20 g świeżych liści bazylii, 1 ząbek czosnku. Wlać 100 g oliwy z oliwek, dodać 0,5 łyżeczki soli (można nieco więcej). Zamknij pokrywę misy, ubij pesto - czas 1 minuta, prędkość 12.

Krok 3 - Otwieramy pokrywę misy, szpatułką przekładamy pesto do innego pojemnika, myjemy misę.

Krok 4 - 500 g filetu z indyka umyć, osuszyć, wyłożyć na deskę do krojenia. Oстрыm nożem pokroić na plastry grubości ok. 1,5-2 cm. Każdy kawałek mięsa dość cienko rozbijamy tłuczkiem na cienkie płyty. Posolić i popieprzyć każdy kawałek. Smearujemy płyty mięsa sosem pesto, do środka wkładamy ser mozzarella. Zwijamy mięso, formując roladki, układamy je w formie do gotowania na parze. Posypujemy roladki mielonym pieprzem.

Krok 5 - Do misy miksera wlewamy 600 ml wody, ustawiamy formę z roladkami na misie. Gotujemy na parze - program gotowania na parze - czas 25 minut.

Składniki:

- 500 g filetu z indyka
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- 100 g sera mozzarella
- 60 g sera parmezan
- 50 g orzechów włoskich
- 20 g liści bazylii
- 100 g oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 0,5 łyżeczki soli do smaku



Sałatka z batatem i fasolką edamame

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 15 min	 35 min	 4	 dysk	 koszyczek	 koszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: obierz i umyj batata, pokrój w kostkę o wymiarach ok. 1,5x1,5 cm, włóż do pojemnika do gotowania na parze. Płuczemy fasolkę edamame, wysypujemy do koszyka do gotowania. Rzodkiew umyć, obciąć liście i korzonki. Cebulę obrać, podzielić na 4 części. Jogurt dokładnie wymieszać z majonezem, dodać 0,5 łyżeczki soli i pieprzu.

Krok 2 - Wlewamy do misy 1,8 l wody, dodajemy sól (1 łyżeczka). Zamknij pokrywą, doprowadź do wrzenia - funkcja „wrzenie” (10 min).

Krok 3 - Włóż koszyk z fasolką do gorącej wody, przykryj garnek pojemnikiem do gotowania na parze z wyłożonym batatem. Gotuj - temperatura 100°C, czas 8 minut.

Krok 4 - Otwórz talerz, miarką wyjmij koszyk z fasolą, przełóż fasolę do misy, pozwól ostygnąć. Ustaw pojemnik z batatem z powrotem na misie. Kontynuujemy gotowanie - temperatura 100°C, czas 12 minut.

Krok 5 - Wyjmij pojemnik z batatem, przełóż do innego naczynia, schłódź. Wylej wodę z misy, opłucz ją i osusz. Włóż do talerza szpindel dyskowy i dysk do krojenia. Zamknij pokrywą dyskową. Pokrój cebulę i rzodkiew - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otwórz pokrywę dyskową, za pomocą szpatułki przełóż rzodkiew i cebulę do misy z fasolą. Dodajemy schłodzony batat, sos majonezowy i posiekaną cebulkę. Mieszaną sałatkę, ewentualnie doprawiamy. Odstawić do lodówki, podawać schłodzone.

Składniki:

- 350 g batatów
- 200 g fasoli edamame
- 1 pęczek rzodkiewki
- 40 g czerwonej cebuli
- 1 pęczek zielonej cebulki
- 1 łyżka stołowa majonezu
- 1 łyżka stołowa jogurtu
- 1 łyżka stołowa soli
- 0,5 łyżeczki soli
- pieprz do smaku



Sałatka z batatem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

- 500 g batata obrać i pokroić w duże kostki, wsypać do koszyka.
- Wlać do garnka 1,5 l wody, dodać 5 g soli, zamknąć pokrywą. Czas gotowania 20 minut, temperatura 105 stopni.
- Wyjąć batata, odcedzić i zostawić do ostygnięcia. Opłukać misę.
- Do misy wkładamy nóż i wrzucamy 60 g cebuli, 5 dużych kaparów, 50 g oliwek i 30 g suszonych pomidorów. Czas 5 s, prędkość 6.
- 100 g pomidorów przekroić na pół i wymieszać z pozostałymi składnikami w misie z ostudzonym batatem. Pokroić fetę w kostkę, ułożyć na wierzchu. Dodać 20 g oliwy z oliwek, sól i pieprz do smaku.

Składniki:

- 200 g sera feta
- 500 g batata
- 30 g suszonych pomidorów
- 5 g soli
- 60 g cebuli
- 5 dużych kaparów
- 50 g oliwek
- 100 g pomidorów
- 20 g oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku



Sałatka z buraków i makreli

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 5 min	 -	 4	 nóż	 nasadka motylkowa	 dysk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Obieramy buraki, kroimy na małe kawałki. Wędzoną makrelę oczyszczamy ze skóry i ości. Kroimy na kawałki lub rwiemy rybę rękami.
- Krok 2 - Umieść ramkę do mocowania dysku i dysk w pojemniku miksującym. Zamknij misę pokrywą dyskową. Zetrzyj buraki na tarce - Czas 25 sekund, prędkość 6.
- Krok 3 - Otwieramy pokrywę, wyjmujemy dysk, za pomocą szpatułki przekładamy buraki do innego naczynia.
- Krok 4 - Myjemy talerz, wymieniamy nóż na trzepaczkę. Wlać do garnka ocet, olej, dodać miód, sól i szczyptę pieprzu.
- Krok 5 - Zamykamy misę pokrywą. Wymieszać sos - czas 20 sekund, prędkość 3.
- Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wylać sos na buraki, wymieszać.
- Krok 7 - Dodać do buraków wędzoną makrelę i jeszcze raz wymieszać.

Składniki:

- 600 g gotowanych buraków
- 300 g wędzonej makreli
- 50 ml octu jabłkowego
- 1 duża łyżka stołowa miodu
- 30 ml oliwy z oliwek
- 3 g sól
- szczypta mielonego pieprzu



Sałatka z buraków

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 2 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 – ugotuj i obierz buraki, pokrój na średniej wielkości kawałki.
- Krok 2 – Do misy miksującej włóż nóż, dodaj 500 g ugotowanych buraków, 5 ząbków czosnku, wlej 2 łyżki octu jabłkowego, wsyp 2 łyżeczki drobnej soli oraz 1 łyżeczkę drobnego cukru.
- Krok 3 – Zamknij pokrywę misy, zamknij pokrywką. Miksowanie – czas 10 sekund, prędkość 4.
- Krok 4 – Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatkı zbierz buraki ze ścianek garnka. Ponownie zamknij pokrywką – miksuj – czas 10 sekund, prędkość 5.

Składniki:

- 500 g ugotowanych buraków
- 5 ząbków czosnku
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru



Sałatka z ośmiornicy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
					
średni	40 min	57 min	4	nóż	parowar

Przygotowanie:

1. Oderwij łodygi pietruszki i włóż liście do misy z nożem. Czas 7 sekund, prędkość 8

2. Przełóż pietruszkę na dno garnka, dodaj 2 łyżki soku z cytryny, 100 ml oliwy z oliwek i szczyptę soli. Prędkość 4, czas 10 sek.

3. Przelej sos do innego pojemnika. Wyciągnij nóż. Bez mycia misy, wlej 1500 g wody, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie, szczyptę soli. Czas 12 min, obroty 1, temperatura 100 stopni.

4. Kilka razy zanurz macki ośmiornicy w gotującej się wodzie, aby dobrze się zwinęły, a następnie włóż całą ośmiornicę do misy głową w dół.

5. Pokrój ziemniaki w kostkę i włóż do parowaru. Użyj obu poziomów, aby wszystko się zmieściło. Połóż to na misie zamiast pokrywy. Czas 45 min, temperatura 100 stopni, prędkość 1.

6. Wyjmij ośmiornicę z misy.

7. Sprawdź, czy ziemniaki zmiękły, w razie potrzeby włóż je z powrotem do misy i gotuj jeszcze 10 minut, temperatura 130 stopni, prędkość 1. Następnie odstaw do ostygnięcia.

8. Pozwól ośmiornicy ostygnąć, a następnie pokrój ją na małe kawałki.

9. Połącz ośmiornicę z ziemniakami i polej wcześniej przygotowanym sosem. Dopraw solą i pieprzem. W razie potrzeby dodaj do sałatki trochę oliwy z oliwek.
- ### Składniki:

1 kg oczyszczonej ośmiornicy

1500 g wody

800 g ziemniaków

3 gałązki pietruszki

100 ml oliwy z oliwek

Sól i pieprz do smaku.

3 ziarenka ziela angielskiego

1 liść laurowy

5 ziarenek pieprzu



Sałatka z groszkiem i szynką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 8 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksującej, dodaj 40 g cebuli pokrojonej na małe kawałki. Zamknij pokrywę misy, siekaj – czas 6 sekund, prędkość 10.
2. Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki zsuń cebulę ze ścianek misy.
3. Do posiekanej cebuli dodaj 6 ugotowanych na twardo jajek pokrojonych na ćwiartki, zamknij pokrywę, siekaj – czas 18 sekund, prędkość 3.
4. Otwórz pokrywę, dodaj odcedzony groszek z puszki, 1 łyżkę gęstego majonezu, 1 łyżeczkę soli, dużą szczyptę pieprzu, 200 g szynki pokrojonej w paski. Zamknij pokrywę misy, mieszaj – czas 15 sekund, prędkość 2, obroty wsteczne.
5. Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatki przełóż sałatkę do miski.

Składniki:

- 6 ugotowanych na twardo jajek
- 1 puszka groszku
- 40 g cebuli
- 60 g gęstego majonezu
- 1 łyżeczka soli
- pieprz do smaku
- 200 g szynki



Sałatka z krewetkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotuj produkty: pokrój sałatę.
- Krok 2 – Odcedź krewetki z marynaty lub ugotuj, jeśli są surowe.
- Krok 3 – Obierz cebulę. 50 g konserwowych liczi, 50 g konserwowych ogórków, 40 g rabarbaru bez włókien pokrój na małe kawałki.
- Krok 4 – Do misy miksującej włóż nóż, dodaj liczi, cebulę, ogórki i rabarbar. Zamknij misę pokrywą – czas 7 sekund, prędkość 6.
- Krok 5 – Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zgarnij mieszankę ze ścianek misy. Dodaj 150 g krewetek, 80 g gęstego majonezu, 60 g ostrego ketchupu, 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę misy – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.
- Krok 6 – Otwórz pokrywę misy, porcjami rozlej sos na przygotowaną sałatę w misce.

Składniki:

- 150 g krewetek koktajlowych
- 50 g liczi z puszki
- 40 g cebuli małej cebulki
- 50 g ogórków z puszki
- 40 g łodygi rabarbaru
- 80 g majonezu
- 60 g ostrego ketchupu
- 0,5 łyżeczki soli
- pieprz do smaku
- 50 g sałaty lodowej
- 4 części cytryny do dekoracji



Sałatka z kuskusem, kalafiozem i szparagami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria			
 łatwy	 55 min	 15 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk	 koszyk parowy

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotuj warzywa: umyj rzodkiewki, usuń liście i odetnij korzonki. Obierz cebulę, pokrój na 4 części. Oczyszć seler z długich włókien. Pomidory, pietruszkę i miętę umyj i osusz. Kalafiora umyj, podziel na różyczki. U szparagów odłamać lub odciąć twarde końce grubszej części części. Wyłóż kalafiora i szparagi do pojemnika do gotowania na parze.
- Krok 2 – Włóż trzpień do misy miksującej, wlej 320 ml wody, dodaj 1 łyżeczkę soli. Ustaw pojemnik do gotowania na parze z kalafiozem i szparagami. Zagotuj wodę – temperatura 105 °C, czas 4 minuty, prędkość 1.
- Krok 3 – Zdejmij pojemnik, wsyp kuskus do gorącej wody, ponownie ustaw pojemnik z warzywami. Gotuj – temperatura 105 °C, czas 7 minut, prędkość 1.
- Krok 4 – Zdejmij pojemnik do gotowania na parze, pozwól kalafiorowi i szparagom ostygnąć. Za pomocą łopatki przełóż kaszę do miski, odstaw do ostygnięcia. Umyj i osusz misę.
- Krok 5 – Zamontuj trzpień do mocowania dysku i dysk do krojenia w misie miksującej. Zamknij misę pokrywą dyskową. Pokrój rzodkiewki i seler, wpychając je popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.
- Krok 6 – Otwórz pokrywę, usuń dysk i trzpień, za pomocą łopatki wyjmij warzywa, dodaj do kaszy.
- Krok 7 – Do misy miksującej włóż nóż, dodaj pietruszkę, miętę i cebulę. Zamknij pokrywę misy, siekaj – czas 15 sekund, prędkość 6.
- Krok 8 – Otwórz pokrywę, za pomocą łopatki wyjmij składniki, dodaj do kaszy i warzyw.
- Krok 9 – Do kaszy dodaj ostudzone różyczki kalafiora i szparagi, wlej oliwę, sok z cytryny, posól, popieprz i dokładnie wymieszaj.

Składniki:

- 200 g kuskusu - kuskusu
- 200 g różyczek kalafiora
- 120 g zielonych szparagów
- 2 gałązki selera naciowego
- 60 g czerwonej cebuli
- 1 pęczek rzodkiewek
- 100 g pomidorków cherry
- pęczek pietruszki
- Kilka listków świeżej mięty
- 50 ml oliwy z oliwek
- Sok z 0,5 cytryny
- Sól, pieprz do smaku



Sałatka z komosy ryżowej z pomarańczą i serem kozim

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 15-20 min	 30 min	 4	 nóż	 nasadka motylkowa	 koszyk

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotuj produkty: wsyp białą komosę ryżową do koszyka, przepłucz ją zimną wodą. Pokrój cebulę. Wyciśnij sok z jednej pomarańczy, obierz drugą i pokrój na małe kawałki.

Krok 2 – Wlej wodę do misy miksującej, zamknij pokrywę misy, zagotuj – funkcja gotowania.

Krok 3 – Otwórz pokrywę, dodaj do wody 1 łyżkę soli, włóż koszyk z kaszą. Zamknij pokrywę, gotuj kaszę – temperatura 100 °C, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 4 – Wyjmij komosę z urządzenia, przełóż do innego pojemnika, ostudź.

Krok 5 – Do misy miksującej włóż nóż i motylka, wlej sok z 1 pomarańczy, sok i skórkę z cytryny, dodaj ocet, miód, olej, około 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj sos – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 6 – Otwórz pokrywę, dodaj sos do ostudzonej kaszy.

Krok 7 – Do kaszy dodaj pokrojoną pomarańczę, pokrojoną cebulę i szczypiorek, wymieszaj. Podawaj sałatkę schłodzoną, posypaną serem kozim i z liśćmi sałaty.

Składniki:

- 200 g komosy ryżowej

2 pomarańcze

100 g sałaty

100 g sera koziego

0,5 pęczka cebuli

50 ml oliwy z oliwek

1 łyżka miodu

2 łyżki octu balsamicznego

skórka z 0,5 cytryny

sok z 0,5 cytryny

sól, pieprz do smaku

1 łyżka soli do gotowania kaszy



Sałatka z makaronem, warzywami i tuńczykiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 8 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

Krok 1 – 200 g świeżych ogórków umyj, osusz, obetnij końce, przekrój ogórki wzdłuż na pół. 1 pęczek rzodkiewek oczyść z liści i korzonków, umyj. Posiekaj pęczek szczypiorku nożem. Otwórz puszkę tuńczyka w sosie własnym i odlej nadmiar wody.

Krok 2 – Włóż do misy miksującej trzpień, wlej 1 litr wody, wsyp 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę – temperatura 100 ° C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 3 – Otwórz pokrywę, wsyp do misy 200 g makaronu, zamknij pokrywę misy, otwórz pokrywkę. Ugotuj makaron – temperatura 100 ° C, czas 8 minut, prędkość 1. Uwaga – czas gotowania makaronu powinien być zgodny ze wskazówkami na opakowaniu.

Krok 4 – Otwórz pokrywę misy, odcedź makaron przez koszyk (lub sito), polej zimną wodą, odstaw do ostygnięcia.

Krok 5 – Oplucz misę, wytrzyj do sucha. Włóż do misy trzpień do mocowania dysku i dysk do krojenia. Zamknij pokrywę dysku. Pokroić 200 g przygotowanych ogórków i 1 pęczek obranych rzodkiewek, wciskając je popychaczem. - czas 12 sekund, prędkość 5.

Krok 6 – Otwórz pokrywę, wyjmij dysk i trzpień. Przełóż warzywa do innego naczynia.

Krok 7 – Włóż nóż do misy, dodaj 1 obrany ząbek czosnku. Zamknij pokrywę misy, zmiel czosnek – czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 8 – Otwórz pokrywę, szpatułką zbierz czosnek ze ścianek naczynia.

Krok 9 – Dodaj 50 g śmietany, 40 g majonezu, 1 łyżeczkę musztardy, 1 łyżeczkę miodu, 1 płaską łyżeczkę drobnej soli i 0,5 łyżeczki pieprzu do naczynia z czosnkiem. Zamknij pokrywę, wymieszaj sos – czas 8 sekund, prędkość 3.

Krok 10 – Otwórz pokrywę. Przełóż warzywa do misy, dodaj schłodzony makaron i tuńczyka z puszki. Zamknij pokrywę.

Krok 11 – wymieszaj sałatkę – czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 12 – Otwórz pokrywę, rozłóż sałatkę na porcje i posyp posiekaną cebulą.

Składniki:

- 200 g makaronu
- 1 łyżka soli
- 200 g świeżego ogórka
- 1 pęczek rzodkiewek
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 puszka tuńczyka w puszcze

Sos:

- 50 g śmietany
- 40 g majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka miodu
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Sałatka ze śledziem i burakami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 -	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

1. Dokładnie umyj 250 g buraków, 200 g marchwi i 300 g ziemniaków, nie obieraj. Włóż buraki i marchew do misy ziemniaki włóż do naczynia do gotowania na parze.
2. Do misy wlej 1,5 l wody (tak, aby przykryła warzywa). Postaw naczynie do gotowania ziemniaków na parze na misie. Gotuj warzywa – temperatura 105° C, czas 60 minut, prędkość 1.
3. Zdejmij naczynie do gotowania na parze, wyjmij ziemniaki, marchew i buraki, wylej wodę. Ostudź warzywa. Umyj i osusz misę.
4. Przygotuj pozostałe składniki: 300 g filetu śledziowego odsącz z marynaty. Śledzia pokrój w kostkę około 1 cm x 1 cm, włóż do misy. Obierz 80 g cebuli, pokrój na małe kawałki, 100 g kiszonych ogórków i 70 g zielonego jabłka. Ostudzone ziemniaki obierz, pokrój w kostkę około 1 cm x 1 cm, dodać do misy ze śledziem.
5. Obierz buraki i marchew, pokrój na małe kawałki.
6. Włóż do naczynia miksującego ramkę do mocowania dysku i dysk.

Zamknij misę pokrywą dyskową. Zetrzyj buraki i marchew na tarce, dociskając popychaczem – czas 12 sekund, prędkość 6.

7. Otwórz pokrywę, usuń dysk i trzpień, szpatułką przełóż buraki i marchew do misy ze śledziem i ziemniakami. Umyj misę, osusz ją.

8. Włóż nóż do misy miksera, dodaj cebulę, kiszone ogórki i jabłko. Zamknij pokrywę misy, zmiel – czas 4 sekundy, prędkość 6.

9. Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Dodaj wszystkie składniki oraz 70 g majonezu i 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj sałatkę – czas 20 sekund, prędkość 3.

10. Otwórz pokrywę misy, szpatułką przełóż sałatkę do innego naczynia, wstaw do lodówki.

Składniki:

- 300 g filetu śledziowego
- 250 g buraków
- 200 g marchwi
- 300 g ziemniaków
- 80 g cebuli
- 100 g ogórków konserwowych
- 70 g zielonego kwaśnego jabłka
- 70 g gęstego majonezu
- Sól, pieprz do smaku



Sałatka ze śledziem i pomidorami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 13 min	 4	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

1. Ugotuj 3 jajka na twardo. Obierz ze skoruppek.
2. Włóż nóż do naczynia miksującego. Włóż 40 g cebuli, przykryj pokrywą, drobno posiekaj cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 5.
3. Zdejmij pokrywę, przełóż cebulę do misy.
4. Pokrój na małe kostki: 3 ugotowane na twardo jajka, 300 g śledzia matias, 130 g kiszonych ogórków, 150 g dojrzałych pomidorów.
5. Wsyp wszystkie pokrojone składniki do misy z cebulą, 2-3 szczypty czarnego mielonego pieprzu i 2 łyżki majonezu. Dokładnie wszystko wymieszaj.

Składniki:

- 3 jajka
- 300 g śledzi typu „matias”
- 150 g pomidorów
- 130 g ogórków marynowanych
- 40 g cebuli
- 2 łyżki majonezu
- 2-3 szczypty czarnego pieprzu mielonego



Sałatka z kapustą pekińską i pomarańczą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 30 cek	 2	 dysk

Przygotowanie:

- Obierz pomarańczę, usuń białe włókna i pokrój na ćwiartki.
- Pokrój kapustę pekińską na ćwiartki i usuń głąb.
- Włóż dysk. Siekanie 30 s. W trakcie pracy dysku do krojenia włóż ćwiartki pomarańczy i kapustę pekińską przez otwór w pokrywie.
- Wyjmij dysk. Wlej 15 g oliwy z oliwek. Posól i wymieszaj. Przelej zawartość miski na talerz, udekoruj koperkiem.

Składniki:

- 1 pomarańcza
- 250 g kapusty pekińskiej
- 3 gałązki koperku
- sól
- 15 g oliwy z oliwek



Sałatka z szynką i kiszonymi ogórkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 15 min	 5	 nóż

Przygotowanie:

1. Pokrój szynkę w paski.

2. Włóż nóż do naczynia miksującego. Odmierz 60 g cebuli. Przykryj pokrywą, drobno posiekaj cebulę. Czas 7 sekund, prędkość 5.

3. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, przełóż cebulę do misy.

4. Drobno pokrój w kostkę 200 g kiszonych ogórków.

5. Drobno posiekaj 150 g kapusty pekińskiej.

6. Wymieszaj 130 g majonezu i 50 g musztardy.

7. Łyżką równomiernie rozłóż mięso na dnie szklanej salaterki, na wierzch połowę dressingu.

8. Kolejną warstwą będą wcześniej pokrojone kiszone ogórki, na wierzch posyp posiekaną cebulą. Na wierzch równomiernie rozprowadź pozostały sos.

9. Posyp na wierzch 200 g kukurydzy z puszki, odsączonej z zalewy. Na samym końcu łyżką wysyp wcześniej posiekaną kapustę pekińską.
- Składniki:

500 g szynki

200 g kiszonych ogórków

200 g kukurydzy

60 g cebuli

150 g kapusty pekińskiej

50 g musztardy

130 g majonezu



Sałatka z jajkiem i szparagami

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 15 min	Ilość porcji 2	Używane akcesoria koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

1. Przygotuj produkty: umyj szparagi, odetnij twardą część. Paprykę pokrój w kostkę, pietruszkę drobno posiekaj. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ugotuj jajka.
2. Włóż szparagi do naczynia do gotowania na parze. Do misy miksującej wlej 300 g wody. Postaw naczynie do gotowania na parze ze szparagami. Zagotuj wodę – temperatura 110 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
3. Zdejmij pojemnik do gotowania na parze, pozwól szparagom ostygnąć.
4. Wszystkie produkty połącz ze sobą.

Składniki:

- 200 g szparagów
- 2jajka
- 60 g śmietany
- 50 g czerwonej papryki
- 40 g makaronu
- 5 g pietruszki



Połędwica wieprzowa sous-vide

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 90 min	Ilość porcji 3

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotuj produkty: polędwicę wieprzową umyj, posól, popieprz. Włóż filety do torebek, dodaj rozmaryn, ząbek czosnku i zapakuj próżniowo.

Krok 2 – Włóż torebkę z polędwicą do miski, wlej wodę – tyle, aby przykryła torebkę (około 1,5 litra). Torebki z mięsem powinny być całkowicie przykryte wodą.

Krok 3 – Zamknij misę pokrywą, gotuj sous-vide – temperatura 60°C, czas 90 minut.

Krok 4 – gotową polędwicę wyjmij z torebki, zlej powstały sos, obsmaż na rozgrzanym oleju, pokrój na małe kawałki.

Składniki:

- 1 polędwica wieprzowa
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 gałązka rozmarynu
- 1 ząbek czosnku



Kiełbasa wieprzowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 50 min	 8	 nóż	 koszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - Pokrój karkówkę wieprzową na kawałki o wielkości około 2 cm, obierz czosnek.

Krok 2 - Włóż nóż do misy blendera, dodaj czosnek, zamknij pokrywę blendera.

Krok 3 - Zmiel czosnek - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, szpatułką zeszkrob czosnek ze ścianek garnka. Dodaj połowę pokrojonego mięsa - 240 g - zamknij pokrywę.

Krok 5 - Zmiel mięso - czas 11 sekund, prędkość 7.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, szpatułką przełóż mięso z czosnkiem do innego naczynia.

Krok 7 - Włóż pozostałe 240 g mięsa do misy miksującej. Zamknij pokrywę.

Krok 8 - Zmiel mięso - czas 11 sekund, prędkość 7.

Krok 9 - Połącz cały mielony farsz mięsny. Dodaj czarny pieprz mielony.

Krok 10 - Uformuj z mięsa trzy ruloniki o długości około 15-20 cm każdy, grubością przypominające kiełbasę. Na blacie kuchennym lub desce rozłóż folię spożywczą i ostrożnie zawiń każdą kiełbasę w folię, dociskając mięso do siebie. Końce folii zawiń pod spód i zawiń w folię po raz drugi. Umieść w pojemniku do gotowania na parze, przykryj pokrywą.

Krok 11 - Wlej 1 l wody do misy miksującej, ustaw na niej pojemnik do gotowania na parze.

Krok 12 - Gotuj kiełbasę na parze - temperatura 105°C, czas 40 min.

Krok 13 - Po ugotowaniu wyjmij pojemnik, ostrożnie, aby nie poparzyć się gorącą parą. Wyjmij kiełbasę, pozwól jej ostygnąć i zdejmij folię spożywczą.

Składniki:

500 g karkówki wieprzowej

3 ząbki czosnku

1 łyżeczka drobnej soli

1 łyżeczka pieprzu



Golonkowieprzowa duszona w sosie piwnym

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 90 min		 nóż	 koszyk parowy

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: natrzyj golonkę wieprzową solą, pieprzem i wędzoną papryką, obierz 150 g cebuli i 2 ząbki czosnku, pokrój w plasterki. Umyj 80 g marchwi, 50 g selera, obierz i pokrój warzywa. Na dno koszyka parowego włóż ziele angielskie i liść laurowy, ułóż przyprawione mięso, posyp je kawałkami cebuli i czosnku.

Krok 2 - Wlej do miski 800 g wody, 800 ml piwa, dodaj pokrojoną marchew i seler. Wsyp 1 łyżeczkę soli. Umieść koszyk parowy w misie. Zamknij pokrywę. Gotuj golonkę wieprzową - temperatura 100°C, czas 2 godziny 30 minut.

Krok 3 - Zdejmij koszyk parowy.

Krok 4 - Przelej zawartość miski do innego naczynia, włóż nóż do miski. Następnie wlej płyn z powrotem do miski. Zamknij misę pokrywą, zmiksuj sos blenderem - czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, wsyp do bulionu mąkę wymieszaną ze śmietaną. Zamknij pojemnik pokrywką. Przygotuj sos - temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 3.

Krok 6 - Otwórz pokrywę, dopraw sos, jeśli potrzeba. Podawaj golonkę wieprzową z sosem, dowolną kaszą lub ziemniakami.

Składniki:

- 1 golonka wieprzowa
- 150 g cebuli
- 80 g marchwi
- 50 g selera
- 2 ząbki czosnku
- 800 ml mocnego piwa
- 800 g wody
- 30 g mąki pszennej
- 50 g śmietany 18% + 30 g wody
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki mielonej wędzonej papryki 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego



Zapiekanka twarogowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 30 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy i dodaj wszystkie składniki: 250 g twarogu, 1 jajko i 1 żółtko, 30 g mąki, 30 g koperku, cebulę, zioła prowansalskie, czosnek, sól. 30 g mąki, 20 g koperku, cebulę, zioła prowansalskie, czosnek, sól. Zamknij pokrywę, wymieszaj wszystko 30 sekund, prędkość 2.
2. Otwórz pokrywę, przełóż wszystko do formy na keks.
3. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 minut.

Składniki:

- 250 g twarogu
- 1 jajko + 1 żółtko
- 30 g mąki
- 20 g koperku
- Cebula
- Zioła prowansalskie, czosnek, sól



Pasta serowa z awokado i łososiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj składniki: pokrój łososia na małe kawałki. Przekrój awokado wzdłuż na pół, usuń pestkę, obierz, podziel na 4 części. Umyj koper, osusz i posiekaj. Upraż orzechy włoskie.

Krok 2 - Włóż nóż do misy, dodaj łososia, zamknij pokrywę blendera, zmiel - czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, szpatułką zeskrob łososia ze ścianek naczynia. Dodaj kremowy ser i awokado, koper, orzechy, sok z cytryny, sól i pieprz. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj pastę - czas 12 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, szpatułką przełóż pastę do innego pojemnika.

Składniki:

- 200 g kremowego sera
- 100 g wędzonego łososia
- 1 dojrzałe awokado
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 25 g orzechów włoskich
- 10 g koperku
- szczypta soli i pieprzu do smaku



Pasta serowa z czosnkiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 1 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy, dodaj 200 g twarogu, 2 ząbki czosnku, 20 g koperku, 1 łyżkę oliwy z oliwek, sól i pieprz. Zamknij pokrywę. Zmiksuj blenderem - czas 15 sekund na prędkości 3, aż składniki się połączą.

Składniki:

- 200 g twarogu
- 2 ząbki czosnku
- 2 g koperku
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oliwy z oliwek



Lody twarogowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	1 min	4	nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksującej. Dodaj 250 g twarogu kwaszonego. Zamknij pokrywę, wymieszaj. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę, dodaj 250 g mrożonych owoców (truskawki, wiśnie, porzeczki itp.) i 30 g cukru. Zamknij pokrywę, wymieszaj. Czas 15 sekund, prędkość 5.
3. Zdejmij pokrywę. Przełóż lody do pucharków.

Składniki:

- 250 g twarogu
- 250 g mrożonych owoców
- 30 g cukru



Sos serowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 17 min	 5	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Zamontuj nóż w misie. Dodaj 50 g sera cheddar, 50 g parmezanu, 50 g mozzarelli. Zamknij pokrywę, zmiksuj - czas 25 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otwórz pokrywę, wlej 350 ml śmietany 18%. Szczypkę czarnego pieprzu mielonego, 1 łyżkę stołową mielonej słodkiej papryki. Zamknij pokrywę - temperatura 80, czas 9 minut, prędkość 2.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, dodaj 50 g sera gorgonzola. Zamknij pokrywę - temperatura 80, czas 7 minut, prędkość 2.

Krok 4 - Podawaj sos na gorąco do ziemniaków lub mięsa.

Przed podaniem do gotowego sosu możesz dodać świeżo posiekaną pietruszkę lub szczypiorek.

Składniki:

- 350 ml śmietany 18%
- 50 g sera cheddar
- 50 g parmezanu
- 50 g mozzarelli
- 50 g sera gorgonzola
- 1 łyżka stołowa mielonej słodkiej papryki
- szczypta czarnego pieprzu



Syrniki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 15 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Zamontuj nóż w misie. Włóż 250 g twarogu. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj twaróg - czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Otwórz pokrywę, dodaj do twarogu 120 g mąki, 50 g cukru, 30 g śmietany, 10 g cukru waniliowego, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Wbij 2 jajka, dodaj szczyptę soli. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, szpatułką przełóż ciasto na powierzchnię roboczą. Ciasto lekko zagnieć, rozwałkuj, podziel na równe kawałki wielkości jajka. Z małej ilości mąki uformuj płaskie, okrągłe placuszki serowe o grubości około 1 cm. Rozgrzewamy olej na patelni, smażymy z obu stron do lekkiego zrumienienia.

Składniki:

- 250 g twarogu
- 120 g mąki
- 50 g cukru
- 30 g śmietany
- 10 g cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka
- Szczypta soli
- Olej do smażenia
- Mąka do posypania



Serowe muffinki z ziołami prowansalskimi

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 25 min	 10 szt	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż i wszystkie składniki do miski: 200 g sera, 2 jajka, 200 g mąki pszennej, 50 ml mleka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, sól, pieprz i 20 g przyprawy „zioła prowansalskie”. Zamknij pokrywę, miksuj 30 sekund, prędkość 5.
2. Otwieramy pokrywę, przekładamy masę do foremek na muffinki i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C, około 20-25 minut.

Składniki:

- 200 g twarogu
- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 50 ml mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Sól, pieprz
- 20 g przyprawy „Zioła prowansalskie”



Serowe placuszki z cukinią

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż do miski nóż, 1 obraną cukinię pokrojoną w grube plastry, 250 g sera. wiejskiego, 2 jajka, 100 g mąki, sól i pieprz. Zamknij pokrywę korkiem, wymieszaj. 30 sekund, prędkość 3 do połączenia.
2. Otwórz pokrywę, wyjmij nóż. Rozgrzej olej na patelni. Nakładaj masę łyżką, formując kotleciki. Smaż do złotego koloru z obu stron.

Składniki:

- 250 g sera
- 1 średnia cukinia, pokrojona w grube plastry
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- Sól i pieprz do smaku.
- Olej do smażenia



Smoothie mango-brzoskwinia

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 3 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przekrój mango wzdłuż na pół, usuń pestkę, obierz ze skóry. Pokrój na małe kawałki. Przekrój brzoskwinie na pół i usuń pestki.

Krok 2 - Do miski miksującej włóż nóż, dodaj mango, brzoskwinie, jogurt, wlej mleko kokosowe. Zamknij miskę pokrywą - czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 3 - Podawaj w wysokich szklankach zaraz po przygotowaniu.

Składniki:

200 ml mleka kokosowego

150 g gęstego jogurtu

3 brzoskwinie (lub nektarynki)

1 duże, dojrzałe mango



Sandacz w galarecie

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	15 min	40 min	2	koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

1. Przygotuj produkty: przekrój 1 cytrynę na pół - jedną połówkę przekrój jeszcze na pół, drugą połówkę pokrój w plastry i odłóż do dekoracji sandacza. Filet sandacza opłucz, usuń łuski. Oстрыm nożem odetnij płetwy grzbietowe i brzuszne. Jeśli w filecie są długie kości żebrowe, wytnij je również nożem. Przygotowany filet pokrój na porcje o szerokości około 3 cm, posyp je solą i pieprzem. Włóż rybę do pojemnika do gotowania na parze, przykryj pokrywą. Warzywa umyj. 180 g marchwi, 80 g selera, 80 g pietruszki obierz, pokrój na kawałki około 3-4 cm. 80 g cebuli przekrój na pół. włóż 30 g żelatyny do miseczki, wlej 50 ml zimnej wody, wymieszaj i odstaw do napęcznienia (żelatyna wchłonie wodę).
2. Do garnka miksującego wlej 1 litr wody, dodaj przygotowane warzywa, wsyp 1 łyżeczkę soli, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego. Dodaj połówkę cytryny. Zamknij miskę pojemnikiem z porcjami sandacza, gotuj - temperatura 105°C, czas 40 minut, prędkość 1.
3. Zdejmij pojemnik, wyjmij sandacza i odstaw, aż trochę ostygnie.
4. Do warzywnego bulionu dodaj namoczoną żelatynę, 0,5 łyżeczki pieprzu i 0,5 łyżeczkę cukru. zamknij miskę pokrywą z zamkniętym korkiem. Podgrzewaj - temperatura 95°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Otwórz pokrywę, lekko wymieszaj bulion szpatułką. Spróbuj na smak, dosól i dopieprz, jeśli trzeba. Galareta powinna być dość słona.
6. Przecedź galaretkę przez bardzo gęste sitko i najlepiej przez czystą tkaninę/gazę, pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wstaw do lodówki lub do dużego naczynia z zimną wodą, aż zacznie tężeć. Od czasu do czasu mieszaj.
7. Przygotuj sandacza do zalania galaretą: Sprawdź palcami każdą porcję, czy nie ma ości, i ostrożnie usuń je wszystkie. Wyłóż sandacza na talerz, udekoruj każdą porcję ugotowaną marchewką, plastrami cytryny i kawałkami ugotowanego jajka. Wstaw talerz do lodówki, schłódź.
8. Gęstniejącą galaretą zalej schłodzoną rybę, wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

Składniki:

- 450-500 g filetu sandacza
- 180 g marchwi
- 80 g korzenia selera
- 80 g pietruszki
- 80 g cebuli
- 1 cytryna
- 30 g żelatyny
- Sól, pieprz do smaku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 duża łyżka soli do bulionu
- 1 łyżeczka pieprzu do bulionu
- 1 łyżeczka cukru
- 1 litr wody + 50 ml do namoczenia żelatyny
- 1 ugotowane jajko (do dekoracji)
- Kilka gałązek pietruszki (do dekoracji)



Zupa z boczniaków

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj warzywa: obierz cebulę, pokrój ją na 4 części, obierz pozostałe warzywa (czosnek, marchew, pietruszkę, seler).

Krok 2 - opłucz boczniaki.

Krok 3 - Zamontuj nóż w misce, dodaj boczniaki. Pokrój boczniaki - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Zdejmij pokrywę i za pomocą szpatułki przełóż boczniaki do innego naczynia.

Krok 5 - włóż do koszyka marchew, korzeń pietruszki i selera. Zamknij pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 9.

Krok 6 - Szpatułką przełóż warzywa do innego naczynia.

Krok 7 - Włóż cebulę, czosnek do miski, zamknij pokrywę, posiekaj - czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, za pomocą szpatułki zgarnij cebulę, czosnek po bokach naczynia na dno.

Krok 9 - Dodaj masło do miski. Zamknij pokrywą - temperatura 120°C, czas 5 min, prędkość 1.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, dodaj marchew, korzeń pietruszki, seler, boczniaki, sól, mielony pieprz, liść laurowy i wlej bulion warzywny. Zamknij pokrywę. Ugotuj zupę - temperatura 105°C, czas 20 min, prędkość 1, rewers.

Krok 11 - Otwieramy otwór w pokrywie, przez niego dodać majeranek, kontynuować gotowanie - temperatura 105 ° C, czas 1 min, prędkość 1, rewers.

Krok 12 - Otwórz pokrywę, dopraw zupę, jeśli trzeba.

Składniki:

- 250 g boczniaków
- 160 g marchwi
- 60 g korzenia pietruszki
- 50 g korzenia selera
- 80 g cebuli
- 30 g masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli bez czubka
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- 1 łyżka stołowa mielonego majeranku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 litr bulionu warzywnego



Zupa z kapustą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj warzywa: obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę o wielkości około 1x1 cm. Obierz marchew i czosnek, umyj grzyby. Obierz i pokrój korzeń selera.

Krok 2 - Zamontuj uchwyt dysku i dysk do krojenia w naczyniu miksującym. Zamknij miskę pokrywą dyskową.

Krok 3 - Pokrój marchew, grzyby, czosnek i seler, wpychając je popychaczem. - czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, wyjmij dysk i trzpień. Szpatułką odsuń warzywa na bok, zamontuj mieszadło.

Krok 5 - Dodaj do warzyw masło, zamknij pokrywą miskę.

Krok 6 - Duś warzywa - temperatura 120°C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 7 - Otwórz pokrywę miski, wlej bulion warzywny, dodaj liść laurowy i przyprawy. Zamknij pokrywę, ugotuj zupę - temperatura 105°C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 8 - Otwórz pokrywę miski, dodaj ziemniaki i ryż, zamknij pokrywę - temperatura 100°C, czas 20 min, prędkość 1.

Krok 9 - Otwórz pokrywę. Dodaj do zupy śmietanę i różyczki kalafiora. Spróbuj na smak, dopraw zupę, jeśli trzeba. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100°C, czas 7 min, prędkość 1.

Krok 10 - Rozlej zupę do talerzy, dekorując listkami pietruszki.

Składniki:

- 200 g grzybów

250 g ziemniaków

180 g marchwi

100 g korzenia selera

2 ząbki czosnku

200 g różyczek kalafiora

100 g ryżu

20 g masła

100 ml 30% śmietany

1 l bulionu warzywnego

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

2 liście laurowe



Zupa chrzanowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 35 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj warzywa: 100 g pietruszki, 80 g selera obierz, pokrój na małe kawałki. obierz 2 ząbki czosnku. obierz 100 g cebuli, pokrój na małe kawałki. obierz 250 g ziemniaków, pokrój na małe kawałki.

Krok 2 - Do miski miksującej włóż nóż, 100 g pokrojonej cebuli, 2 ząbki czosnku, pokrojone - 250 g ziemniaków, 100 g pietruszki, 80 g selera. Dodaj 2 liście laurowe.

Krok 3 - Wlej 1,5 litra wody, dodaj 1,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę miski, gotuj - temperatura 100°C, 30 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę miski, wyjmij liście laurowe z bulionu. Dodaj 3 pełne łyżeczki tartego chrzanu (120 g), 1 łyżeczkę majeranku, wlej 100 g 18% śmietany. Zamknij pokrywą, ugotuj zupę - temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 5 - Miksujemy zupę blenderem - czas 30 sekund, prędkość 10

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, spróbować na smak, doprawić zupę w razie potrzeby solą, pieprzem.

Krok 7 - Podajemy zupę na talerzach z pokrojonymi na twardo jajkami, mięsem z wędzonych żeberek. Posypać posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 250 g ziemniaków
- 200 g cebuli
- 100 g korzenia pietruszki
- 80 g selera
- 120 g tartego chrzanu (ze słoika)
- 100 g 18% śmietany
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka suszonego majeranku



Zupa kalafiorowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 15 min	 40 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

1. Zamocuj w misie końcówkę „tarkę” i pokrywę do niej. Przez otwór w pokrywie zetrzeć 60 g marchwi i 50 g korzenia pietruszki - czas tarcia 20 sekund, prędkość 5.
2. Podziel na małe różyczki kalafiora.
3. Otwórz pokrywę tarczy, wyjmij tarczę i trzpień. Przełóż warzywa do drugiej misy. Do misy miksującej włóż nóż, 120 g cebuli pokrojonej na ćwiartki. Zamknij pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 6.
4. Otwórz pokrywę misy, wyjmij nóż, załóż motylek, a następnie za pomocą łopatkki zsuń cebulę na dno misy. Dodać 30 g masła. Zamknij pokrywę - 100 °C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otwórz pokrywę misy, wlej 1000 g bulionu, dodaj startą marchew i pietruszkę, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego. Zamknij pokrywę - temp. 100 °C, 10 minut, prędkość 1.
6. Otwieramy pokrywę misy, dodajemy 300 g pokrojonych ziemniaków, pieprz i sól do smaku. Zamknij pokrywę - temp. 100 °C, czas 10 minut, prędkość 1.
7. Otwieramy pokrywę misy, dodajemy różyczki kalafiora. Zamknij pokrywę - temp. 100 °C, czas 15 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 120 g cebuli
- 60 g marchwi
- 50 g korzenia pietruszki
- 30 g masła
- 1000 g bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 400 g kalafiora
- 300 g ziemniaków
- pieprz do smaku
- sól do smaku



Zupa z borowików i pora

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 45 min	 6	 nóż	 koszyk

Przygotowanie:

1. Przygotuj produkty: Świeże borowiki 500 g umyć i osuszyć. Pokroić na nieduże kawałki.
- 80 g marchwi, 50 g selera i 50 g pietruszki obrać, pokroić na nieduże kawałki. Włóż do koszyka 1 duży liść laurowy i 4 sztuki ziela angielskiego. Pokroić 250 g pora.
2. Włóż nóż do misy miksera, włóż por. Zamknij pokrywę misy, zamknij pokrywę, zmiksuj - czas 5 sekund, prędkość 6.
3. Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zeszkrob por ze ścianek naczynia. Włóż 40 g masła, zamknij pokrywę, otwórz korek. Dusić por - temperatura 120 ° C, czas 4 min, prędkość 1, rewers.
4. Otwieramy pokrywę, dodajemy do pora borowiki.
- Zamknij pokrywę misy, zmiksuj - czas 6 sekund, prędkość 6.
5. Otwórz pokrywę misy, dodaj do grzybów pokrojone warzywa, wlej 800 ml bulionu warzywnego. Dodaj 1 łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu. Włóż do misy koszyk z liściem laurowym i zielem angielskim. Zamknij pokrywę, gotuj zupę - temperatura 105 ° C, czas 35 min, prędkość 1
6. Otwieramy pokrywę, wyjmujemy koszyk z liściem laurowym i zielem angielskim, wlewamy 100 ml 20% śmietany. Zamykamy pokrywę, blendujemy zupę - czas 30 sekund, prędkość 8.
7. Otwieramy pokrywę, próbujemy na smak, w razie potrzeby doprawiamy zupę.

Składniki:

- 500 g borowików
- 80 g marchwi
- 50 g selera
- 50 g pietruszki
- 250 g pora
- 40 g masła
- 800 ml bulionu warzywnego
- 100 ml 20% śmietany
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 duży liść laurowy
- 4 ziarna ziela angielskiego



Chleb wiejski

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 102 min	 30 min	 1 bochenek	 nóż

Przygotowanie:

- Nasmaruj misę olejem roślinnym i odstaw na bok.
- Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wlewamy 150 g ciepłego mleka, dodajemy 25 g drożdży. Zamknij pokrywę - 2 minuty, prędkość 2.
- Otwieramy pokrywę, wsypujemy 500 g mąki, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę cukru i 200 g wody. Wyrabianie - 3 minuty, prędkość 3
- Przełożyć ciasto do wcześniej przygotowanej misy, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia.
- Wyłożyć ciasto na deskę i ponownie lekko wyrobić. Uformować z ciasta bochenek, naciąć z wierzchu, wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na 30 minut.
- Rozgrzej piekarnik do 220°C.
- Wstawić chleb do rozgrzanego piekarnika i piec około 25-30 minut, do zrumienionej skórki.

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej
- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 150 g ciepłego mleka
- 200 g wody



Tarta z łososiem, kalafiolem i szpinakiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 60 min	 8	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy. Wsypać 250 g mąki pszennej, dodać 150 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj ciasto - czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Otwieramy pokrywę, wydajemy nóż, wykładamy ciasto na deskę. Zagniatamy rękoma w kulę i lekko ją spłaszczamy. Rozwałkować ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na formę. Palcami wyrównać boki tarty. Schłodzić ciasto w lodówce około 1 godziny. Nakłuć ciasto widelcem, wstawić do rozgrzanego do temperatury 180 ° C piekarnika, piec około 15 - 20 minut.
3. 150 g cebuli obrać, pokroić na nieduże kawałki, 150 g szpinaku umyć i osuszyć, umyć 150 g różyczek kalafiora.
4. Do misy wlać 1 l wody, ustawić koszyk do gotowania na parze i włożyć do niego kalafior, przykryć pokrywą. Ugotować kapustę, program „Na parze” - czas 10 minut.
5. Szpinak włożyć do misy, zalać wrzątkiem na 1-2 minuty i odlać wodę.
6. Wyjąć pojemnik z kapustą, odlać wodę. Włóż nóż do misy, włoż 3 ząbki czosnku i 150 g cebuli pokrojonej na małe kawałki. Zamknąć pokrywę, posiekać cebulę i czosnek - czas 6 sekund, prędkość 6.
7. Otwieramy pokrywę, za pomocą łopatki zdejmujemy cebulę z boków garnka. Wlać 20 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć korek. Duszenie - temperatura 95 ° C, czas 6minut, prędkość 1.
8. 250 g fileta z łososa umyć, pokroić w kostkę o wymiarach około 2x2 cm.
9. Otworzyć pokrywę misy, wlać 150 g 30% śmietany, wbić 3 jajka, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 płaską łyżeczkę ziół prowansalskich. Zamknąć pokrywę, wymieszać - czas 20 sekund, prędkość 2.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- 250 g filetu z łososa
- 150 g różyczek kalafiora
- 150 g szpinaku
- 150 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 20 g oliwy z oliwek
- 150 ml 30% śmietany
- 3 jajka
- 60 g startego sera do posypania
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich



Tarta z warzywami i fetą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wsypać mąkę, dodać masło, wodę i sól. Zamknąć pokrywę misy, wymieszać ciasto - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Za pomocą łopatkki wykładamy ciasto na stolnicę, zagniatamy rękoma w kulę i lekko ją spłaszczamy. Rozwałkować ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść do formy na tartę. Palcami wyrównać boki. Schłodzić ciasto w lodówce około 0,5 godziny. Nakłuć dno widelcem, wstawić do rozgrzanego do temp. piekarnika 180°C, piec około 20 minut do lekkiego zrumienienia.

Krok 3 - Przygotuj warzywa: umyj wszystkie warzywa. Włóż różyczki kalafiora do pojemnika do gotowania na parze. Odłamać lub odciąć twarde końce

szparagów. Pokroić cukinię ze skórką. Wyłożyć na górny poziom koszyka parowego szparagi, cukinię.

Krok 4 - Wlać do misy 1 litr wody, ustawić na wierzchu pojemnik z kalafiorem, przykryć pokrywą. Ugotować na parze - temperatura 105°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Po upływie tego czasu ustawić tackę ze szparagami i cukinią na pojemnik z kapustą, zamknąć pokrywą. Kontynuować gotowanie na parze - temperatura 105°C, czas 5 minut, prędkość 1. Po upływie tego czasu ostrożnie podnieść pokrywę, wykładać warzywa

Krok 6 - Zdjąć pojemnik do gotowania warzyw na parze, wylać wodę z misy i włożyć do niej nóż. Dodać śmietanę, jogurt, ser feta pokrojony na małe kawałki i wbić jajka. Dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamykamy pokrywę, mieszamy masę. Czas - 20 sekund, prędkość 3.

Krok 7 - Otwieramy pokrywę misy. Wyłożyć wszystkie warzywa na dno upieczonej formy, zalać je masą śmietanowo-jajeczną. Wstawić tartę do rozgrzanego do temp. piekarnika 180°C, piec około 35-40 min.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 30 ml zimnej wody
- 0,5 łyżeczki soli
- 200 g różyczek kalafiora
- 120 g zielonych szparagów
- 100 g cukinii
- 120 g sera feta
- 150 ml 30% śmietany
- 150 g naturalnego gęstego jogurtu
- Jajka 4 szt
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Tarta z cebulą i szynką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	10 min	40 min	8	nóżtarcza

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do pojemnika miksującego. Wsyp 300 g mąki, dodaj 200 g miękkiego masła, wbij 1 jajko, dodaj 0,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj ciasto - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Za pomocą łopatkki wykładamy ciasto na deskę cukierniczą, zagniatamy rękami w kulę i lekko spłaszczamy. Rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przenieś je na blachę. Palcami wyrównaj brzegi. Schłódź ciasto w lodówce przez około 0,5 godziny. Nakłuj spód widelcem, wstaw do rozgrzanego do temp. piekarnika. 180 ° C, piecz około 20 minut do lekkiego zrumienienia.

Krok 3 - Umyj cebulę, oczyść z zewnętrznych liści. Umieść trzpień do mocowania tarczy i tarczę do krojenia w pojemniku miksującym. Zamknij pokrywą tarczy, pokrój cebulę, dociskając ją popychaczem. - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień.

Krok 5 - Zalej cebulę w misie 1 litrem wrzątku. Zamknij garnek pokrywą, sparz cebulę - temperatura 95 ° C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otwórz pokrywę misy, wysyp cebulę przez koszyk lub sitko, odcedź nadmiar wody.

Krok 7 - Wybierz ulubioną szynkę, pokrój mięso w paski.

Krok 8 - Do misy włóż nóż, wlej 200 g gęstej 18% śmietany, wbij 3 jajka, dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otwieramy pokrywę misy. Na upieczony spód tarty wyłóż cebulę, pokrojoną w paski szynkę. Zalej wszystko mieszanką śmietanowo-jajeczną. Wyrównaj. Wstaw tartę do rozgrzanego piekarnika. 180 ° C, piecz około 35 min.

Składniki:

300 g mąki pszennej

180 g masła

1 jajko

0,5 łyżeczki soli

300 g cebuli

300 g szynki

200 ml 30% śmietany

3 jajka

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu



Tarta z cukinią i tuńczykiem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 40 min	 8	 nóż	 końcówka do mieszania	 tarcza

Przygotowanie:

Krok 1 - 100 g cebuli obrać, pokroić na małe kawałki. Umyj 500 g cukinii, osusz, odetnij końce. Duże cukinie przekrój wzdłuż tak, aby zmieściły się w otworze pokrywy tarczy.

Krok 2 - Umieść oprawę do mocowania tarczy i tarczę do krojenia w pojemniku miksującym. Zamknij pokrywę tarczy. Pokrój cebulę i cukinię, dociskając je popychaczem - czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień. Łopatką odsuń warzywa na bok, umieść mikser na miejscu. Wlej 30 g oliwy z oliwek, zamknij pokrywę, otwórz korek. Duś warzywa - temperatura 85 °C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otwieramy pokrywę misy, przełóż warzywa do innego naczynia. Umyj i osusz misę.

Krok 5 - Włóż nóż do misy miksującej. Wsyp 250 g mąki pszennej, dodaj 150 g miękkiego masła, wbij 1 jajko, dodaj 0,5 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj ciasto - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otwieramy pokrywę, wyjmujemy nóż, przekładamy ciasto na deskę cukierniczą. Zagnieć rękami w kulę i lekko spłaszcz. Rozwałkuj ciasto na grubość około 0,5 cm, za pomocą wałka przenieś je na blachę. Palcami wyrównaj brzegi. Schłodź ciasto w lodówce przez około 1 godzinę. Nakłuj ciasto widelcem, wstaw do rozgrzanego do temp. piekarnika. 180 °C, piecz około 15 - 20 minut do lekkiego zrumienienia.

Krok 7 - Do misy włóż nóż, wlej 150 g 30% śmietany, wbij 3 jajka, dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 20 sekund, prędkość 2.

Krok 8 - Otwieramy pokrywę misy. Otwórz puszkę tuńczyka w oleju i odcedź nadmiar oleju. Widelcem podziel mięso tuńczyka na kawałki.

Krok 9 - Wyłóż cukinię i kawałki tuńczyka na upieczony spód tarty. Zalej wszystko mieszanką śmietanowo-jajeczną. Wyrównaj łydką, posyp 60 g tartego sera. Wstaw tartę do rozgrzanego do temperatury 180 °C piekarnika, piecz około 7 min.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- 300 g cukinii
- 200 g tuńczyka w oleju z puszki 100 g cebuli 100 g cebuli
- 30 g oliwy z oliwek
- 150 ml 30% śmietany
- 3 jajka
- 60 g startego sera do posypania
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu



Tatar ze śledzia

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: pokrój śledzia na małe kawałki. Obierz cebulę, pokrój ogórki i cebulę na małe kawałki. Przekrój jajka na 4 części.

Krok 2 - Włóż nóż do misy miksującej. Włóż cebulę, ogórki i pieprz do pojemnika miksującego. Zamknij pokrywę, zmiel - czas 12 sekund, prędkość 6

Krok 3 - Otwieramy pokrywę misy, łopatką przełóż mieszankę warzywną na sitko, łyżką wyciśnij nadmiar soku.

Krok 4 - Włóż śledzia i jajka do misy miksera, zamknij pokrywę misy, zmiel - czas 5 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, dodaj do śledzia ogórki z cebulą, miód, jogurt grecki, musztardę, sól i pieprz. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj tatar - czas 15 sekund, prędkość 2, rewers.

Krok 6 - Otwórz pokrywę misy, spróbuj na smak, dopraw, jeśli potrzeba. Wyłóż porcje tatara na talerze.

Składniki:

200 g filetu solonego śledzia

80 g cebuli

80 g ogórków kiszonych

80 g świeżych ogórków

2 jajka ugotowane na twardo

1 mała łyżeczka miodu

1 łyżka stołowa musztardy

50 g jogurtu greckiego

sól, pieprz do smaku



Tatar z tuńczyka

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 4 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: Mięso tuńczyka oczyść z błon, pokrój na kawałki po 1-2 cm. Przekrój awokado, usuń pestkę i obierz. Pokrój w kostkę lub włóż do miski i rozgnieć widelcem. Dodaj sok z limonki, posiekaną czerwoną cebulę, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj, przykryj i wstaw do lodówki.

Krok 2 - Włóż nóż do miski miksera, włóż tuńczyka, dodaj sól, wymieszaj - czas 5 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otwieramy pokrywę, dodajemy do tuńczyka olej, pieprz, kapary i sok z limonki. Mieszanie - czas 15 sekund, prędkość 3, rewers.

Krok 4 - Otwieramy pokrywę miski, za pomocą łopatkki wyjmujemy mieszankę z garnka. Rozłóż awokado na talerzach i na wierzch wyłóż tatar z tuńczyka. Polej z wierzchu niewielką ilością sosu unagi, posyp sezamem, udekoruj posiekaną kolendrą.

Składniki:

- 200 g filetu tuńczyka
- 2 dojrzałe awokado
- 50 g czerwonej cebuli
- 30 g kaparów
- 1 łyżka stołowa sezamu
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 1 łyżka stołowa soku z limonki
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 5 g sosu unagi
- 1 łyżeczka posiekanej świeżej kolendry



Pomidorowe risotto z krewetkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: obierz 60 g cebuli i 2 duże ząbki czosnku, pokrój cebulę na małe kawałki. 60 g sera parmezan pokrój na kawałki po 1,5-2 cm (jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok). Krewetki umyj i oczyść z pancerzy i jelita. Najlepiej brać surowe krewetki. Posiekaj mały pęczek pietruszki.

Krok 2 - Włóż do miski miksera 60 g sera parmezan pokrojonego na małe kawałki, zamknij pokrywę miski - czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 3 - Otwieramy pokrywę, łopatką przełóż ser do innego naczynia. Nie myj miski.

Krok 4 - Włóż pokrojoną cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę miski, zmiksuj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otwieramy pokrywę, za pomocą łopatki zbierz cebulę po bokach garnka. Wyjmij nóż, umieść mieszadło w misie. Wlej 30 g oliwy z oliwek, duś cebulę i czosnek przy temperaturze 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 6 - Otwieramy pokrywę, wsyp 300 g ryżu arborio do risotto. Wymieszaj łopatką. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Otwieramy pokrywę, wlej 80 g białego wina, 500 g pomidorów z puszki w własnym soku bez skórki, dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki cukru i 0,5 łyżeczki pieprzu. Wymieszaj składniki łopatką. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100°C, czas 14 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otwieramy pokrywę i dodajemy ogonki krewetek, zamykamy pokrywą - temperatura 100, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 9 - Otwieramy pokrywę, dodajemy do risotto 30 g miękkiego masła i 50 g tartego parmezanu. Zamknij pokrywę, wymieszaj - czas 15 sekund, prędkość 3. Pozwól risotto odpocząć, nie wyjmując z formy, około 2 minuty.

Krok 10 - Otwórz pokrywę, rozłóż risotto na talerzach, posyp posiekaną pietruszką.

Składniki:

- 300 g ryżu arborio
- 400 g surowych krewetek
- 500 g konserwowych pokrojonych pomidorów bez skórki
- 60 g sera parmezan
- 60 g cebuli
- 2 duże ząbki czosnku
- 1 mały pęczek pietruszki
- 30 g miękkiego masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 80 g białego wina
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Pomidorowe risotto z dorszem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: obierz 60 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku, pokrój cebulę na małe kawałki. Pokrój 50 g parmezanu na kawałki 1,5-2 cm (jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok). Posiekaj mały pęczek pietruszki. Filet z dorsza osuszyć i pokroić na małe kawałki (około 2 cm). Pomidory umyć, usunąć szypułki, lekko naciąć skórkę, włożyć do małego garnka i zalać wrzątkiem na około 2 minuty. Odlać wodę, zdjąć skórkę z pomidorów. Pokroić je na kawałki o wielkości około 2 cm.

Krok 2 - Włożyć 50 g parmezanu do misy miksera za pomocą noża, zamknąć pokrywę misy, zamknąć korek, zetrzeć ser - czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki przełożyć ser do innego naczynia. Nie myć misy.

Krok 4 - Za pomocą noża włożyć pokrojoną cebulę i 1 ząbek czosnku do misy do mieszania. Zamknąć pokrywę misy, rozdrobnić - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zgarnąć cebulę ze ścianek garnka. Wyjąć nóż, umieścić mieszadło w misie. Wlać 30 g oliwy z oliwek, dusić cebulę i czosnek w temperaturze 100° C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wsypać pokrojone pomidory, dodać 300 g ryżu arborio do risotto. Wymieszać ryż i pomidory łopatką. Zamknąć pokrywę, otworzyć korek, gotować - temperatura 100° C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, wlać 80 g białego wina, 500 g bulionu, 20 g koncentratu pomidorowego, dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Wymieszać składniki łopatką. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100° C, czas 14 minut, prędkość 1

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, dodać do risotto pokrojonego dorsza, 30 g miękkiego masła i 50 g startego parmezanu. Zamknąć pokrywę, - czas 5 min, prędkość 2.

Gotowe danie udekorować świeżą pietruszką.

Składniki:

- 400 g filetu z dorsza
- 300 g ryżu arborio
- 200 g dojrzałych pomidorów
- 50 g sera parmezan
- 60 g cebuli
- 20 g pasty pomidorowej
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 mały pęczek pietruszki do dekoracji
- 30 g miękkiego masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 80 g białego wina
- 500 ml bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Risotto pomidorowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 5 min	 25 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotować produkty: obrać 60 g cebuli i 2 duże ząbki czosnku, pokroić cebulę na małe kawałki. 60 g sera parmezan pokroić na kawałki po 1,5-2 cm (jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok). Pokroić mały pęczek pietruszki.

Krok 2 - Włożyć do misy miksera 60 g sera parmezan, pokrojonego nożem na małe kawałki, zamknąć pokrywę misy - czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używasz tartego sera, pomiń ten krok).

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć ser do innego naczynia. Nie myć misy.

Krok 4 - Włożyć pokrojoną cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę misy, zmiksuj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek garnka. Wyjąć nóż, umieścić mieszadło w misie. Wlać 30 g oliwy z oliwek, dusić cebulę i czosnek w temperaturze 100 ° C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wsypać 300 g ryżu arborio. Wymieszać łopatką. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100 ° C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, wlać 80 g białego wina, 500 g konserwowych pomidorów we własnym sosie bez skórki, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki cukru i 0,5 łyżeczki pieprzu. Wymieszać składniki łopatką. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100 ° C, czas 14 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, dodać do risotto 30 g miękkiego masła i 50 g startego parmezanu. Zamknąć pokrywę, wymieszać - czas 15 sekund, prędkość 3. Pozostawić risotto do odpoczynku, nie wyjmując z formy, około 2 minuty.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, rozłożyć risotto na talerzach, posypać posiekaną pietruszką.

Składniki:

- 300 g ryżu arborio
- 500 g konserwowych pokrojonych pomidorów bez skórki
- 60 g sera parmezan
- 60 g cebuli
- 2 duże ząbki czosnku
- 1 mały pęczek pietruszki
- 30 g miękkiego masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 80 g białego wina
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu



Kremowa zupa pomidorowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 35 min	 2-3	 nóż

Przygotowanie:

1. Pomidory (1 kg) umyć, osuszyć, usunąć szypułki, sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórkę.
2. Cebulę (100 g) obrać i pokroić na ćwiartki.
3. Włożyć nóż, wsypać pomidory, cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę. Ustawić prędkość 9, czas 10 sekund i miksować.
4. Następnie ustawić czas gotowania: temperatura 120 stopni, czas 30 minut, prędkość 1.
5. Ostrożnie otworzyć pokrywę i dodać po 5 g soli i cukru oraz oregano. Zamknąć pokrywę i prędkość miksowania 10, czas 20 sekund.
6. Dodać przez otwór w pokrywie śmietanę 100 g - czas 10 sekund, prędkość 8.
7. Rozlać zupę na talerze i udekorować świeżą bazylią.

Składniki:

- 100 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 kg pomidorów
- 100 ml śmietany 33%
- 5 g soli
- 5 g oregano
- 5 g cukru



Zupa pomidorowa z makaronem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 30 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Do misy do mieszania włożyć nóż, wbić 3 jajka, dodać 150 g mąki i szczyptę soli.

Krok 2 - Wymieszać składniki - czas 30 sekund, prędkość 4. Zdjąć misę, wyjąć ciasto i umyć misę oraz nóż.

Krok 3 - Zamocować pojemnik do mieszania. Włożyć nóż do misy. Włożyć 30 g masła, 50 g obranej cebuli i 2 ząbki czosnku. Czas rozdrabniania 15 s, prędkość 6

Krok 4 - Dusić - czas 2 minuty, temperatura 100°C, prędkość 1.

Krok 5 - Dodać 800 g sparzonych pomidorów bez skórki, łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu - dusić - czas 12 minut, przy 100°C, prędkość 1.

Krok 6 - Miksować - czas 30 sekund, prędkość 8

Krok 7 - Wlać 200 g bulionu i 150 g śmietany. Gotować - czas 15 minut, temperatura 100°C, prędkość 1.

Krok 8 - Wlewać ciasto na makaron przez otwór wilgotną łyżką bezpośrednio do wrzącej zupy. Powoli wlewać ciasto, oddzielając kawałki ciasta - im mniejsze, tym lepiej. Uważać, aby nie oparzyć się parą. Czas 8 minut, temperatura 100°C, prędkość 1.

Składniki:

- 800 g świeżych sparzonych pomidorów
- 50 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 200 g bulionu
- 150 g śmietany
- 30 g masła

Локшина:

- 150 g mąki
- 3 jajka
- szczypta soli



Zupa pomidorowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 40 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć 800 g dojrzałych pomidorów do zwykłego garnka i sparzyć wrzątkiem, aby zdjąć skórkę. Pokroić na małe kawałki. 250 g ziemniaków obrać i pokroić na małe kawałki.
2. Do misy do mieszania włożyć nóż, 150 g cebuli, pokrojonej na małe kawałki. Zamknąć pokrywę - czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę misy, dodać 20 g oleju, zgarnąć cebulę ze ścianek misy łopatką. Zamknij misę pokrywką z zamkniętą miarką - temperatura 90°C, czas 5 minut, prędkość 2.
4. Zalać 600 ml bulionu warzywnego.
5. Otworzyć pokrywę, dodać 800 g pomidorów, 250 g ziemniaków, 50 g kaszy gryczanej. Zamknąć misę pokrywką z zamkniętym korkiem. Gotować - temperatura 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę misy, dodać 50 g koncentratu pomidorowego, 100 ml śmietany 33%, sól, pieprz, słodką paprykę do smaku. Zamknąć pokrywą - temperatura 90°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Gdy zupa skończy się gotować - czas 1 minuta, prędkość 6.

Składniki:

- 150 g cebuli
- 20 g oleju roślinnego
- 50 g pasty pomidorowej
- 800 g dojrzałych pomidorów
- 250 g ziemniaków
- 600 ml bulionu warzywnego
- 100 g 33% śmietany
- pieprz do smaku
- sól do smaku
- słodka papryka do smaku



Ciasto z wiśniami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 12 min	 45 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - oczyścić wiśnie z pestek i posypać cukrem.
- Krok 2 - Zamontować nóż w misie, wsypać cukier, rozdrobnić - czas 1 minuta, prędkość 8.
- Krok 3 - Otworzyć pokrywę, dodać żółtka i jajka, kefir i olej. Wymieszać wszystko razem - czas 2 minuty, prędkość 5.
- Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wsypać mąkę. Kontynuować ubijanie - czas 3 minuty, prędkość 5. W międzyczasie dodać proszek do pieczenia przez otwór w pokrywie.
- Krok 5 - Przygotować formę do pieczenia - lekko natłuścić ją masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Gotową masę przełożyć do formy, pomagając sobie łopatką. Wyłożyć wiśnie na ciasto, lekko dociskając.
- Krok 6 - Wstawić ciasto do piekarnika. Piec 45 minut w 200°C. Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- 150 g wiśni
- 250 g cukru
- 400 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia 100 ml kefiru
- 3 jajka
- 70 ml oleju roślinnego
- 2 łyżeczki cukru pudru



Koktajl tropikalny

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	2 min	1 л	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotować owoce: obrać banana. Dojrzałą gruszkę obrać ze skórki i usunąć gniazda nasienne.

Krok 2 – włożyć nóż do naczynia, dodać 1 banana, 1 gruszkę i 200 ml śmietanki kokosowej 18%. Zamknąć pokrywę – czas 30 sekund, prędkość 9.

Krok 3 – podawać natychmiast w szklankach. Możliwa wersja alkoholowego napoju – dodać 50 ml rumu „Malibu” i lód.

Składniki:

200 ml śmietanki kokosowej 18%

1 banan

1 dojrzała słodka gruszka

50 ml rumu „Malibu” (opcjonalnie)



Dorsz na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
średni	15 min	45 min	6	nóż	koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 – 1 kg filetu z dorsza dokładnie umyć, pokroić na kawałki o szerokości około 5 cm. Posypać solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu do gotowania na parze, przykryć pokrywą.

Krok 2 – 250 g cebuli obrać, pokroić na małe kawałki, 100 g marchwi obrać, pokroić na małe kawałki.

Krok 3 – Wlać do misy 1 litr wody, przykryć koszykiem z wiórami. Gotować na parze 15 minut.

Krok 4 – Wyjąć talerz z rybą, wylać wodę, umyć i osuszyć misę.

Krok 5 – Włożyć do misy nóż, dodać około 250 g cebuli i 100 g marchwi, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 6 – Otworzyć pokrywę, szpatułką zgarnąć warzywa ze ścianek naczynia, wlać 30 g oleju, dodać 30 g masła. Zamknąć pokrywą – temperatura 85°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 – Otworzyć pokrywę misy. Wyjąć nóż. Do cebuli wlać 300 g wina, wsypać 1 płaską łyżeczkę soli, ¾ łyżeczki pieprzu i łyżeczkę miodu. Zamknąć pokrywą – temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 8 – zmiksować sos blenderem – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 9 – Otworzyć pokrywę, spróbować sosu, doprawić, jeśli potrzeba.

Krok 10 – Podawać dorsza na gorąco, polanego sosem.

Składniki:

- 1 kg filetu z dorsza
- 300 g białego wytrawnego wina
- 250 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g oleju roślinnego
- 30 g masła
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka soli
- 3/4 łyżeczki mielonego pieprzu



Tuńczyk na parze z ryżem i warzywami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 20 min	 4	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotować produkty: 500 g tuńczyka umyć, osuszyć, posolić, popieprzyć.

Krok 2 – Pokroić 4 duże pomidory cherry.

Krok 3 – Podzielić 200 g różyczek brokułu na małe kawałki. Paprykę umyć, przekroić, usunąć gniazdo nasienne i pokroić na kawałki o wielkości około 2x2 cm. Cukinię przekroić wzdłuż na pół, pokroić na półplastry o grubości około 1 cm. Włożyć wszystkie warzywa do misy, wlać 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki granulowanego czosnku i 1 łyżeczkę ziół prowansalskich. Wymieszać warzywa z oliwą i przyprawami, przełożyć do głębokiego naczynia do gotowania na parze.

Krok 4 – wsypać ryż do koszyka.

Krok 5 – na naczyniu do gotowania na parze ułożyć kawałki tuńczyka i skropić sokiem wyciśniętym z połowy cytryny. Przykryć formę i ustawić na koszyku do gotowania na parze.

Krok 6 – Wlać do misy 2 litry wody, dodać 1,5 łyżeczki soli. Włożyć koszyk z ryżem do misy. Zamknąć misę pojemnikiem z warzywami i rybą – czas 12 minut, prędkość 1.

Krok 7 – Wyjąć pojemnik z warzywami i łososiem z misy, za pomocą miarki wyjąć koszyk z ryżem. Podzielić danie na porcje.

Składniki:

- 500 g tuńczyka
- 4 pomidory
- 0,5 cytryny
- Sól, pieprz do smaku
- 200 g różyczek brokułu
- 180 g czerwonej papryki
- 160 g młodych cukinii
- 30 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 0,5 łyżeczki czosnku granulowanego
- 200 g ugotowanego ryżu
- 1,5 łyżki stołowej soli do gotowania ryżu



Duszone fasolki edamame

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 5 min	 7 min	 2	 nóż	 końcówka do mieszania	 koszyk

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przygotować produkty: fasolki edamame, jeśli mrożone – rozmrozić, opłukać, wsypać do koszyka do gotowania. Cebulę obrać, pokroić na małe kawałki, czosnek obrać.
- Krok 2 – Wlać do misy 1,8 l wody, dodać sól (1 łyżeczkę). Zamknąć pokrywą, doprowadzić do wrzenia – funkcja „wrzenie” (10 min).
- Krok 3 – Włożyć koszyk z edamame do gorącej wody, zamknąć pokrywą. Gotować – temperatura 100 °C, czas 3 minuty.
- Krok 4 – Otworzyć misę, wyjąć koszyk z edamame, przełożyć do innego naczynia. Wylać wodę z misy, opłukać ją i osuszyć.
- Krok 5 – Włożyć do misy nóż do mieszania, dodać suszone pomidory i liście bazylii, zamknąć misę pokrywą – czas 6 sekund, prędkość 6.
- Krok 6 – Otworzyć pokrywę, szpatułką przełożyć pomidory do innego naczynia. Włożyć cebulę i czosnek do naczynia, zamknąć pokrywą, zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 6.
- Krok 7 – Otworzyć pokrywę, za pomocą szpatułki zgarnąć cebulę i czosnek ze ścianek misy. Dodać olej, zamknąć pokrywą, otworzyć korek. Smażyć – temperatura 115 °C, czas 4 minuty, prędkość 2.
- Krok 8 – Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Do cebuli dodać wodę, suszone pomidory z bazylią i fasolki edamame, popieprzyć. Zamknąć misę pokrywą – temperatura 100 °C, czas 8 minut, prędkość 1.
- Krok 9 – Otworzyć pokrywę, przełożyć danie na talerze.

Składniki:

- 450 g fasoli edamame
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 ml oliwy z oliwek
- 50 g suszonych pomidorów
- Kilka listków świeżej bazylii
- 1 łyżeczka soli
- Szczypca mielonego pieprzu



Duszona fasola z pomidorami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 20 min	 20 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do naczynia miksującego. 80 g cebuli pokroić na 4 części. Zamknąć misę pokrywą – czas 10 sek prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę misy, szpatułką zeszkrobać cebulę na dno, dodać 25 g oleju. Przykryć misę pokrywą – temperatura 120°C, czas 5 min, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę misy, dodać wcześniej pokrojony 300 g boczku. Zamknąć misę – temperatura 120°C, czas 4 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę misy, dodać około 800 g konserwowej fasoli bez zalewy, 1 kostkę bulionową (warzywną lub mięsno-warzywną), 1 l ciepłej wody. Zamknąć naczynie pokrywą – temperatura 100°C, czas 10 min, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę misy i dodać 1 puszkę krojonych pomidorów lub dojrzałych sezonowych pomidorów, łyżeczkę majeranku, 1 łyżeczkę mielonej słodkiej papryki, 0,5 łyżeczki ostrej papryki, szczyptę pieprzu i sól do smaku. Zamknąć misę – temperatura 100°C, czas 10 min, prędkość 1.

Składniki:

- 80 g cebuli
- 25 g masła do smażenia
- 300 g wędzonego boczku
- 800 g fasoli z puszki
- 1 puszka krojonych pomidorów (400 g)
- 1 kostka bulionowa
- 1 duża łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki 0,5 łyżeczki mielonej ostrej papryki
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- sól do smaku



Duszony kurczak ze szparagami

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 2 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nóż końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do misy. Włożyć do misy 100 g obranej cebuli i 10 g czosnku. Zamknąć pokrywą, drobno posiekać cebulę i czosnek. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Silikonową szpatułką zeskrobać cebulę i czosnek ze ścianek misy. Wlać 50 g oleju roślinnego. Przykryć pokrywą. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone w kostkę 500 g piersi kurczaka, wsypać 10 g soli, 10 g suszonego czosnku, 1 łyżeczkę mielonej słodkiej papryki i pół łyżeczki mielonego pieprzu. Założyć pokrywę. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 100 g wody, 400 g pomidorów we własnym soku, dodać 250 g zielonych szparagów pokrojonych na 3 części. Temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, w razie potrzeby doprawić gulasz do smaku.

Składniki:

- 500 g piersi kurczaka
- 100 g cebuli
- 10 g czosnku
- 250 g zielonych szparagów
- 400 g pomidorów pelati
- 50 g oleju roślinnego
- 10 g soli
- 10 g suszonego czosnku
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu



Duszona wieprzowina z marchewką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 43 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do naczynia miksującego. Do misy włożyć 80 g obranej cebuli. Zamknąć pokrywę, drobno posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Silikonową szpatułką zeskrobać cebulę ze ścianek misy. Wlać 60 g oleju roślinnego. Zamknąć pokrywę, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojoną w kostkę 500 g wieprzowiny, wsypać 10 g soli, 5 g cukru,10 g mielonej papryki, 10 g suszonego czosnku. Założyć pokrywę. Zrumienić mięso. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać 200 g obranej i pokrojonej marchwi. Wlać 70 g koncentratu pomidorowego i 50 g wody. Zamknąć pokrywę i dusić gulasz. Temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Podawać gulasz z ryżem, kaszą gryczaną itp.

Składniki:

- 500 g karkówki wieprzowej
- 80 g cebuli
- 200 g marchwi
- 60 g oleju roślinnego
- 70 g koncentratu pomidorowego
- 50 g wody
- 10 g soli
- 10 g mielonej słodkiej papryki
- 10 g suszonego czosnku
- szczypta mielonego pieprzu



Duszona polędwica wieprzowa z bakłażanami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 40 min	 4-5	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Pokrój w kostkę 500 g polędwiczki wieprzowej.
- Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Posiekaj 100 g cebuli. Czas 5 sekund, prędkość 5.
- Zdejmij pokrywkę. Wyciągnij nóż, włóż mieszadło. Wlej 50 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywką, podsmaż cebulę. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę, dodaj pokrojoną w kostkę polędwiczkę wieprzową. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę. Dodaj 250 g wody, 30 g pasty pomidorowej i wsyp przyprawy: 5 g soli, szczyptę czarnego pieprzu mielonego, 10 g granulowanego czosnku.
- Zamknij pokrywką, gotuj wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę. Dodaj 250 g bakłażanów pokrojonych w kostkę 2,5 x 2,5 cm. Zamknij. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 500 g polędwicy wieprzowej
- 250 g bakłażanów
- 100 g cebuli
- 250 g wody
- 30 g koncentratu pomidorowego
- 5 g soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu
- 10 g czosnku granulowanego
- 50 g oleju roślinnego



Duszona indycza z suszonymi pomidorami, kaparami i truflami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 45 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Pokrój 500 g filetu z indyka na duże kostki.
- Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Dodaj 50 g cebuli i 10 g czosnku. Załóż pokrywkę. Posiekaj warzywa. Czas 7 sekund, prędkość 5.
- Zdejmij pokrywkę, wyciągnij nóż, załóż mieszadło. Silikonową łopatką zeskrob wszystko ze ścianek naczynia.
- Dodaj 50 g masła i 30 g oliwy z oliwek. Załóż pokrywkę na miejsce. Podsmaż wszystko. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę, dodaj pokrojone mięso. Przykryj pokrywką, smaż. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę. Wsyp 10 g skrobi, pół łyżeczki soli, szczyptę czarnego pieprzu mielonego.
- Założ pokrywkę z zamkniętą zatyczką. Podsmaż wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę, wlej 150 g wody. Załóż pokrywkę. Duś gulasz jeszcze przez jakiś czas. Temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.
- Zdejmij pokrywkę. Dodać 100 g pokrojonych suszonych pomidorów, 30 g kaparów i 15 g startej truflii, wlać 50 g śmietany do zup i sosów. Doprowadź gulasz do wrzenia. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Składniki:

- 500 g filetu z indyka
- 10 g skrobi
- 50 g masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 50 g cebuli
- 10 g czosnku
- 100 g suszonych pomidorów w oleju
- 30 g kaparów
- 15 g startej truflii
- 50 g 18% śmietany do zup i sosów
- 150 g wody
- pół łyżeczki soli
- szczypta czarnego mielonego pieprzu



Tiramisu z czarnym rumem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 35 min	 20 min	 6	 nóż	 nasadka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj napar kawowy: wlej do misy 200 ml wrzątku, dodaj 1 pełną łyżkę stołową kawy, rozpuść, ostudź. Dodaj do kawy 3 łyżki stołowe czarnego rumu.

Krok 2 - Umyj jajka, sparz wrzątkiem, oddziel żółtka od białek.

Krok 3 - Włóż nóż i motylek do misy do mieszania, wlej 200 ml schłodzonej 33% śmietany, zamknij pokrywką. Ubij śmietanę - czas 1 minuta, prędkość 4.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę, łopatką przełóż ubitą śmietanę do innego naczynia.

Krok 5 - umyj misę, nóż i motylek, wytrzyj do sucha. Włóż nóż i motylek z powrotem do misy, dodaj 3 żółtka, wsyp 70 g cukru pudru. Zamknij pokrywę. Ubij żółtka z cukrem - czas 2 minuty, prędkość 4.

Krok 6 - Otwórz pokrywkę, do żółtek dodaj wcześniej ubitą śmietanę i 250 g sera mascarpone. Zamknij pokrywką, wymieszaj krem - czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 7 - Przygotuj deser: biszkopty zanurz w kawie z rumem na około 15-20 sekund, aby nasiąkły, ułóż je na dnie formy do ciasta. Nałóż na wierzch warstwę kremu o grubości około 3 cm. Ułóż kolejną warstwę biszkoptów nasączonych kawą i ponownie posmaruj kremem. Kontynuuj tak, aż skończy się krem i biszkopty. Górna warstwa powinna być kremowa. Wierzch deseru posyp kakao (przez sitko). Pozostaw deser w lodówce na kilka godzin.

Składniki:

250 g sera mascarpone

200 g 33% śmietany

150 g biszkoptów

70 g cukru pudru

3 żółtka

3 łyżki stołowe

1 łyżka stołowa kawy rozpuszczalnej

200 ml wody (wrzątku, aby zaparzyć kawę)

kakao do posypania



Ciasto na makaron

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 25 min	 4-6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wlej wodę, dodaj jajka, żółtka, mąkę i sól. Zamknij pokrywkę misy, zagnieć ciasto - funkcja zagniatania ciasta, czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 2 - Za pomocą łopatkki wyłóż ciasto na deskę cukierniczą, zagnieć ręcznie na gładkie ciasto, pozostaw na 10-15 minut w lodówce w szczelnym pojemniku. Rozwałkuj cienkie płaty, pokrój według uznania i ugotuj w osolonej wodzie.

Składniki:

- 320 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 żółtka jaj
- 1 łyżka stołowa zimnej wody
- 0,5 łyżeczki soli



Ciasto na pierogi

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Wlej wodę, dodaj mąkę i sól. Zamknij pokrywkę misy, wymieszaj ciasto - czas 20 sekund, prędkość 3.
- Krok 2 - Zagniatanie ciasta - czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 1.
- Krok 3 - Za pomocą łopatkı przełóż ciasto na deskę cukierniczą, zagnieć jeszcze raz, pozostaw na 10-15 minut.

Składniki:

- 400 g mąki pszennej typu 00
- 220 ml wody
- 0,5 łyżeczki soli



Węgierski gulasz

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 90 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: 500 g wołowiny umyj, osusz i pokrój na kawałki około 2x2 cm, 200 g boczku pokrój w kostkę 1x1 cm, umyj i osusz 300 g grzybów, duże przekrój na pół. 150 g świeżej papryki oczyść z nasion, pokrój na kilka części. 150 g cebuli obierz, pokrój na małe kawałki, 4 ząbki czosnku obierz, pomidory naciąć i zalej wrzątkiem na 1 min - zdejmij skórkę.

Krok 2 - Włóż nóż do misy. Posiekaj 300 g grzybów, 150 g cebuli, 150 g czerwonej papryki, 4 ząbki czosnku. Czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - przełóż warzywa do innego naczynia. Wytrzyj papierowym ręcznikiem.

Krok 4 - Włóż nóż do misy, dodaj 500 g wołowiny, 200 g boczku, wlej 50 g oleju, zamknij pokrywką. Duszenie - temperatura 80°C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otwórz pokrywkę, dodaj do mięsa posiekane warzywa. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu, 1 łyżkę stołową wędzonej papryki, szczyptę chili, wlej 400 g bulionu (lub wody) i dojrzałe pomidory bez skórki. Zamknij pokrywkę, gotuj - temperatura 95°C, czas 1 godzina, prędkość 1.

Krok 6 - Otwórz pokrywkę, spróbuj mięso pod względem twardości i smaku, w razie potrzeby dopraw. Jeśli mięso jest jeszcze twarde, gotuj dodatkowo 15-20 minut w temperaturze 100°C.

Składniki:

- 500 g wołowiny
- 200 g boczku
- 400 g bulionu mięsnego (lub wody)
- 300 g grzybów
- 150 g cebuli
- 150 g czerwonej papryki
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka stołowa mielonej wędzonej papryki
- 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka soli bez czubka
- szczypta pieprzu chili
- 1 łyżeczka cukru
- 400 g pomidorów pelati



Ukraińska szpundra

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 45 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - przygotuj produkty. Mięso wieprzowe pokrój w kostkę 2x2 cm. Warzywa umyj, obierz ze skórki. Buraka pokrój w kostkę 1,5x1,5 cm, marchew 1x1 cm. Oczyszc cebulę i czosnek ze skórki. Pokrój cebulę na 4 części.

Krok 2 – włóż nóż do misy. Wlej 30 ml oleju, dodaj mięso. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 9 minut, prędkość 1.

Krok 3 – otwórz pokrywę, wyjmij mięso i żeberka do innego naczynia. Nie myj misy, dodaj cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę – prędkość 8, czas 10 sekund.

Krok 4 – otwórz pokrywę i za pomocą łopatkki zsuń warzywa po bokach misy na dno. Dodaj marchew, buraki i 30 g oleju. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 5 – otwórz pokrywę. Do warzyw włóż z powrotem mięso. Dodaj sól, czarny pieprz mielony i 500 ml kwasu (najlepiej buraczanego, ale jeśli nie ma, zwykły chlebowy też się nada). Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 20 min, prędkość 1.

Krok 6 – otwórz pokrywę, dodaj 50 g pasty pomidorowej, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżkę stołową mąki. Zamknij pokrywę – temperatura 100 stopni, czas 7 min, prędkość 1.

Krok 7 – otwórz pokrywę, spróbuj szpundry pod względem soli i cukru, w razie potrzeby dopraw. Podawaj w głębokich talerzach ze śmietaną i dużą ilością świeżej zieleni.

Składniki:

- 350 g wieprzowiny
- 100 g cebuli
- 100 g marchwi
- 30 g czosnku
- 200 g buraków
- 50 g świeżej zieleni
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 0.5 łyżeczki pieprzu
- 500 ml kwasu buraczanego lub chlebowego
- 50 g pasty pomidorowej



Zupa rybna

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 30 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

1. Przygotuj rybę: około 400 g filetu rybnego umyj, osusz papierowym ręcznikiem, usuń ości. Pokrój rybę na niewielkie kawałki (około 4-5 cm), posól, popieprz.
2. Przygotuj warzywa: 100 g marchwi, 80 g selera i 100 g pietruszki, 100 g cebuli obierz, pokrój na niewielkie kawałki.
3. Włóż nóż do misy miksera, dodaj cebulę. Zamknij pokrywę misy, rozdrobnij – czas 5 sekund, prędkość 6.
4. Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkı zsuń cebulę po bokach garnka. Dodaj 40 g masła, zamknij pokrywę, otwórz korek. Duś cebulę – temperatura 120 °C, czas 4 min, prędkość 1, rewers.
5. Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż trzpień dysku i dysk z tarką. Zamknij pokrywę dysku. Marchew, pietruszkę i seler zetrzyj na tarce – czas 15 sekund, prędkość 5.
6. Otwórz pokrywę misy, wyjmij dysk i trzpień. Łopatką przełóż warzywa do innego naczynia. Włóż mikser do misy, dodaj starte warzywa. Wlej 1,5 litra wody, dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 duży liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego i 10 ziaren pieprzu czarnego. Zamknij pokrywę. Gotuj przy temperaturze 105 °C, czas 25 minut, prędkość 1.
7. Otwórz pokrywę, dodaj rybę do zupy. Zamknij pokrywę, gotuj zupę – temperatura 100, czas 5 minut, prędkość 1
8. Otwórz pokrywę, spróbuj na smak, w razie potrzeby dopraw zupę.

Składniki:

- 400 g filetu z łososia
- 100 g marchwi
- 80 g korzenia selera
- 100 g korzenia pietruszki
- 100 g cebuli
- 40 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 10 ziaren pieprzu
- 1 duży liść laurowy
- 4 ziarna ziela angielskiego



Papryka faszerowana

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 35 min	 5	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Ugotuj 250 g spaghetti zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przecedzić po ugotowaniu przygotowania.
2. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Obierz 100 g cebuli i 20 g czosnku. Czas 10 sekund, prędkość 5.
3. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zastąp mieszadłem. Wlej 50 g oleju, za pomocą silikonowej łopatki zeskrob wszystko z boków naczynia, przykryj pokrywą. Temperatura 100°C, 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, dodaj 400 g pomidorów we własnym soku, 5 g soli, 0.5 łyżeczki pieprzu mielonego, 1 łyżeczkę miodu. Temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę, wlej do gotowego makaronu sos pomidorowy, wsyp 200 g startego sera, wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Z każdej papryki odetnij wierzch, usuń gniazdo nasienne. Napełnić paprykę wcześniej przygotowanym farszem z makaronu. makaronu. Na wierzch położyć odcięte wierzchołki papryk.
7. Rozgrzej piekarnik do 170°C. Przełóż papryki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz wszystko razem około 20-25 minut.

Składniki:

- 5-6 dużych czerwonych papryk słodkich
- 250 g makaronu spaghetti
- 200 g żółtego sera
- 100 g cebuli
- 20 g czosnku
- 50 g oleju roślinnego
- 400 g pomidorów w sosie własnym
- 1 łyżeczka miodu
- 5 g soli
- 0.5 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego



Piecze faszerowane

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 2	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotuj produkty: Grzyby umyj, ostrym nożem usuń nóżki z dużych grzybów. Kapelusze grzybów posól z obu stron i wyłóż na talerz. Obierz cebulę i pokrój na 4 części.

Krok 2 – Włóż nóż do naczynia do mieszania. Dodaj grzyby i cebulę. Zamknij misę pokrywą, posiekaj – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 – Otwórz pokrywę, dodaj startą mozzarellę. Dodaj szczyptę soli i pieprzu do smaku. Zamknij pokrywę, wymieszaj masę – czas 20 sekund, prędkość 2, rewers.

Krok 4 – Otwórz pokrywę, za pomocą łopatkki przełóż masę do innego naczynia. Spróbuj na smak, dopraw, jeśli trzeba. Łyżką nałóż masę do wgłębień dużych kapeluszy grzybów, układając je na blasze. Wstaw grzyby do rozgrzanego do 180 °C piekarnika, piecz około 15 minut.

Składniki:

- 8 dużych pieczarek
- 100 g pieczarek posiekać
- 50 g cebuli
- 100 g startego sera mozzarella
- Sól, pieprz



Jajka faszerowane suszonymi pomidorami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 5 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przekroić 6 jajek na pół, ostrożnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na na talerzu płaską stroną do góry. Z 6 suszonych pomidorów odcedź olej, pokrój na niewielkie kawałki.

Krok 2 - Do misy do mieszania włożyć nóż, żółtka 6 jajek, 60 g suszonych pomidorów, 15 g pestek dyni. Dodaj 50 g gęstego majonezu, 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę – czas 8 sekund, prędkość 4.

Krok 3 – Otwórz pokrywę, łopatką zgarnij masę po bokach naczynia. Ponownie zamknij pokrywę – czas 8 sekund, prędkość 5.

Krok 4 – Otwórz pokrywę misy, łyżeczką nałóż porcje pasty do połówek białek jaj, wypełniając je i formując na wierzchu kopczyki. Udekoruj świeżą zieleniną.

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 60 g suszonych pomidorów
- 15 g pestek dyni (prażonych)
- 50 g gęstego majonezu
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku



Jajka faszerowane wędzoną makrelą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – Przekrój 6 jajek na pół, ostrożnie wyjmij żółtka, białka wyłóż na talerz płaską stroną do góry. 100 g wędzonej makreli pokrój na małe kawałki.

Krok 2 – Do miski do mieszania włóż nóż, żółtka 6 jajek, 100 g makreli. Dodaj 1 łyżkę stołową majonezu, 40 g gęstego jogurtu, 2 łyżki stołowe posiekanej pietruszki, 1 łyżkę stołową soku z cytryny, szczyptę soli i solidną szczyptę pieprzu (około ¼ łyżeczki). Zamknij pokrywę, wymieszaj – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 – Otwórz pokrywę miski, łyżeczką nałóż porcje pasty rybnej do połówek białek jaj, wypełniając je i formując na wierzchu kopczyki. Udekoruj świeżym ogórkiem, posyp szczypiorkiem.

Składniki:

6 jajek ugotowanych na twardo

100 g wędzonej makreli (bez skóry)

1 łyżka soku z cytryny

10 g gęstego majonezu

40 g gęstego naturalnego jogurtu

Szczypta soli

Szczypta pieprzu do smaku

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Dodatkowo do dekoracji: kawałek świeżego ogórka, szczypiorek.



Jajka faszerowane krewetkami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 – Przekrój 6 jajek na pół, ostrożnie wyjmij żółtka, białka wyłóż na talerz płaską stroną do góry. 100 g ugotowanych krewetek obierz z pancerzy, pokrój na niewielkie kawałki.

Krok 2 - Do miski do mieszania włożyć nóż, żółtka 6 jajek, 100 g krewetek. Dodaj 30 g majonezu, 30 g śmietany, 2 łyżki stołowe posiekanej pietruszki, 1 łyżkę stołową soku z cytryny, 0,5 łyżeczki soli i szczyptę białego pieprzu mielonego. Zamknij pokrywę – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 – Otwórz pokrywę, łopatką zgarnij masę po bokach naczynia. Zamknij pokrywą, ponownie zmiksuj – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 4 – Otwórz pokrywę miski, łyżeczką nałóż porcje pasty do połówek białek jaj, wypełniając je i formując na wierzchu kopczyki. Udekoruj świeżym ogórkiem, szczypiorkiem.

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo

100 g gotowanych krewetek

1 łyżka soku z cytryny

30 g majonezu

30 g śmietany

0,5 łyżeczki soli

Szczypta mielonego białego pieprzu

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Dodatkowo do dekoracji:
kawałek świeżego ogórka,
szczypiorek



Jajka faszerowane rzodkiewką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 5 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przekrój 6 jajek na pół, ostrożnie wyjmij żółtka, a białka ułóż na talerzu płaską stroną do góry. Drobnio posiekaj 1 pęczek szczypiorku. Z 6-7 rzodkiewek odetnij liście i korzonki, umyj je i przekrój na pół.

Krok 2 - Do miski do mieszania, po włożeniu noża, włożyć żółtka 6 jajek, 6-7 przygotowane rzodkiewki, 1 pęczek drobnio posiekanego szczypiorku, 30 gramów liści pietruszki. Dodaj 50 g gęstej śmietany, 0,5 łyżeczki soli, szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę miski - czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę miski, łyżeczką wykładaj porcje pasty do połówek białek jajek, wypełniając je i formując górki na wierzchu. Udekoruj świeżymi kiełkami.

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 6-7 rzodkiewek
- 1 pęczek szczypiorku
- 50 g gęstej śmietany
- 30 g pietruszki
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku
- Dodatkowo do dekoracji:
świeże kiełki rzodkiewki



Francuska zupa cebulowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
 łatwy	 10 min	 25 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania	 dysk

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotuj warzywa: obierz cebulę i pokrój ją na 4 części.
- Krok 2 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj sery, wlej 100 ml bulionu i 50 ml śmietany. Zamknij pojemnik pokrywką.
- Krok 3 - Rozpuść ser - temperatura 80° C, czas 5 minut, prędkość 4.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, przełóż mieszanekę serową do innego naczynia. Umyj misę i noże.
- Krok 5 - Zamontuj uchwyt do tarczy i tarczę do krojenia w misie miksera. Zamknij misę pokrywką do tarczy.
- Krok 6 - Pokrój cebulę, wpychając ją popychaczem - czas 35 sekund, prędkość 6.
- Krok 7 - Otwórz pokrywę, wyjmij tarczę i trzpień. Łopatką przełóż posiekaną cebulę do innego naczynia, zamontuj mikser.
- Krok 8 - Połóż połowę porcji cebuli do misy, wlej 2 łyżki oliwy z oliwek. Zamknij misę pokrywką z otwartym korkiem.
- Krok 9 - Duś cebulę - temperatura 120° C, czas 6 min, prędkość 1.
- Krok 10 - Otwórz pokrywę misy, łopatką przełóż cebulę do innego naczynia.
- Krok 11 - Połóż do misy resztę cebuli, wlej oliwę z oliwek. Zamknij pokrywką - temperatura 120° C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Krok 12 - Otwórz pokrywę misy, wlej bulion warzywny, dodaj liść laurowy i przyprawy. Zamknij pokrywę, zamknij korek, gotuj zupę - temperatura 105° C, czas 20 min, prędkość 1.
- Krok 13 - Otwórz pokrywę misy, dodaj roztopiony ser i pierwszą porcję duszonej cebuli z olejem, zamknij pokrywką. Ugotuj zupę - temperatura 100° C, czas 5 min, prędkość 1.
- Krok 14 - Otwórz pokrywę, spróbuj, dopraw zupę, jeśli trzeba.
- Krok 15 - Podawaj zupę na talerzach, z bagietką lub innym pieczywem.

Składniki:

- 750 g cebuli
- 200 g serka kremowego
- 1 litr bulionu warzywnego
- 50 ml 30% śmietanki
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki suszonych ziół prowansalskich
- 2 liście laurowe



Francuskie bułeczki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
średni	65 min	20 min	8	nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Do miski do wyrabiania włóż nóż, wlej wodę, dodaj drożdże. Zamknij pokrywę miski, wymieszaj - czas 10 sekund, prędkość 4.
- Krok 2 - Otwórz pokrywę miski, dodaj mąkę i sól do wody z drożdżami. Zamknij pojemnik pokrywką.
- Krok 3 - Wyrabiaj ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4. Po upływie czasu wyrabiaj jeszcze raz - funkcja wyrabiania ciasta - czas 2 minuty, prędkość 1.
- Krok 4 - Zostaw ciasto do wyrośnięcia na około 30 min.
- Krok 5 - Uformuj kulę i znów zostaw do wyrośnięcia na około 30 minut.
- Krok 6 - Ostрым nożem podziel kulę ciasta na 8 równych części, uformuj podługne bułeczki, ułóż na blasze, zrób nacięcia ostрым nożem i posmaruj wodą za pomocą pędzelka
- Krok 7 - Wstaw bułeczki do rozgrzanego do 180 ° C piekarnika, piecz z termoobiegiem około 15-20 minut, aż skórka się zrumieni.

Składniki:

- 550 g mąki pszennej
- 350 ml wody
- 10 g świeżych drożdży
- 10 g soli



Klopsiki z kurczaka z warzywami

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 15 min	Czas gotowania 35 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nóż koszyk do gotowania na parze tarcza

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj produkty: Mięso kurczaka pokrój na kawałki około 2 cm, warzywa obierz.

Krok 2 - Umieść uchwyt i tarczę do krojenia w misie miksera. Zamknąć naczynie pokrywą z tarczą, pokroić cebulę. zetrzeć marchew, seler i pietruszkę - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otwórz pokrywę, usuń tarczę, łopatką przełóż warzywa do innego naczynia. Włóż do urządzenia nóż, dodaj warzywa, wlej olej. Zamknij misę pokrywą, duś warzywa - temperatura 120 ° C, czas 8 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywę. Dodaj do warzyw połowę mięsa (200 g) i zamknij pokrywą.

Krok 5 - Posiekaj mięso - czas 11 sekund, prędkość 7. Otwórz pokrywę, łopatką przełóż mieszankę do innego naczynia.

Krok 6 - Włóż pozostałe 200 g mięsa do misy miksera. Zamknij pokrywą. Posiekaj mięso - czas 11 sekund, prędkość 7.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, dodaj do misy wcześniej wymieszane mięso i warzywa, wsyp przyprawy, zamknij pokrywą i wymieszaj masę - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Otwórz pokrywę, łopatką przełóż masę mięsną do misy. Z uzyskanej masy uformuj 10 klopsików. Włóż paski papieru do pieczenia na szerokość przygotowanych klopsików do pojemnika do gotowania na parze tak, aby para mogła swobodnie krążyć w pojemniku. Ułóż mięso na papierze do pieczenia, posyp słodką papryką, lekko skrop oliwą z oliwek. Do misy miksera wlej 1 l wody, zamknij pojemnik z mięsem, przykryj pokrywą i gotuj - temperatura 105 ° C, czas 30 minut, prędkość 1.

Składniki:

400 g filetu z uda kurczaka

100 g marchwi

40 g korzenia selera

40 g korzenia pietruszki

40 g cebuli

30 g bułki tartej

1 jajko

1 łyżeczka soli bez czubka

0,5 łyżeczki pieprzu

0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej

2 łyżki oliwy z oliwek

30 ml wody



Frittata z suszonymi pomidorami i fetą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 3	 nóż  koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj pojemnik do gotowania: wyłóż tackę pojemnika do gotowania na parze papierem do pieczenia tak, aby dno i boki tacki były szczelnie wyłożone.

Krok 2 - Przygotuj produkty. Suszone pomidory pokrój w paski, czosnek i cebulę obierz i podziel na 4 części. Oliwki przekrój wzdłuż na pół

Krok 3 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj cebulę i czosnek, zamknij misę pokrywą, posiekaj - czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, łopatką zbierz cebulę ze ścianek garnka. Wlej olej, zamknij misę pokrywą. Duś cebulę - temperatura 120°C, czas 5 minut, prędkość 1, rewers.

Krok 5 - Otwórz pokrywę, łopatką przełóż cebulę na tackę pojemnika do gotowania na parze wyłożoną papierem. Łopatką równomiernie rozprowadź cebulę po dnie tacki. Dodaj do cebuli pomidory, oliwki, kapary i fetę.

Krok 6 - Wlej roztrzepane jajka do misy miksera, dodaj mleko, starty ser i szczyptę soli oraz pieprzu. Zamknij misę pokrywą, wymieszaj masę - czas 10 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, wylej masę jajeczną równomiernie na tackę z przygotowanym farszem. Przykryj tackę.

Krok 8 - Umyj misę, wlej do niej 1 litr wody

Krok 9 - umieść pojemnik do gotowania na parze z tacką na misie. Gotuj - temperatura 105°C, czas 22 min.

Krok 10 - Zdejmij pojemnik, przełóż frittatę na deskę, pokrój i podawaj na gorąco.

Składniki:

- 6 jajek
- 30 ml mleka
- 100 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 50 g suszonych pomidorów
- 20 g oliwek
- 20 g kaparów
- 50 g startego parmezanu
- 100 g fety
- Sól i pieprz do smaku



Frittata z salami i serem feta

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 3	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotuj pojemnik do gotowania: wyłóż tackę pojemnika do gotowania na parze papierem do pieczenia tak, aby dno i boki tacki były szczelnie wyłożone.

Krok 2 - Przygotuj produkty: obierz czosnek i cebulę, podziel cebulę na 4 części. Pokrój salami na plastry, a potem na pół. Pomidorki cherry przekrój na pół. Suszone pomidory pokroić drobno.

Krok 3 - Włóż nóż do misy miksera, dodaj cebulę, papryczkę chili i czosnek, zamknij misę pokrywą, posiekaj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, łydką zbierz cebulę ze ścianek garnka. Do cebuli i czosnku dodaj salami, wlej olej, zamknij pokrywę - temperatura 120 °C, czas 6 minut, prędkość 1

Krok 5 - Otwórz pokrywę, łydką równomiernie przełóż cebulę i kielbasę na tackę parowaru wyłożoną papierem.

Krok 6 - Wlej roztrzepane jajka do misy miksera, dodaj mleko i szczyptę soli oraz pieprzu. Zamknij misę pokrywą, wymieszaj masę - czas 10 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otwórz pokrywę, wylej masę jajeczną równomiernie na tackę parowaru na wierzch kielbasy i cebuli. Na wierzch wyłożyć pomidorki koktajlowe, suszone pomidory, pokruszyć ser feta i liście rukoli . Przykryj koszyk do gotowania na parze pokrywą.

Krok 8 - Umyj misę, wlej do niej 1,5 litra wody

Krok 9 - umieść pojemnik do gotowania na parze z tacką na misie. Gotuj - temperatura 100 °C, czas 22 minut. Po ugotowaniu jajka należy ponacinać na całej powierzchni frittaty.

Składniki:

- 6 jajek
- 30 ml mleka
- 100 g cebuli
- 100 g salami
- 20 g papryczki chili
- 10 pomidorków koktajlowych 50 g suszonych pomidorów 30 g oleju roślinnego
- 100 g sera feta
- 2 ząbki czosnku 20 g rukoli
- sól i pieprz do smaku



Fit naleśniki z proteiną

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 20 min	 8	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksera. Wsyp 200 g mąki pełnoziarnistej, 50 g proteiny waniliowej szczyptę soli, wbij 2 całe jajka, wlej 180 g mleka i 200 g wody.
2. Zamykamy pokrywkę, mieszamy ciasto na naleśniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.

Składniki:

- 2 całe jajka
- 180 g mleka
- 200 g wody
- 200 g mąki pełnoziarnistej
- 50 g proteiny (smak waniliowy)
- szczypta soli



Fitness ptasie mleczko

Poziom trudności  łatwy	Czas przygotowania  20 min	Czas gotowania  60 min	Ilość porcji  6	Używane akcesoria  nóż

Przygotowanie:

1. Rozpuścić 1 opakowanie żelatyny w 500 ml gorącej wody, wymieszać i odstawić do ostygnięcia.
2. Włożyć nóż do misy, dodać 400 g twarogu i 50 g proteiny waniliowej. Zamknąć pokrywkę – czas 60 sekund, prędkość 4.
3. Przez otwór w pokrywie stopniowo wlewać galaretkę do sera, czas mieszania 3 minuty, prędkość 3.
4. Otwieramy pokrywkę, przelewamy masę do silikonowej formy i wstawiamy do lodówki. Gdy ptasie mleczko stężeje, można je podawać do stołu.

Składniki:

- 400 g twarogu
- 1 opakowanie żelatyny
- 50 g proteiny waniliowej
- 500 ml wrzątku do rozpuszczenia



Fitness serniki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do pojemnika do miksowania. Dodajemy 150 g chudego twarogu. Zamykamy pokrywką, rozdrabniamy ser. Czas 15 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywkę, dodać 2 jajka, 20 g mąki migdałowej, 5 g proszku do pieczenia, 3 g stewii i szczyptę soli. Zamknąć pokrywką, wymieszać masę. Czas 15 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywkę. Na patelni rozpuścić 10 g masła. Łyżką nakładać porcje ciasta na patelnię, smażyć naleśniki do rumianej skórki z obu stron.

Składniki:

- 150 g chudego twarogu
- 2 jajka
- 20 g mąki migdałowej
- 5 g proszku do pieczenia
- 3 g stewii
- szczypta soli
- 10 g masła



Fitness cukierki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	5 min	15 min	20	nóż

Przygotowanie:

Krok 1 – 100 g suszonych daktyli i 100 g moreli włożyć do szklanki, zalać zimną wodą, zostawić do namoczenia na około 20 minut. Po upływie czasu dobrze odcedzić wodę.

Krok 2 – Włożyć nóż do misy do miksowania. Wyłożyć 100 g namoczonych daktyli, 100 g moreli, wsypać 100 g płatków owsianych, 100 g pestek dyni, 50 g gorzkiej czekolady, dodać 200 g masła orzechowego.

Krok 3 – Zamykamy misę pokrywką.

Krok 4 – Ubić na jednolitą masę: temperatura 0, czas 30 sekund, prędkość 7.

Krok 5 – Zgarnąć masę ze ścianek misy do miksowania łopatką.

Krok 6 – Z masy formować małe kulki rękami i obtaczać w wiórkach kokosowych.

Składniki:

- 100 g suszonych daktyli
- 100 g suszonych moreli
- 100 g płatków owsianych
- 100 g pestek dyni
- 30 g wiórków kokosowych
- 200 g masła orzechowego
- 50 g gorzkiej czekolady



Fish and chips w piwnym cieście

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 35 min	 10 min	 4	 nóż	 końcówka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 – Przygotować składniki: wsypać 300 g mąki do miski, wstawić do zamrażarki na 30 minut. 600 g filetu białej ryby morskiej umyć, osuszyć, podzielić na kawałki po około 50-80 g. Kawałki ryby przyprawić solą, pieprzem i słodką papryką. Wstawić do lodówki na około 30 minut.

Krok 2 – Włożyć motylek do miksera. Wsypać 300 g mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 1 łyżeczkę drobnej soli – czas 12 sekund, prędkość 2.

Krok 3 – Wlać 1 litr oleju do małego garnka, podgrzać do temperatury około 180 °C.

Krok 4 – Otworzyć pokrywkę miski, wlać do mąki 400 g zimnego piwa. Wyrabiać ciasto – czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 5 – Otwieramy pokrywkę, wyjmujemy motylek. Od razu smażyć – wkładać kawałki ryby do ciasta, dokładnie obtaczać w cieście. Wkładać do rozgrzanego oleju, smażyć około 5-8 minut do złotego koloru.

Składniki:

- 600 g filetu białej ryby morskiej
- 400 ml zimnego piwa
- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki
- około 1 litr oleju do smażenia



Mrożona herbata

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do pojemnika do miksowania. Wlać 1000 ml zaparzonej herbaty (bez fusów), sok z 1 cytryny, 300 g lodu, opcjonalnie miód. Zamknąć pokrywkę – czas 1 minuta, prędkość 6.
2. Rozlewamy do szklanek, dodajemy plasterki cytryny i listki mięty.

Składniki:

- 1000 ml mocnej herbaty (czarnej lub zielonej)
- 300 g lodu
- Sok z 1 cytryny
- Plasterki cytryny
- Miód i mięta według uznania



Zimny sernik z jogurtu greckiego

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 120 min	 4	 motylek

Przygotowanie:

1. Do miseczki wsypujemy 25 g żelatyny, wlewamy 100 g zimnej wody, mieszamy. Pozostawić żelatynę na 3-4 minuty, po czym podgrzać całość, aby żelatyna się rozpuściła i stała się płynna.
2. Włożyć motylek do miski miksera. Wsypujemy 600 g serka kremowego i wsypujemy 80 g cukru pudru. Zamykamy pokrywką – Czas 2 minuty, prędkość 4.
3. Otworzyć otwór w pokrywie i przez niego stopniowo dodać 1000 g jogurtu greckiego. Czas 2 minuty, prędkość 4
4. Zdjąć pokrywkę, wyjąć motylek, wlać płynną żelatynę i 10 g cukru wanilinowego. Delikatnie wymieszać wszystko silikonową łopatką.
5. Na dno okrągłej blachy o średnicy 24 cm wyłożyć uzyskaną masę. Wyrównać łyżką.
6. Przygotowany w ten sposób zimny sernik jogurtowy wstawić do lodówki na 2 godziny.

Składniki:

- 1000 g jogurtu greckiego
- 600 g serka kremowego
- 25 g żelatyny
- 100 g wody
- 80 g cukru pudru
- 10 g cukru wanilinowego



Kalafior na parze

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 koszyk do gotowania na parze

Przygotowanie:

1. Do pojemnika do miksowania wlać 600 ml wody.
2. Podzielić kalafior na różyczki i włożyć do pojemnika do gotowania na parze.
3. Ustawić pojemnik do gotowania na parze na misie – temperatura 100, czas 20 min.
4. Doprawić ugotowany na parze kalafior do smaku i podawać jako dodatek do dań głównych lub wykorzystać do wybranych przepisów.

Składniki:

- 500 g kalafiora
- 600 ml wody
- Sól i pieprz do smaku



Focaccia cebulowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
łatwy	60 min	25 min	8	motylek

Przygotowanie:

- Krok 1

–

Obrać cebulę, pokroić w półkrażki. Włożyć do miski, wlać 50 g oliwy z oliwek i 10 g suszonych ziół włoskich oraz 5 g soli.
- Krok 2

–

Włożyć motylek do pojemnika do miksowania. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywkę miski – czas 10 sekund, prędkość 4.
- Krok 3

–

Otworzyć pokrywkę miski, dodać mąkę, cukier, olej, sól. Zamknij pojemnik pokrywką. Wyrabiać ciasto – czas 3 minuty, prędkość 1.
- Krok 4

–

Za pomocą łopatkę wykladać ciasto do formy do pieczenia wyłożonej papierem, równomiernie rozprowadzając je łopatką. Zostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Ciasto powinno zwiększyć objętość co najmniej dwukrotnie.
- Krok 5

–

Łyżką równomiernie rozłożyć przygotowaną cebulę na wierzchu ciasta. Wstawić chleb do rozgrzanego do 180 °C piekarnika. Piec około 20-25 minut, aż skórka będzie złocista.

Składniki:

- (Ciasto)

350 g mąki pszennej

280 ml wody

15 g świeżych drożdży

60 g oliwy z oliwek

5 g soli

Składniki:

- (Cebula)

300 g cebuli

50 ml oliwy z oliwek

5 g soli

10 ziół prowansalskich



Kremowa zupa cebulowa z grzybami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 40 min	 4	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Pokrój 500 g cebuli w piórka.
2. Do misy miksera wlej 30 g oliwy z oliwek i dodaj 30 g masła. Zamknij pokrywę - Temperatura 90°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
3. Zdejmij pokrywę i dodaj wcześniej pokrojoną w piórka cebulę. Zamknij pokrywę i podsmaż cebulę. Temperatura 90°C, czas 15 minut, prędkość 1.
4. Zdejmij pokrywę, wlej 500 g bulionu i dodaj pokrojone grzyby. Załóż pokrywę z zamkniętą nakładką. Ugotuj zupę. Temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.
5. Miksuj - czas 20 sekund, prędkość 9.
6. Zdejmij pokrywę i rozlej zupę do talerzy.

Składniki:

- 500 g cebuli
- 100 g pieczarek
- 30 g masła
- 30 g oliwy z oliwek
- 500 ml bulionu



Zupa cebulowa puree

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 2 min	Ilość porcji 4	Używane akcesoria nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy, dodaj 300 g pokrojonych ziemniaków i 100 g pokrojonej w kawałki marchwi. Rozdrabniaj 10 sekund, prędkość 6. Wyciągnij warzywa szpatułką i przełóż do miski.
2. Do misy włóż podzieloną na 4 części cebulę, rozdrabniaj 10 sekund/ prędkość 6. Dodaj 50 g oliwy z oliwek, podsmażaj 110 stopni. 5 minut/ obrót 1.
3. Dodaj ziemniaki i marchew, 700 g bulionu i gotuj 120 stopni/ 30 minut/ obrót 1. Na koniec dodaj sól i pieprz do smaku.
4. Zmiksuj zupę blenderem na gładką masę 20 sekund/prędkość 8.
5. Rozlej zupę do talerzy. Na wierzch połóż kromki francuskiej bagietki i obficie posyp serem.
6. Włóż do rozgrzanego piekarnika 200 stopni na 5 minut lub na 2 minuty do mikrofalówki.

Składniki:

- 1 kg cebuli
- 50 g oliwy z oliwek
- 300 g ziemniaków
- 100 g marchwi
- 700 g bulionu warzywnego
- Sól
- Pieprz
- Francuska bagietka
- Ser tarty 100 g



Cukier puder

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 -	 1 min	 250 g	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do naczynia do mieszania. Wsyp cukier do suchej i czystej misy. Zamknij pokrywę - Czas 60 sek. / prędkość 11.
2. Przełóż do szczelnego pojemnika i przechowuj w suchym miejscu.

Składniki:

250 g cukru



Sos czosnkowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Obierz 3 ząbki czosnku.
- Krok 2 - Włóż nóż do misy do mieszania, włóż 3 ząbki czosnku, zamknij pokrywę misy, rozdrabniaj - czas 7 sekund, prędkość 7.
- Krok 3 - Otwórz pokrywę, za pomocą szpatułki zgarnij czosnek z boków naczynia. Dodaj do czosnku 200 g śmietany, 100 g majonezu, 0,5 łyżeczki suszonej pietruszki, 0,5 łyżeczki soli i 0,25 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę, wymieszaj sos - czas 20 sekund, prędkość 3.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę, przełóż sos do innego naczynia.

Składniki:

- 200 g śmietany
- 100 g majonezu
- 3 ząbki czosnku
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,25 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki suszonej pietruszki



Mini chebureki z cebulą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 30 min	 10 min	 20	 nóż dysk

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do misy miksera, obierz 500 g cebuli. Zamknij pokrywę, drobno posiekaj cebulę. Czas 7 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę i dodaj do niej 70 g masła, 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Podsmaż cebulę - temperatura 100, czas 7 min, prędkość 1
3. Rozwałkuj przygotowane ciasto francuskie. Przetnij je na pół wzdłuż dłuższej strony. Łyżką nałóż farsz przez środek każdej paski ciasta (wzdłuż dłuższej strony). Złóż jeden brzeg ciasta na farsz cebulowy brzeg ciasta na farsz cebulowy, na wierzch złóż drugi brzeg ciasta.
4. Tak przygotowany rulon z ciasta francuskiego z nadzieniem pokrój nożem na kawałki po około 5 cm.
5. Na blachę wyłóż papier do pieczenia. Każdy cheburek przełóż na blachę (ciastem do dołu). Do misy wbij jedno jajko. Silikonowym pędzlem posmaruj jajkiem wierzch każdego ciasta.
6. Rozgrzej piekarnik do 190°C, piecz chebureki około 25-30 minut.

Składniki:

- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 500 g cebuli
- 1 jajko
- 70 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 0.5 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego



Chili con carne

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 50 min	 45 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: obierz 180 g cebuli i 3 ząbki czosnku. Usuń nasiona z papryczki chili.
- Włóż do misy nóż, dodaj 3 obrane ząbki czosnku i papryczkę chili. Zamknij misę pokrywą, rozdrabniaj - czas 8 sekund, prędkość 8.
- Otwórz pokrywę, dodaj 180 g pokrojonej cebuli. Zamknij misę, rozdrabniaj - czas 7 sekund, prędkość 7.
- Otwórz pokrywę, wyjmij nóż, włóż mieszadło. Szpatułką zgarnij cebulę z boków patelni, wlej 30 g oleju do smażenia, zamknij pokrywę, duś - temperatura 95° C, czas 6 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę, dodaj do misy 500 g mielonej wołowiny, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę papryki. Zamknij pokrywę, duś mięso - temperatura 100° C, czas 30 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę misy, dodaj do mięsa 400 g konserwowanych pokrojonych pomidorów i 1 łyżeczkę cukru. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100° C, czas 15 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę, dodaj do mięsa konserwowaną fasolę i kukurydzę. Zamknij pokrywę, gotuj - temperatura 100° C, czas 10 minut, prędkość 1.
- Otwórz pokrywę, spróbuj, dopraw w razie potrzeby solą, pieprzem, ostrą mieloną papryką. Podawaj w miseczkach z nachos lub chlebem.

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa wołowego
- 400 g pomidorów z puszki
- 400 g fasoli z puszki
- 250 g kukurydzy
- 180 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka cukru
- 30 g oleju roślinnego



Szynka wieprzowa

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 90 min	 6	 pojemnik do gotowania na parze

Przygotowanie:

- Przygotuj składniki: Umyj mięso, osusz i włóż do miski. Posyp mięso 1 łyżeczką soli, dodaj 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki suszonego granulowanego czosnku, 1 łyżeczkę mielonej wędzonej papryki. Dokładnie natrzyj mięso przyprawami, przykryj i zostaw w lodówce na około 10-12 godzin (najlepiej na noc).
- Połóż mięso na desce, szczelnie owiń sznurkiem. Wyłóż folię spożywczą i ostrożnie zawiń przyprawione mięso. Zagnij końce folii pod spód i zawiń w folię po raz drugi. Włóż mięso do pojemnika do gotowania na parze, przykryj pokrywą.
- Do naczynia do mieszania wlej 1,5 litra wody, na górę ustaw pojemnik do gotowania na parze. Gotuj mięso na parze - temperatura 100 °C, czas 90 min.
- Po ugotowaniu wyjmij pojemnik, wyciągnij pieczeń, zdejmij folię i ostudź. Po ostudzeniu odwiń sznurek.

Składniki:

- 1 kg chudej wieprzowiny
- 1 duża łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki suszonego czosnku
- 1 łyżeczka mielonej wędzonej papryki



Krem czekoladowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 4 min	 4	 nóż  nasadka motylkowa

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika miksującego. Połóż 250 g połamanej na kostki gorzkiej czekolady do miski. Załóż pokrywkę. Zmiel czekoladę. Czas 10 sekund, prędkość 6.
2. Zdejmij pokrywkę. Zdejmij nóż, załóż mieszadło. Wlej 300 g śmietany 36%, zbierz czekoladę z boków miski silikonową łopatką. Załóż pokrywkę na miejsce. Podgrzej śmietanę, aby czekolada się rozpuściła. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 2.
3. Wstaw miskę z mieszanką czekoladową do lodówki, aby dobrze ostygła.
4. Umieść motylek w misce miksera. Przełóż schłodzoną mieszankę czekoladową, 30 g cukru pudru i 100 g sera mascarpone do miski. Zamknij pokrywkę. Czas 45 sekund, prędkość 4. Krem jest gotowy do użycia.

Składniki:

- 300 g śmietany 36% do ubijania
- 250 g gorzkiej czekolady
- 100 g sera mascarpone
- 30 g cukru pudru



Budyni czekoladowy

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nasadka do mieszania

Przygotowanie:

- Umieść mikser w pojemniku miksującym. Wlej mleko, masło, skrobię, kakao i cukier. Zamknij pokrywkę - czas 10 minut, temperatura 85°C, prędkość 2.
- Przełóż do kokilek i podawaj zaraz po ostudzeniu.

Składniki:

- 500 g mleka
- 30 g masła
- 60 g cukru według uznania
- 15 g kakao
- 40 g skrobi



Ciasto czekoladowe z batatami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria		
łatwy	15 min	30 min	9	nóż	końcówka motylkowa	dysk

Przygotowanie:

1. Załóż tarczę do tarcia. 250 g surowego, obranego batata zetrzyj na wiórki.
2. Zdejmij pokrywkę, przełóż starty batat do innego pojemnika.
3. Załóż motylek do miski miksera, wbij 3 całe jajka. Zamknij pokrywkę - Czas 3 minuty, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywkę, przełóż ubite jajka do innej miski.
5. Do pojemnika miksującego włóż nóż, dodaj 80 g gorzkiej czekolady, wlej 150 g masła i 120 g syropu z agawy. Zamknij pokrywką, podgrzej wszystko, aż czekolada się stopi. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Zdejmij pokrywkę, dodaj do garnka wcześniej starty batat i ubite jajka, wsyp 200 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia. Załóż pokrywkę na miejsce. Wymieszaj masę na ciasto. Czas 45 sekund, prędkość 4.
7. Zdejmij pokrywkę. Przełóż ciasto do kwadratowej formy 20-22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piecz w nagrzanym do 180°C piekarniku około 30 minut.

Składniki:

- 250 g surowych batatów
- 150 g masła
- 120 g syropu z agawy
- 80 g gorzkiej czekolady
- 3 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 5 g proszku do pieczenia



Muffinki czekoladowe z batatami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 15 min	 30 min	 10	 nasadka-motylek

Przygotowanie:

1. Wyłóż formę do muffinek papierem do pieczenia.

2. Umieść 200 g obranego, ugotowanego i pokrojonego w kostkę batata w misce, dokładnie rozgnieć widelcem, aby nie było grudek.

3. Umieść motylek w misce miksera. Oddziel białka 2 jaj od żółtek. Wlej białka jaj do naczynia, przykryj pokrywką i ubij białka na sztywną pianę. Czas 4 minuty, prędkość 4.

4. Zdejmij pokrywkę, dodaj żółtka i wsyp 100 g cukru. Zamknij pokrywką - Czas 4 minuty, prędkość 4.

5. Zdejmij pokrywkę, wlej 140 g oleju. Załóż pokrywkę na miejsce, wymieszaj masę. Czas 30 sekund, prędkość 4.

6. Zdejmij pokrywkę, wsyp 220 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia i 50 g ciemnego kakao. Zamknij pokrywką, wymieszaj ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 3.

7. Zdejmij pokrywkę, dodaj wcześniej rozgnieciony batat. Przykryj pokrywką, wymieszaj ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 3.

8. Zdejmij pokrywkę. Łyżką nałóż ciasto do foremek na muffinki na 3/4 ich wysokości.

9. Piecz muffinki w nagrzanym do 180°C piekarniku około 25-30 minut.
- ### Składniki:

200 g ugotowanego batata

220 g mąki pszennej

100 g cukru

140 g oleju roślinnego

50 g ciemnego kakao

5 g proszku do pieczenia

2 jajka



Muffinki czekoladowe z orzechami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 25 min	 10	 nasadka-motylek

Przygotowanie:

- Krok 1 - Do pojemnika miksującego włóż motylek, wlej mleko, olej, wanilinę i dodaj jajka. Zamknij pokrywkę pojemnika - czas 20 sekund, prędkość 2.

Krok 2 - Otwórz pokrywkę pojemnika, dodaj do płynu mąkę, kakao, cukier, proszek do pieczenia. Zamknij pokrywkę pojemnika, wymieszaj ciasto - czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 3 - Otwórz pokrywkę pojemnika, dodaj do ciasta orzechy, posiekaną czekoladę. Zamknij pokrywkę pojemnika, wymieszaj ciasto - czas 20 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Otwórz pokrywkę pojemnika, za pomocą łopatkki przełóż mieszankę do innego naczynia.

Krok 5 - Napełnij silikonowe foremki do muffinek ciastem prawie do pełna. Wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika, piecz około 20 minut.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej

40 g kakao

150 g cukru

1 duża łyżeczka proszku do pieczenia

140 ml oleju słonecznikowego

140 ml mleka

3 jajka

80 g posiekanej mlecznej czekolady

50 g posiekanych orzechów laskowych

1 łyżeczka waniliny



Muffinki czekoladowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 15 min	 26 min	 10	 nóż	 końcówka motylkowa

Przygotowanie:

- Do miski miksera włoż nóż, wlej 220 g naturalnego jogurtu, 110 g oleju i 2 jajka - Czas 1 minuta, prędkość 4.
- Zdjąć pokrywkę, wsypać wszystkie suche składniki: 250 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g cukru waniliowego, 5 g proszku do pieczenia i 10 g kakao - Czas 2 minuty, prędkość 4.
- Zdejmij pokrywkę. Do foremek na muffinki włożyć po porcji ciasta, tak aby wypełniło $\frac{3}{4}$ objętości.
- Rozgrzej piekarnik do 170°C, piecz muffinki około 20 minut.
- Umieść motylek w misce miksera. Wlać 500 g 36% śmietany, dodać 250 g sera mascarpone, wsypać 30 g cukru pudru - Czas 3 minuty, prędkość 4.
- Gotowy krem przełóż do rękawa cukierniczego i nałóż na muffinki.

Składniki:

- (Do muffinek)
- 250 g mąki pszennej
 - 2 jajka
 - 220 g naturalnego jogurtu
 - 110 g oleju roślinnego
 - 100 g cukru
 - 10 g cukru waniliowego
 - 5 g proszku do pieczenia
 - 10 g kakao

Składniki:

- (Śmietana)
- 500 g 36% śmietany
 - 250 g sera mascarpone
 - 30 g cukru pudru



Jabłka w winie sous-vide

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 45 min	 2	-

Przygotowanie:

- Krok 1 - jabłka umyj i obierz, usuń gniazda nasienne, posyp cynamonem i cukrem waniliowym. Rozłóż do torebek, dodaj wino, sok z cytryny i miód. Zapakuj jabłka próżniowo.
- Krok 2 - Połóż torebki z jabłkami w misce, wlej wodę - tyle, aby całkowicie przykryć torebki.
- Krok 3 - Zamknij miskę pokrywką, gotuj sous-vide - temperatura 80 °C, czas 45 minut.
- Krok 4 - Po ugotowaniu wyjmij jabłka z torebek, podawaj z sosem śmietanowym lub kremem angielskim.

Składniki:

- 2 jabłka
- 100 ml czerwonego wina
- 1 łyżka miodu
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 10 g cukru waniliowego
- 10 g soku z cytryny



Kompot jabłkowy z cynamonem

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 15 min	Czas gotowania 35 min	Ilość porcji 5	Używane akcesoria końcówka do mieszania nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika miksującego. Jabłka obierz, wytnij gniazda nasienne. Zmniejsz ich wagę do 800 gramów.
2. Zamknij pokrywę - Czas 15 sekund, prędkość 4.
3. Zdejmij pokrywę, wyjmij nóż, zainstaluj mieszadło. Wlej do garnka 1 l wody, dodaj łyżeczkę cynamonu i 50 g cukru.
4. Załóż pokrywę na miejsce z zamkniętą zatyczką. Ugotuj kompot. Temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.
5. Zdejmij pokrywę, przelej kompot do miski. Schłodzony rozlej do szklanek.

Składniki:

- 800 g jabłek
- 1 l wody
- 50 g cukru
- łyżeczka cynamonu



Muffiny jabłkowe

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 30 szt	 nóż

Przygotowanie:

1. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Odważ 240 g musu jabłkowego lub uprzednio upieczonych w piekarniku jabłek bez skórki (piecz jabłka 20-25 min w temperaturze 180 stopni. Jabłka powinny zmięknąć, ale nie rozpadać się, możesz sprawdzić widelcem) i wbij do nich 2 całe jajka. Zamknij pokrywę, wymieszaj. Czas 15 sekund, prędkość 5.
2. Zdejmij pokrywę. Dodaj pozostałe składniki, czyli 135 g mąki pszennej, 25 g ciemnego kakao, 5 g proszku do pieczenia, 20 g oleju i 80 g mleka.
3. Zamknij pokrywę, wymieszaj. Czas 40 sekund, prędkość 4.
4. Zdejmij pokrywę. Formy do muffinek lub babeczek lekko posmaruj masłem i wlej ciasto do foremek do połowy ich wysokości.
5. Rozgrzej piekarnik do 180°C, piecz muffiny 30 minut.

Składniki:

- 240 g musu jabłkowego
- 2 jajka
- 135 g mąki pełnoziarnistej
- 25 g ciemnego kakao
- 5 g proszku do pieczenia
- 20 g oleju roślinnego
- 80 g mleka



Jajka faszerowane tuńczykiem

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 15 min	Czas gotowania 10 min	Ilość porcji 5	Używane akcesoria nóż koszyk

Przygotowanie:

1. Włóż 5 jajek do koszyka. Umieść koszyk w misie miksera. Zalać wodą w takiej ilości, aby przykryła jajka. Załóż pokrywę na miejsce z zamkniętą zatyczką. Ugotuj jajka na twardo - temperatura 100 stopni, czas 10 minut.
2. Zdejmij pokrywę, wyjmij jajka, pozwól im ostygnąć, obierz ze skorupki.
3. Przekrój obrane jajka wzdłuż na pół, usuń żółtka.
4. Włóż nóż do pojemnika do mieszania. Włóż żółtka jajek, 100 g tuńczyka we własnym sosie, 50 g sera kremowego, połówkę czerwonej cebuli (50 g), liście pietruszki bez łodyg, szczyptę soli. Wymieszaj farsz. Czas 30 sekund, prędkość 5.
5. Zdejmij pokrywę. Napełnij połówki jajek farszem z tuńczyka.
6. Udekoruj świeżą pietruszką.

Składniki:

- 5 jajek
- 100 g tuńczyka we własnym sosie
- 50 g sera kremowego
- 50 g czerwonej cebuli
- 15 gramów pietruszki (tylko listki bez łodyg)
- szczypta soli



Likier jajeczny

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 8 min	 500 g	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Wbij 3 żółtka jajek do miski, wsyp 125 g cukru, wlej 150 g tłustej śmietany i 125 g wódki. Zamknij pokrywę.
2. Wymieszaj całą mieszankę i podgrzej. Temperatura 70°C, czas 8 minut, prędkość 2.
3. Zdejmij pokrywę. Likier jest gotowy. Przelej do butelki, pozwól ostygnąć. Schłodzony likier przechowuj w lodówce.

Składniki:

- 3 żółtka jajek
- 125 g cukru
- 150 g tłustej śmietany
- 125 g wódki



Pasztet jajeczny z makrelą

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

Krok 1 - posiekaj 0,5 pęczka szczypiorku. Otwórz 1 puszkę (125 g) makreli, odcedź olej.

Krok 2 - Do misy do mieszania włóż nóż, włóż 5 ugotowanych jajek, przekrojonych na pół, dodaj około 100 g makreli, odcedzonej z oleju, 50 g jogurtu greckiego. Dodaj 0,5 łyżeczki soli i dużą szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę misy - czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otwórz pokrywę misy, łopatką zgarnij posiekaną pastę z górnej części garnka. Zamknij pokrywę misy, wymieszaj pastę - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatki przełóż pastę do innego pojemnika. Posyp posiekanym szczypiorkiem.

Podawaj z bagietką lub krakersami.

Składniki:

5 jajek ugotowanych na twardo

100 g makreli z puszki

50 g jogurtu greckiego

0,5 łyżeczki drobnej soli

pieprz do smaku

0,5 pęczka szczypiorku do posypania



Pasztet jajeczny z szynką

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 2 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

- Krok 1 - Posiekaj koper na małe kawałki.
- Krok 2 - Włóż nóż do misy do mieszania, włóż 5 ugotowanych na twardo jajek, przekrojonych na połówki, 120 g szynki, pokrojonej na małe kawałki i koper, posiekany na małe kawałki. Dodaj 80 g jogurtu greckiego, wsyp 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki pieprzu.
- Krok 3 - Zamknij pokrywę misy, posiekaj - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 4 - Otwórz pokrywę misy, za pomocą łopatkı przełóż pastę do innego pojemnika.

Składniki:

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 120 g szynki
- 0,5 pęczka koperku
- 80 g jogurtu greckiego
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku



Muffiny jajeczne z cukinią

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 20 min	 6	 nóż

Przygotowanie:

1. posmaruj foremki do muffinek masłem.

2. umyj 120 g cukinii, pokrój na małe kawałki, obierz 2 ząbki czosnku i 60 g cebuli, pokrój cebulę na małe kawałki.

3. Włóż nóż do misy miksera, włóż 50 g cebuli i 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywę, posiekaj - czas 6 sekund, prędkość 7.

4. Otwórz pokrywę, dodaj 120 g cukinii, pokrojonej na małe kawałki. Zamknij pokrywę posiekaj - czas 5 sekund, prędkość 6.

5. Otwórz pokrywę, wlej 20 g oleju, dodaj szczyptę soli i pieprzu. Zamknij pokrywę, duś - temperatura 95 °C, czas 6 minut, prędkość 1.

6. Otwórz pokrywę i łyżeczką nakładaj przygotowaną mieszankę do foremek do muffinek, wypełniając je do ¾ objętości.

7. Do misy nożem wbij 6 jajek, dodaj 60 g mleka, ¾ łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu, i dodaj 40 g startego sera. Zamknij pokrywę nasadką, wymieszaj masę jajeczną - czas 15 sekund, prędkość 3.

8. Otwórz pokrywę misy, wyjmij nóż. Łyżeczką nakładaj porcje masy jajecznej do foremek z cukinią, wypełniając je prawie po brzegi.

9. Wstaw muffiny do rozgrzanego do 180 °C piekarnika, piecz około 15 minut.

10. Po upieczeniu zostaw muffiny w foremkach około 5 minut, wyjmij z foremek, podawaj na gorąco, posypane kiełkami, pietruszką itp.
- Składniki:

6 jajek

120 g cukinii

60 g cebuli

2 ząbki czosnku

40 g tartego żółtego sera

60 g mleka

20 g masła do smażenia

¾ łyżeczki soli

0,5 łyżeczki pieprzu

30 g miękkiego masła do smarowania foremek



Muffiny jajeczne

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
łatwy	10 min	20 min	6	nóż	końcówka motylkowa

Przygotowanie:

Krok 1 - Ostrożnie posmaruj foremki do muffinek masłem.

Krok 2 - Drobno posiekaj 1 pęczek szczypiorku, pokrój 80 g szalotki w drobną kostkę, pokrój 150 g boczku i 100 g sera cheddar na kawałki około 1,5-2 cm.

Krok 3 - Włóż nóż do misy miksera, włóż 150 g boczku i 100 g sera. Zamknij pokrywę misy, zamknij pokrywę, posiekaj - czas 7 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otwórz pokrywę, przełóż szynkę i ser do innego naczynia. Oczyszc misę.

Krok 5 - Włóż nóż do misy do mieszania, włóż 80 g szalotki. Zamknij pokrywą, posiekaj - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkki zebrać szalotkę ze ścianek garnka. Wlać 25 g oleju, zamknąć pokrywę, dusić szalotkę - temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki przełożyć szalotkę do miski z boczkiem i serem, dodać posiekany szczypiorek. Wymieszać boczek, ser i szczypiorek, za pomocą łyżeczki nałożyć do foremek na muffinki, wypełniając je do ¾ objętości. Foremki najlepiej wcześniej posmarować masłem.

Krok 8 - Do misy włożyć końcówkę motylek, wbić 8 jajek, dodać 80 g gęstej śmietany 18%. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki słodkiej papryki. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę jajeczną - czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę misy. Łyżką nałożyć porcje masy jajecznej do foremek z szynką, serem i szczypiorkiem, wypełniając je prawie do brzegów.

Krok 10 - Wstawić muffinki do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piec około 20 minut.

Krok 11 - Po upieczeniu pozostawić muffinki w foremkach na około 5 minut, wyjąć z foremek, podawać na gorąco, posypane szczypiorkiem i papryką.

Składniki:

- 8 jajek
- 80 g szalotki
- 150 g boczku
- 100 g pokrojonego sera cheddar
- 80 g śmietany 18% tłuszczu
- 1 pęczek szczypiorku
- 25 g masła do smażenia
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej
- 10 g miękkiego masła do smarowania foremek



Jajeczne kotleciki z brokułami

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
					
łatwy	10 min	20 min	6	koszyk	koszyk parowy

Przygotowanie:

1. Włożyć koszyk do miski miksera, włożyć do niego 6 jajek. Wlać 1300 ml wody. Przygotować naczynie do gotowania na parze i włożyć do niego 100 g brokułów podzielonych na małe różyczki, ugotować jajka na twardo. Temperatura 90°C, czas 18 minut, prędkość 1.
2. Zdjąć naczynie do gotowania na parze, wyjąć koszyk z miski. Ostudzić jajka, a następnie obrać ze skorupki. Ostudzić brokuły. Umyć misę miksera, wysuszyć, złożyć.
3. Włożyć nóż do miski i dodać jajka oraz brokuły. Czas 35 sekund, prędkość 6. Zdjąć pokrywę. Przełożyć masę do miski.
4. Do miski z masą wbić 1 jajko, wsypać 80 g bułki tartej, pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Łyżką wymieszać masę.
5. Rozgrzać olej roślinny na patelni. Ręką nabrać małą porcję masy jajecznej, uformować kotleciki.
6. Obtoczyć je w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor z obu stron.

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 100 g brokułów
- 1 surowe jajko
- 100g bułki tartej
- pół łyżeczki soli
- szczypta czarnego pieprzu mielonego
- olej do smażenia



Jajeczne naleśniki bez mąki

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 5 min	 10 min	 4	 nóż

Przygotowanie:

1. Włożyć nóż do miski miksera. Wbić całe 4 jajka, dodać 40 g serka kremowego i 30 g miękkiego masła w temperaturze pokojowej. Zamknąć pokrywę, wymieszać ciasto na naleśniki. Czas 30 sekund, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, za pomocą silikonowej łopatką zeskrobać wszystko ze ścianek. Ponownie zamknąć pokrywę, wymieszać jeszcze raz, aby nie było grudek masła. Czas 30 sekund, prędkość 4.
3. Rozgrzać odrobinę oleju na patelni do naleśników, wylać małą ilość ciasta, rozprowadzając je po całej patelni. Smażyć naleśniki na rumiano z obu stron.

Składniki:

- 4 jajka
- 30 g masła
- 40 g serka kremowego
- 10 g oleju



Indyk w pomarańczach

Poziom trudności łatwy	Czas przygotowania 10 min	Czas gotowania 25 min	Ilość porcji 2	Używane akcesoria nóż końcówka do mieszania

Przygotowanie:

1. Do misy włożyć nóż i włożyć obraną pomarańczę podzieloną na ćwiartki. Czas 15 sekund, prędkość 12.
2. Przelać sok do innego naczynia, misę umyć i wysuszyć.
3. Pokroić cebulę w paski.
4. Włożyć cebulę do misy, wlać olej do cebuli, wsypać pieprz, czas 4 min, 105 stopni, prędkość 1.
5. Pokrojoną w kostkę pierś indyka posypać solą i mąką i włożyć do misy. Czas 10 min, temperatura 120 stopni, prędkość 1.
6. Wlać sok pomarańczowy. Czas 10 min/120 stopni/prędkość 1.

Składniki:

- 350 g piersi indyka
- 1 pomarańcza
- płaska łyżka mąki
- Pół łyżeczki pieprzu w ziarnach
- 40 g oliwy z oliwek
- 1/3 łyżeczki soli
- 60 g cebuli



Indyk sous-vide

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria
 łatwy	 10 min	 80 min	 2	-

Przygotowanie:

Krok 1 - Przygotować składniki: polędwicę indyka umyć, osuszyć, posolić, popieprzyć. Posmarować każde filety przyprawami ze wszystkich stron.

Krok 2 - Rozłożyć filety do torebek i zapakować próżniowo.

Krok 3 - Włożyć torebki z filetem indyka do miski, zalać wodą - tyle, aby przykryła torebki (około 1,5 litra). Torebki z mięsem powinny być całkowicie przykryte wodą.

Krok 4 - Zamknąć misę pokrywą, gotować sous-vide - temperatura 75°C, czas 80 minut.

Krok 5 - Gdy indyk się ugotuje, wyjąć go z torebek, odlać powstały sos i pokroić w plastry.

Składniki:

2 polędwiczki z piersi indyka

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki pieprzu

0.5 łyżeczki suszonego tymianku

0.5 łyżeczki suszonego czosnku



Włoska sałatka z makaronem

Poziom trudności	Czas przygotowania	Czas gotowania	Ilość porcji	Używane akcesoria	
 łatwy	 10 min	 5 min	 4	 nóż	 końcówka do mieszania

Przygotowanie:

- Krok 1 - Przygotować składniki: 50 g parmezanu pokroić na kawałki około 1-2 cm, 200 g pomidorów umyć i podzielić na 4 części. Obrac 1 ząbek czosnku.
- Krok 2 - Do misy miksera włożyć nóż, włożyć 50 g parmezanu i 10 g orzeszków piniowych. Zamknąć pokrywę, wymieszać - czas 10 sekund, prędkość 10.
- Krok 3 - Otworzyć pokrywę. Do sera dodać 40 g świeżych liści pietruszki, 1 ząbek czosnku, wlać 50 g oliwy z oliwek, posolić, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę, zmiksować pesto - czas 20 sekund, prędkość 5.
- Krok 4 - Otworzyć pokrywę misy, za pomocą łopatkı zebrać pesto ze ścianek garnka, zamknąć pokrywę, zmiksować - czas 20 sekund, prędkość 4.
- Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı przełożyć pesto do miski. Nie myć misy.
- Krok 6 - Wlać do misy 1200 g wody. Zamknąć pokrywę, zagotować wodę - temperatura 100 stopni, czas 5 min.
- Krok 7 - Otworzyć pokrywę, dodać do wody 1,5 łyżeczki soli i 300 g makaronu. Zamknąć pokrywę, gotować makaron - temperatura 100°C, czas zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu makaronu.
- Krok 8 - Otworzyć pokrywę, odcedzić makaron przez sitko i przepłukać zimną bieżącą wodą. Dobrze odcedzić.
- Krok 9 - Przełożyć makaron do miski z pesto, dodać 200 g pomidorów i 125 g pokrojonej mozzarelli. Dodać pokrojone oliwki i kapary. Dokładnie wymieszać sałatkę.

Składniki:

- 300 g makaronu
- 200 g pomidorów
- 125 g mozzarelli
- 50 g pokrojonego parmezanu
- 40 g liści pietruszki
- 1 ząbek czosnku
- 50 g oliwy z oliwek
- 10 g orzeszków piniowych
- 0,5 łyżeczki soli do pesto
- 1,5 łyżeczki soli do gotowania makaronu
- 50 g oliwek
- 20 g kaparów

