

Codziennie
odmiennie

Książka
z przepisami



Multicooker Philips ugotuje, upiecze, usmaży, udusi,
podgrzeje... To takie proste. Satysfakcja gwarantowana!

PHILIPS

Spis treści

Tabela programów i temperatur	5
Kasza gryczana	6
Grysotto	7
Ryż do sushi	8
Nasi Lemak czyli ryż po malezyjsku	9
Omlet z papryką i szynką parmeńską	10
Omlet „grzybek” z wiśniami	11
Zupa pomidorowa	12
Zupa ogórkowa.	13
Kapuśniak	14
Żurek na grzybowym wywarze	15
Zupa grzybowa z kluseczkami.	16
Zupa minestrone	17
Meksykańska zupa chilli	18
Orientalna zupa z soczewicy	19
Zupa krem z cukinii	20
Krem z marchewki z grzankami	21
Tajska zupa z kurczakiem i słodkimi ziemniakami	22
Wiosenna zupa z rzodkiewek i szpinaku	23
Zupa a’la Bolognese	24
Makaron z sosem bolognese	25
Zapiekanka z kurczakiem i pieczarkami	26
Makaron z pomidorami i oliwkami	27
Makaron w sosie pomidorowym z bakłażanem i serkiem kozim.	28
Makaron ze szpinakiem i łososiem	29
Makaron ze szparagami	30
Makaron z brokułami i fetą	31
Risotto z dynią	32
Risotto z warzywami	33
Kuskus z warzywami.	34
Pilaw z chorizo i pomidorami	35
Ryż po grecku zapiekany z warzywami	36
Kotlety schabowe	37
Gołąbki	38
Klopsiki w sosie koperkowym.	39
Chilli con carne.	40
Gulasz z indyka z ziemniaczkami na parze	41
Potrąwka z kurczaka i grzybów	42
Kieszonki faszerowane suszonymi pomidorami w sosie serowym	43

Roladki z kurczaka w szynce parmeńskiej	44
Skrzydółka miodowo-cytrynowe	45
Gulasz z ziemniakami i fasolką szparagową	46
Placek na parze z sosem myśliwskim	47
Polędwiczki wieprzowe w sosie serowo-orzechowym	48
Żeberka w sosie	49
Karkówka w sosie własnym duszona z warzywami	50
Karkówka po góralsku z kluskami na parze	51
Wołowina w winie	52
Łosoś na parze	53
Łosoś w sosie pomarańczowo-imbirowym	54
Łosoś na parze ze śmietanowym sosem pietruszkowym	55
Dorsz duszony w porach.	56
Cytrynowy dorsz na ryżu z marchewką i kukurydzą	57
Szczupak w pikantnym sosie	58
Łosoś pieczony z ziemniakami	59
Krewetki smażone z czosnkiem na białym winie	60
Proste tajskie curry z krewetkami	61
Sycylijski gulasz z bakłażanów (Caponata)	62
Leczo	63
Bigos	64
Pilaw z kalafiora z ciecierzycą i migdałami	65
Bukiet warzyw na parze z sosem cytrynowym	66
Placuszki maślane	67
Ciasto czekoladowe z borówkami	68
Ciasto czekoladowe z gruszkami i orzechami	69
Cynamonowe ciasto z jabłkami	70
Ciasto marchewkowe	71
Ciasto cytrynowe z makiem	72
Piernik	73
Blondies	74
Zebra	75
Biszkopt z kremem piernikowym	76
Gruszki w winie	77
Dżem truskawkowy	78
Dżem brzoskwiniowy z Amaretto	79
Powidła z czekoladą	80
Domowy jogurt	81
Notatki	82



Przed pierwszym użyciem

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z misy wewnętrznej urządzenia.
2. Usuń arkusz, który jest pomiędzy misą wewnętrzną i elementem grzejącym.
3. Przed pierwszym użyciem przetrzyj części urządzenia wilgotną szmatką.
4. Napełnij misę wewnętrzną wodą do połowy, a następnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu.
5. Na panelu sterowania naciskaj MENU, aż wskaźnik pokaże funkcję BOIL.
6. Gotuj wodę przez 5 min, po czym naciśnij przycisk OFF/WARM.
7. Odłącz urządzenie od zasilania, poczekaj aż misa ostygnie, a następnie wylej wodę.

Uwaga:

Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

TABELA Z ZESTAWIENIEM PROGRAMÓW I TEMPERATUR

PROGRAM	REGULACJA TEMPERATURY	TEMPERATURA (W PRZYBLIŻENIU)	REGULACJA CZASU	DOMYŚLNY CZAS	SZCZEGÓŁY	KOMENTARZ
RICE/PASTA (RYŻ/MAKARON) RISOTTO (RISOTTO) PILAF (PILAW)	Nie	135°C	Nie	40 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas programu zacznie być odliczany kiedy pozostanie 10 minut do końca gotowania. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Używając tego programu można przygotować różne rodzaje kasz, np. jęczmienną, gryczaną lub jagłą.
JAM (PROGRAM DO PRZETWORÓW DOMOWYCH)	Nie	85-90°C	1-4 godz.	2 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godzinę lub co 10 minut. 2. Czas programu można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Czas pracy jest odliczany na wyświetlaczu. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
BOIL (GOTOWANIE)	Nie	90-100°C	5-30 min.	30 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas programu można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
STEW (DUSZENIE)	Nie	80-95°C	20 min. - 10 godz.	1 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas programu można regulować co 1 min. lub co 1 godz. 3. Utrata wody podczas gotowania to mniej niż 30%. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Program idealny do gotowania zup i duszenia.
FRY (SMAŻENIE)	Nie	145-150°C	5-59 min.	42 min.	1. Czas programu można regulować co 1 minutę. 2. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Podczas smażenia pokrywa urządzenia musi być otwarta.
YOGHURT (JOGURT)	Nie	40±3°C	6-12 godz.	8 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas programu można regulować co 10 minut. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
REHEAT (PODGRZEWANIE)	Nie	85-95°C	8-25 min.	25 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas programu można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
BAKE (PIECZENIE)	Tak	40-60-80-100-120-150-160°C	20 min. - 2 godz.	45 min.	1. Nie ma funkcji opóźnionego startu. 2. Czas programu można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Dodatkowa funkcja - grill.
STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	Nie	90-100°C	5 min. - 2 godz.	30 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min. - 24 godz.), regulacja co 1 godz. lub co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 min., nie ma możliwości regulacji co 1 godz. 3. Poziom wody powinien sięgać oznaczenia „4” wewnątrz misy. 4. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy.	Programu można używać do warzyw, mięs oraz ryb.
KEEP WARM (FUNKCJA TRZYMANIA CIEPŁA)	Nie	73±4°C	Nie	Brak	Włącza się automatycznie po zakończeniu programu (z wyłączeniem programu Yoghurt).	



SKŁADNIKI

- › 250 g kaszy gryczanej (2 miarki)
- › 0,5 litra wody
- › łyżka masła
- › 1 łyżeczka soli

Kasza gryczana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Odmierzyć 2 miarki kaszy, dokładnie wypłukać i umieścić w misie.
2. Dolać wody i dosypać soli.
3. Zamknąć urządzenie, ustawić program RICE i nacisnąć START.
4. Po zakończeniu gotowania dodać łyżkę masła i wymieszać.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Gryssotto

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę.
2. Nacisnąć MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 8 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Do misy włożyć cebulę i czosnek. Mieszać od czasu do czasu.
4. W połowie czasu programu dodać kaszę gryczaną i smażyć, mieszając co jakiś czas.
5. Do misy wlać bulion i wymieszać. Zamknąć pokrywę.
6. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program RISOTTO i nacisnąć przycisk START.
7. 10 minut przed końcem programu do misy dodać masło oraz pokrojone w 2cm kawałki szparagi, wymieszać i ponownie zamknąć pokrywę.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
9. Gotowe gryssotto doprawić solą i pieprzem. Podawać posypane tartym parmezanem.



SKŁADNIKI

- › 2 łyżki oliwy z oliwek
- › 1 cebula, pokrojona w kostkę
- › 3 ząbki czosnku, posiekane
- › 150 g kaszy gryczanej
- › 2 łyżki masła
- › 500 ml bulionu warzywnego
- › 1 pęczek zielonych szparagów
- › sól i pieprz



SKŁADNIKI

- › 2 miarki ryżu
- › 2 miarki wody
- › 2 łyżki octu ryżowego
- › 1 łyżka soku z cytryny
- › 0,5 łyżeczki sosu sojowego
- › 2 łyżeczki cukru
- › 1 łyżeczka soli

Ryż *do sushi*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Dokładnie wypłukać ryż pod bieżącą wodą.
2. Wypłukany ryż wsypać do misy urządzenia.
3. Dolać wody do poziomu odpowiadającego 2 miarkom ryżu. Podziałka znajduje się wewnątrz misy.
4. Zamknąć urządzenie, ustawić program RICE i nacisnąć START
5. Przygotować marynatę: do szklanki wlać ocet ryżowy, sok z cytryny, sos sojowy, dodać cukier i sól.
6. Ryż na sushi gotuje się 40 minut. 10 minut przed końcem programu, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Pozostawić ryż w funkcji KEEP WARM jeszcze przez 20 minut.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Nasi Lemak czyli ryż po malezyjsku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż umieścić w misie.
2. Mleczko kokosowe mieszać z wodą. Wlać do ryżu. Jeśli trzeba należy dolać wody do poziomu odpowiadającego 2 miarkom ryżu. Podziałka znajduje się wewnątrz misy.
3. Do ryżu dodać wszystkie przyprawy, zamieszać. Zamknąć urządzenie i ustawić program RICE. Nacisnąć START
4. Po ok. 15 minutach należy sprawdzić ryż. Jeśli jest już prawie miękki należy wyłączyć urządzenie i trzymać w nim ryż przez kolejne 10 minut.



SKŁADNIKI

- › 2 miarki ryżu
- › 1 miarka mleczka kokosowego
- › 1 miarka wody
- › ok. 2 cm imbiru
- › 2 listki limonki lub 1 trawka cytrynowa
- › 1 mały kawałek cynamonu
- › 1 gwiazdka anyżu
- › 6 ziarenek czarnego pieprzu
- › 2 ziarna kardamonu
- › 2 goździki
- › 1 łyżeczka soli



SKŁADNIKI

- › 4 jajka
- › 3 plastry szynki dojrzewającej
- › 0,5 czerwonej papryki
- › 2 łyżki oliwy
- › 2 łyżki natki pietruszki

Owlet

z papryką i szynką parmeńską

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, usmażyć na niej pokrojoną szynkę i paprykę. Zalać roztrzepanymi jajkami, posypać natką pietruszki. Zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 9 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Omlot „grzybek” z wiśniami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wiśnie wymieszać z dwiema łyżkami cukru i odstawić.
2. Żółtka utrzeć z łyżką cukru na puszystą masę.
3. Dodać mąkę i dokładnie połączyć.
4. Białka utrzeć ze szczyptą soli na sztywną pianę, połączyć delikatnie ale dokładnie z żółtkami, tak by masa była wciąż puszysta.
5. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME wybrać czas 5 minut, nacisnąć START.
6. Do misy urządzenia włożyć posłodzone wiśnie, smażyć, często mieszając. Równomiernie rozłożyć na dnie naczynia.
7. Nacisnąć MENU i wybrać program BOIL. Ustawić czas na 10 minut.
8. Wiśnie zalać masą jajeczną, zamknąć pokrywę i nacisnąć START.
9. Gotowy omlot wyłożyć wiśniami do góry, posypyany cukrem pudrem.
10. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 4 jajka, osobno żółtka i białka
- › szczypta soli
- › 1 łyżka mąki
- › 3 łyżki cukru pudru
- › 300-400 g wiśni, bez pestek
(jeśli używamy mrożonych, ważne by dokładnie wyciekł nadmiar soku po rozmrożeniu)



SKŁADNIKI

- › 3 łyżki oliwy
- › 1 średnia cebula pokrojona w kostkę
- › 2 marchewki pokrojone w talarki
- › 2 ząbki czosnku drobno posiekane
- › 2 listki laurowe
- › 4 ziarna ziela angielskiego
- › 1 łyżeczka cukru
- › świeża bazylia
- › 700 ml płynnego przecieru pomidorowego
- › 1 litr wody
- › 120 ml ryżu
- › 4 łyżki śmietany
- › sól, pieprz

Zupa pomidorowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 10 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy włąć oliwę, dodać cebulę, czosnek i marchewkę, podsmażyć mieszając od czasu do czasu.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Do podsmażonych warzyw dodać około 1 litra wody, dodać liście laurowe i ziele angielskie, zamknąć pokrywę.
5. Po 10 minutach włąć do wywaru przecier pomidorowy, dodać ryż i bazylię, przyprawić obficie solą i pieprzem, zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do końca 30-minutowego programu. Po tym czasie otworzyć pokrywę i dodać cukier. Wymieszać kilka łyżek gorącej zupy ze śmietaną i taką mieszanką doprawiamy zupę.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Zupa ogórkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlać 2 l wody do misy i umieścić zeberka.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 25 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
3. Po tym czasie umieścić w misie wszystkie warzywa oraz dodać sól, vegetę i nastawić program STEW na 20 minut.
4. Przed końcem dodać poszatowane ogórki kiszzone i nastawić jeszcze na 7 minut.
5. Na koniec dodać 1 łyżkę śmietany lub jogurtu naturalnego.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 2 l wody
- › 30 dkg zeberek
- › 2 pokrojone marchewki
- › 1 pokrojona pietruszka
- › 0,5 pokrojonego selera
- › 3 pokrojone ziemniaki
- › 0,5 pora
- › 1 cebula cała
- › 4 kiszzone ogórki starte na paski
- › 1 łyżeczka vegety
- › 1 łyżeczka soli
- › pieprz do smaku
- › 1 łyżka śmietany



SKŁADNIKI

- › 2 l wody
- › 30 dkg żeberka
- › 2 pokrojone marchewki
- › 1 pokrojona pietruszka
- › 0,5 pokrojonego selera
- › 3 pokrojone ziemniaki
- › 0,5 pora
- › 1 cebula cała
- › 0,3 kg kapusty kiszonej
- › 1 łyżeczka vegety
- › 1 łyżeczka soli
- › pieprz do smaku
- › 1 łyżka oliwy

Kapuśniak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umieścić żeberka w misie, dodać oliwę.
2. Nacisnąć MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME na 8 minut i nacisnąć START.
3. Po tym czasie umieścić w misie wszystkie warzywa pokrojone w kostkę, dodać sól, vegetę, dolać wodę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
5. Na koniec dodać kapustę kiszoną i nastawić program STEW na 10 minut.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Żurek na grzybowym wywarze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Za pomocą przycisku MENU wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 10 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. W misie umieścić pokrojony w kostkę boczek i podsmażyć mieszając.
3. 5 minut przed końcem dodać cebulę i podsmażyć razem z boczkiem
4. Do misy wlać wodę, dodać suszone grzyby, oczyszczoną włoszczyznę, listki laurowe, ziele angielskie.
5. Wycisnąć mięso z kiełbasy i uformować dłońmi pulpety. Umieścić pulpety na tacce do gotowania na parze. Tackę z pulpetami umieścić w urządzeniu.
6. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEAM. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć START.
7. Po tym czasie zdjąć tackę. Do wywaru dodać zakwas.
8. Nacisnąć MENU i wybrać program BOIL. Nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 10 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć START.
9. Gdy urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, doprawić żurek solą, pieprzem oraz majerankiem. Odczekać 5 minut i odłączyć urządzenie od prądu.
10. Gotową zupę podawać z pulpetami, jajkiem ugotowanym na twardo oraz kromką żytniego chleba za zakwasie.



SKŁADNIKI

- › 2 litry wody
- › 50 g suszonych podgrzybków
- › pęczek włoszczyzny
- › 3 listki laurowe
- › 6 ziaren ziela angielskiego
- › 100 g wędzonego boczku
- › 300 g białej kiełbasy surowej
- › 2 cebule
- › 500 ml zakwasu na żurek
- › 3-4 ząbki czosnku
- › sól, pieprz i majeranek do smaku



SKŁADNIKI

- › 80 g suszonych prawdziwków
- › 700 g włoszczyzny
- › listek ziela angielskiego
- › 10 ziaren pieprzu
- › sok z cytryny
- › pieprz i sól

Kluseczki:

- › 250 g mąki pszennej razowej
- › 100 ml wody
- › 150 ml mleka
- › 3 jajka
- › 2 szczypty soli

Zupa grzybowa z kluseczkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki na kluseczki wymieszać ze sobą przy pomocy miksera. Ciasto powinno przypominać gęste ciasto na naleśniki. Jeśli jest zbyt gęste dodać wody lub jeśli zbyt rzadkie odrobinę mąki.
2. Wlać 1,5 l wody do misy urządzenia i dodać 1 łyżeczkę soli.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 10 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
4. Gdy woda się zagotuje włożyć do urządzenia tackę do gotowania na parze. Wylać na nią ciasto i rozetrzeć drewnianą łyżką. Kluseczki gotować aż wypłyną na powierzchnię wody.
5. Kluseczki odcedzić na tacce do gotowania na parze. Przełożyć na osobny talerz i pozostawić do ostygnięcia.
6. Wlać 2,5 l wody do misy urządzenia i dodać do niej wypłukane grzyby, obraną i pokrojoną włoszczyznę oraz przyprawę.
7. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
8. Zupę przecedzić, doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Klarowny bulion grzybowy podawać z kluseczkami oraz grzybami pokrojonymi w paski.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Zupa minestrone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, zeszklić drobno posiekaną cebulę i czosnek, dodać kolejno pokrojoną paprykę, fasolkę oraz cukinię i smażyć.
3. Pod koniec wymieszać, dodać przyprawy. Wlać 700 ml wody, zamknąć urządzenie.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. 5 minut przed końcem dodać pomidory.
6. Gotową zupę przyprawić do smaku, skropić oliwą.
7. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 2 łyżki oliwy
- › 1 papryka
- › 1 cukinia
- › 1 ząbek czosnku
- › 1 puszka pomidorów
- › garść fasolki szparagowej
- › 1 liść laurowy
- › ¼ łyżeczki kminku
- › 700 ml wody
- › sól, pieprz



SKŁADNIKI

- › 400 g wołowiny, zmielonej
- › 2 szklanki bulionu wołowego lub wody
- › $\frac{2}{3}$ szklanki czerwonego wina
- › 2 duże cebule, pokrojone w kosteczkę
- › 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- › 6 łyżek oliwy
- › 1 zielona papryka, pokrojona w kostkę
- › 1 puszka (240 g) czerwonej fasoli, opłukanej
- › 2 puszki (800 g) pomidorów krojonych
- › po 1 łyżeczce chilli i kminu rzymskiego
- › 2 liście laurowe
- › pieprz czarny, sól
- › 2 łyżeczki cukru

Meksykańska zupa chilli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia włączyć 5 łyżek oliwy, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 15 minut, odczekać minutę aż oliwa się nagrzeje i wrzucić cebulę pokrojoną w kosteczkę, ziarna kminu rzymskiego i pokrojoną zieloną paprykę, smażyć około 4 minut, aż warzywa lekko zmiękną mieszając od czasu do czasu.
2. Następnie do podsmażonej cebuli i papryki dodać zmielone mięso, smażyć mieszając od czasu do czasu około 10 minut, aż będzie brązowe, doprawić solą i pieprzem.
3. Gdy program FRY dobiegnie końca, ponownie nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 35 minut, do misy urządzenia włączyć bulion lub wodę, dodać odsączoną fasolę, czosnek, chilli, pomidory z puszki, bulion, wino, liście laurowe, ponownie doprawić pieprzem. Całość wymieszać, zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do zakończenia programu.
4. Na koniec spróbować zupę i jeśli jest kwaśna dodać cukier. Podawać ze startym serem cheddar i kwaśną śmietaną (opcjonalnie).
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Orientalna zupa z soczewicy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME, ustawić czas 8 minut i wrzucić cebulę. Podsmażać mieszając od czasu do czasu, po 4 minutach dodać imbir, marchewkę i przyprawy: curry, kolendrę, garam masala, chilli, kmin rzymski i kontynuować smażenie do zakończenia programu.
2. Gdy program FRY dobiegnie końca, ponownie nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut, do podsmażonych warzyw dodać bulion lub wodę i soczewicę, zamknąć pokrywę urządzenia.
3. Po 10 minutach dodać pokrojone pomidory wraz z sokiem oraz koncentrat i przeciśnięty przez praskę czosnek, obficie doprawić czarnym pieprzem.
4. Zupę podawać z kleksem jogurtu greckiego, posypaną świeżą kolendrą lub pietruszką.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 2/3 szklanki suchej, czerwonej soczewicy
- › 3,5 szklanki bulionu lub wody
- › 1 marchewka pokrojona w półplasterki
- › 1 puszka (400 g) pomidorów,
- › 2 duże cebule, pokrojone w kosteczkę
- › 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- › 3 ząbki czosnku, zmiżdżone
- › 3 łyżki oliwy
- › 2,5 cm świeżego imbiru, posiekanego (2 łyżki)
- › po 2 łyżeczki: curry, kminu rzymskiego, mielonej kolendry, przyprawy garam masala
- › 0,5 łyżeczki chilli
- › sól, pieprz czarny



SKŁADNIKI

- › 640 ml bulionu warzywnego
- › 600 g cukinii pokrojonej w kostkę
- › 1 średniej wielkości cebula pokrojona w plastry
- › 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- › 1 łyżka oliwy z oliwek
- › 1 łyżka jogurtu naturalnego lub śmietany
- › sól i pieprz

Zupa krem z cukinii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umieścić wszystkie warzywa w misie urządzenia.
2. Nacisnąć MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME na 10 minut i nacisnąć START. Nie zamykając pokrywy, mieszać co jakiś czas.
3. Dodać bulion oraz sól i pieprz do smaku.
4. Ustawić program STEW i COOKING TIME na 15 minut. Zamknąć pokrywę.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Dla lepszej konsystencji zupy można ją zblendować i dodać 1 łyżkę jogurtu naturalnego lub śmietany.



Krem z marchewki z grzankami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut, odczekać minutę aż oliwa się nagrzeje i wrzucić chleb pokrojony w kosteczkę, smażyć aż grzanki lekko się zrumienią około 4 minut. Gotowe grzanki przełożyć do miseczki i odstawić.
2. Do opróżnionej misy urządzenia wrzucić masło i poczekać aż się roztopi, dodać cebulę i podsmażać 5 minut aż lekko zmięknie, następnie wrzucić marchewkę, dodać imbir, cynamon, sól i pieprz, smażyć kolejne 10 minut od czasu do czasu mieszając.
3. Gdy program FRY dobiegnie końca, ponownie nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 45 minut, zamknąć pokrywę urządzenia.
4. Po 20 minutach dodać wodę lub bulion, ponownie zamknąć pokrywę i gotować do zakończenia programu. Na koniec zupę zmiksować za pomocą blendera na gładki krem i dodać śmietankę 30%, wymieszać, przyprawić solą i pieprzem według uznania. Jeśli zupa będzie zbyt gęsta można dodać więcej śmietanki lub wody. Podawać z wcześniej przygotowanymi grzankami.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

Składniki na 1 litr zupy:

- › 5 średnich marchewek, pokrojonych w plasterki
- › 3 szklanki bulionu lub wody
- › 1 średnia cebula, pokrojona w kosteczkę
- › 3 łyżki masła
- › 1,5 cm świeżego imbiru, drobno posiekanego
- › 1 łyżeczka cynamonu
- › 2/3 szklanki śmietanki 30%
- › sól
- › pieprz, świeżo zmielony
- › 2 kromki pszennego chleba, pokrojone w kosteczkę
- › 2 łyżki oliwy

Polecane przez
PIOTR KUCHARSKI



SKŁADNIKI

- › 1 łyżka oleju rzepakowego
- › 2 ząbki czosnku, posiekane
- › 1 papryczka chilli, bez nasion, posiekana
- › 2 cm imbiru, posiekanego
- › 1 lodyga trawy cytrynowej, zmiądzona
- › 25 g kolendry, posiekanej
- › 2 łyżki czerwonej Tajskiej pasty curry
- › 750 ml bulionu drobiowego
- › 1 mała puszka (160ml) mleczka kokosowego
- › 500 g słodkich ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- › 2 filety z piersi z kurczaka, pokrojone w paski
- › 1 sok z jednej limonki
- › 1 łyżeczka cukru
- › 0,5 łyżeczki sosu rybnego

Tajska zupa z kurczakiem i słodkimi ziemniakami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do miski wlać 1 łyżkę oleju. Dodać czosnek, imbir, trawę cytrynową i pastę curry. Podsmażyć mieszając od czasu do czasu.
3. Dodać bulion, mleko kokosowe i ziemniaki.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START. Zamknąć pokrywę.
5. Po 20 minutach dodać do zupy kurczaka. Zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do końca programu.
6. Na koniec dodać sok z limonki, cukier i sos rybny.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Wiosenna zupa z rzodkiewek i szpinaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać bulion. Zamknąć pokrywę.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Po 5 minutach, gdy bulion zacznie się gotować, dodać ziemniaki.
4. 15 minut przed końcem dodać rzodkiewki pokrojone w plasterki oraz oczyszczony i pokrojony w paski szpinak.
5. Śmietanę wymieszać z mąką i doprawić solą, dodać chochelkę ciepłej zupy, aby się nie zważyła. Wlać do misy przed końcem programu i wymieszać.
6. Gotową zupę doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem posypać posiekanym koperkiem.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 1 litr bulionu drobiowego
- › 3-4 ziemniaki
- › 1 pęczek rzodkiewki
- › 200 g młodego szpinaku
- › 1 pęczek koperku
- › 200 ml kwaśnej śmietany
- › 1 łyżka mąki pszennej
- › sól i pieprz do smaku



SKŁADNIKI

- › 1 cebula, posiekana
- › 2 ząbki czosnku, posiekane
- › 2 marchewki, pokrojone w krążki
- › 50 g selera naciowego, pokrojonego w krążki
- › oliwa z oliwek
- › 300 g mielonej wołowiny
- › 2 puszki krojonych pomidorów
- › 0,5 kieliszka czerwonego wina
- › 500 ml bulionu warzywnego
- › sól i pieprz do smaku
- › 100 g makaronu spaghetti
- › parmezan do posypania

Zupa a'la Bolognese

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy wlać 3 łyżki oliwy. Dodać cebulę, czosnek, marchewkę i seler naciowy. Podsmażyć mieszając od czasu do czasu. W połowie czasu dodać wołowinę i dalej smażyć.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Do misy z podsmażonymi warzywami i wołowiną dodać pomidory, wino, bulion 0,5 łyżeczki soli i 3-4 szczypty pieprzu. Zamknąć pokrywę.
5. Po 20 minutach dodać do zupy połamany na mniejsze kawałki makaron. Zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do końca programu.
6. Zupę podawać posypaną tartym parmezanem.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Makaron z sosem bolognese

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę i wrzucić pokrojone: marchew, seler, pieczarki i mięso.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 13 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Smażyć przez 5 min, a następnie dodać przecier pomidorowy, krojone pomidory, czosnek, zioła i czerwone wino. Kontynuować program FRY przez kolejne 8 minut.
4. Dodać makaron, sól i wodę. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program STEW i czas na 30 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Podawać z serem parmezan.

PORADA: W podanym przepisie zaleca się ułożenie makaronu na wierzchu składników tworzących sos i polanie wszystkiego wodą, która wchłonie się w całości podczas gotowania. Ilość użytej wody zależy od tego, czy makaron ma być „al dente”, czy bardziej miękki.



SKŁADNIKI

- › 1 łyżka oliwy z oliwek
- › 1 średniej wielkości cebula
- › 1 średniej wielkości marchew
- › 1 łodyga selera naciowego
- › 70 g pieczarek, drobno pokrojonych
- › 250 g mielonej chudej wołowiny
- › 2 łyżki przecieru pomidorowego
- › 400 g krojonych pomidorów z puszki
- › 2 łyżeczki różnych ziół prowansalskich
- › 1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
- › 250 g suchego makaronu penne
- › 270 ml wody
- › 90 ml czerwonego wina



SKŁADNIKI

- › 300 g filetów z piersi kurczaka, pokrojonych w kostkę
- › 300 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- › 0,5 dużej cebuli, pokrojonej w kostkę
- › 2 ząbki czosnku, zmiżdżone
- › duża szczypta gałki muskatołowej
- › 250 g makaronu pene
- › 1 szklanka gęstej śmietany 18%
- › 0,5 szklanki startego sera żółtego
- › 100 g sera mozzarella, w plastrach
- › 2 łyżki oregano
- › sól i pieprz
- › 3 łyżki masła
- › 2 szklanki wody

Zapiekanka z kurczakiem i pieczarkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski włożyć masło i cebulę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 15 minut.
2. Po 5 minutach do cebuli dodać mięso, a po następnych 3 minutach pieczarki - obficie posypać czarnym pieprzem i wsypać 2 łyżki oregano. Mieszać od czasu do czasu.
3. Na warzywa i mięso wsypać suchy makaron, dodać 500 ml wody wymieszanej z 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut. Po 10 minutach nacisnąć przycisk OFF.
4. Śmietanę wymieszać z czosnkiem, gałką muskatołową, startym żółtym serem i pieprzem, dodać do makaronu, dokładnie wymieszać całość i zamknąć pokrywę.
5. Ponownie nacisnąć MENU i ustawić program BAKE, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 160°C.
6. 5 minut przed końcem programu na wierzchu ułożyć plastry mozzarelli i ponownie zamknąć pokrywę.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Polecane przez
p. Elżę R.



Makaron z pomidorami i oliwkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i czosnek.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 5 minut. Nacisnąć przycisk START. Mieszać od czasu do czasu.
3. Dodać makaron wraz z pozostałymi składnikami i przyprawami. Zalać wodą. Wymieszać składniki.
4. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program STEW i czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: W podanym przepisie zaleca się ułożenie makaronu na wierzchu składników tworzących sos i polanie wszystkiego wodą, która wchłonie się w całości podczas gotowania. Ilość użytej wody zależy od tego, czy makaron ma być „al dente”, czy bardziej miękki.



SKŁADNIKI

- › 1 średniej wielkości cukinia, pokrojona w kostkę
- › garść czarnych oliwek (bez pestek)
- › 100 g krojonych pomidorów z puszki
- › 0,5 pokrojonej średniej wielkości cebuli
- › 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- › 1 liść laurowy
- › 250 g makaronu
- › 630 ml wody
- › sól do smaku



SKŁADNIKI

- › 150 g makaronu „kokardki”
- › 2 łyżki oliwy
- › 1 cebula
- › 1 bakłażan
- › 1 czerwona papryka
- › 1 puszka pomidorów
- › 2 łyżki miękkiego sera koziego
- › 300 ml wody
- › sól, pieprz

Makaron

w sosie pomidorowym z bakłażanem i serkiem kozim

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 12 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodawać kolejno pokrojoną paprykę oraz bakłażana. Wymieszać, przyprawić.
3. Dolać 300 ml wody oraz pomidory. Wrzucić surowy makaron, wymieszać. Zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Na koniec dodać ser i wymieszać.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Polecane przez
p. Elżę R.



Makaron ze szpinakiem i łososiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy wsypać makaron, dolać wody, posolić do smaku.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
3. Szpinak dokładnie myć i ułożyć na tacce do gotowania na parze.
4. 5 minut przed końcem umieścić tacę ze szpinakiem w Multicookerze.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM, wtedy do makaronu dodać szpinak, czosnek przeciśnięty przez praskę, pokrojonego łososa oraz pieprz i sól. Zamknąć urządzenie i zostawić na 5 minut.
6. Na koniec dodać jogurt i mieszać aż wszystko się dobrze połączy.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 400 g opakowanie szpinaku baby
- › 100 g łososa wędzonego
- › ząbek czosnku
- › 250 g makaronu świderki
- › 630 ml wody
- › 150 g gęstego jogurtu naturalnego
- › sól i pieprz do smaku



SKŁADNIKI

- › 630 ml wody
- › 250 g makaronu świderki lub innego ulubionego
- › 500 g zielonych szparagów
- › skórka otarta i sok z 0,5 cytryny
- › 100 g sera do kanapek ze szczypiorkiem
- › sól i pieprz

Makaron ze szparagami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać 630 ml wody, dosypać łyżeczkę soli i wsypać makaron.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
3. W tym czasie odciąć ze szparagów zdrewniałe końce, a resztę pokroić na 2 cm kawałki i ułożyć na tacce do gotowania na parze.
4. 4 minuty przed końcem gotowania włożyć do urządzenia tackę do gotowania na parze i zamknąć pokrywę.
5. Kiedy program dobiegnie końca, do makaronu dodać szparagi, serek i skórkę z cytryny. Przyprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
6. Na koniec przyprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Polecane przez
p. Elżę R.



Makaron z brokułami i fetą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Brokuły dokładnie umyć i ułożyć na tacce do gotowania na parze.
2. Do misy wsypać makaron, dolać wody, posolić do smaku. Na wierzch położyć tackę z brokułami.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM, wtedy do makaronu dodać brokuły, pokrojony czosnek, pokrojoną w kostkę fetę oraz pieprz i sól.
5. Wymieszać wszystko, zamknąć urządzenie i pozostawić na 5 minut.
6. Na koniec dodać jogurt i mieszać aż wszystko się dobrze połączy.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 400 g różyczek brokuła
- › 135 g sera feta
- › ząbek czosnku
- › 250 g makaronu rurki
- › 630 ml wody
- › 150 g gęstego jogurtu naturalnego
- › sól i pieprz do smaku



SKŁADNIKI

- › 200 g ryżu arborio
- › 250 g dyni Hokkaido
- › 1 mała cebula
- › 1 łyżka oliwy
- › 1 łyżka masła
- › 3 łyżki parmezanu
- › 500 ml bulionu
- › sól i pieprz do smaku

Risotto z dynią

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 8 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, zeszklić drobno posiekaną cebulę. Dodać pokrojoną w kostkę dynię.
3. Wsypać ryż, wymieszać. Dolać ciepły bulion. Wymieszać. Zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program RISOTTO. Nacisnąć przycisk START.
5. Na 4 minuty przed końcem otworzyć pokrywę, dodać masło i parmezan. Dodać sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać składniki.



Risotto z warzywami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 10 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Do misy włożyć cebulę, paprykę, pieczarki i pomidory. Mieszać od czasu do czasu.
4. Dodać ryż, groszek, szafran oraz bulion, zamknąć pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program RISOTTO, a następnie nacisnąć przycisk START.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 2 łyżki oliwy z oliwek
- › 0,5 małej cebuli, pokrojonej w piórka
- › 0,25 pokrojonej czerwonej papryki
- › 0,5 pokrojonej zielonej papryki
- › 60 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- › 130 g pomidorów, pokrojonych
- › 280 g ryżu długoziarnistego
- › 360 ml bulionu
- › 70 g mrożonego zielonego groszku
- › szczypta szafranu



SKŁADNIKI

- › 1 średnia czerwona papryka
- › 0,5 szklanki kukurydzy z puszki
- › 0,5 szklanki mrożonego groszku
- › 0,5 czerwonej cebuli, pokrojonej w kosteczkę
- › 1 marchewka, pokrojona w półplasterki
- › 6 pomidorków koktajlowych, pokrojonych w ćwiartki
- › świeża natka pietruszki
- › 6 łyżek oliwy
- › po 0,5 łyżeczki słodkiej papryki, chilli, curry
- › 1 szklanka kaszy kuskus
- › 1,5 szklanki wrzącej wody
- › pieprz czarny, sól

Kuskus z warzywami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy wlać 5 łyżek oliwy, włożyć pokrojoną paprykę, groszek, cebulę, marchewkę nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 12 minut, mieszać od czasu do czasu - warzywa powinny pozostać lekko twarde i chrupiące.
2. Po 10 minutach do podsmażonych warzyw dodać paprykę w proszku, curry, chilli, czarny pieprz oraz kukurydzę i pomidorki koktajlowe, kontynuować smażenie do zakończenia programu.
3. Gdy program dobiegnie końca wsypać do misy kasze kuskus, zalać osolonym wrzątkiem z dodatkiem 1 łyżki oliwy i zamknąć pokrywę urządzenia - zostawić na 3 minuty. Podawać danie posypane świeżą natką pietruszki.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: Tak przygotowany kuskus stanowi samodzielne danie, jednak może być też smacznym dodatkiem do pieczonego mięsa czy ryby. Po schłodzeniu i wymieszanu z 2 łyżkami majonezu staje się doskonałą i pożywną sałatką podawaną na zimno.



Pilaw

z chorizo i pomidorami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 8 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę, a gdy zmięknie i stanie się szklista wrzucić chorizo i smażyć aż zacznie puszczać tłuszcz. Dodać czosnek, paprykę i pomidory, wymieszać i poczekać do zakończenia programu FRY.
3. Do chorizo, cebuli i pomidorów dodać ryż, bulion, sok z cytryny i liście laurowe.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program PILAF, nacisnąć przycisk START i zamknąć pokrywę.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Podawać posypane świeżą kolendrą.



SKŁADNIKI

- › 1 łyżka oliwy
- › 1 duża cebula, posiekana w kostkę
- › 250 g baby chorizo (cienkie)
- › 4 ząbki czosnku, przepuszczone przez praskę
- › 1 łyżeczka wędzonej papryki w proszku
- › 400 g pomidorów z puszki
- › 200 g ryżu basmati
- › 600 ml bulionu drobiowego
- › 3 łyżki soku z cytryny
- › 2 liście laurowe
- › garść świeżo posiekanej kolendry



SKŁADNIKI

Pokrojone w kostkę:

- › 2 średnie bakłażany
- › 1 mała cukinia
- › 1 średnia cebula czerwona,
- › 1 czerwona papryka,
- › 0,5 szklanki ryżu basmati
- › 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- › 1 szklanka przecieru z pomidorów w płynie
- › 1 puszka pomidorów bez skórki
- › 0,5 szklanki wody
- › 100 g sera feta, pokruszonego
- › 15 czarnych oliwek,
- › garść listków świeżej bazylii, posiekanych
- › 6 łyżek oliwy
- › pieprz czarny, sól

Ryż po grecku zapiekany z warzywami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia włączyć 5 łyżek oliwy i wrzucić cebulę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas 12 minut, smażyć aż cebula lekko zmięknie około 6 minut, po tym czasie dodać pokrojony w kostkę bakłażan i czosnek, dokładnie wymieszać i kontynuować smażenie do zakończenia programu od czasu do czasu mieszając.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program RISOTTO, wcisnąć START. Do misy urządzenia wsypać ryż, dodać pokrojone w kostkę cukinię i paprykę, przecier, pomidory oraz wodę i łyżkę oliwy. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać całość i zamknąć pokrywę.
3. 5 minut przed końcem programu otworzyć pokrywę urządzenia, posypać całość pokruszonym serem feta, oliwkami i bazylią, ponownie zamknąć pokrywę i kontynuować do zakończenia programu.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Kotlety schabowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Schab rozbić cienko tłuczkiem.
2. Przygotować 3 płytkie miski: w jednej wymieszać mąkę z przyprawami, w drugiej roztrzepane widelcem jajko, w trzeciej bułkę tartą.
3. Do misy urządzenia wlać oliwę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Maczać mięso w mące z przyprawami, następnie w jajku i bułce tartej.
6. Smażyć kotlety przez 3-6 minut z każdej strony.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 5 łyżek oliwy z oliwek
- › 4 plastry schabu bez kości
- › bułka tarta
- › mąka
- › 1 jajko
- › sól i pieprz do smaku



SKŁADNIKI

- › 1 główka kapusty
- › 1 kg mięsa mielonego
- › 2 cebule
- › 300 g ryżu
- › 1 marchewka
- › 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- › 1 łyżka cukru
- › sól i przyprawy do smaku

Gołąbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Liście kapusty umieścić w misie, zalać wodą.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program BOIL. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas na 10 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START. Po upływie tego czasu odłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.
3. Do mielonego mięsa dodać przyprawy, posiekaną cebulę i surowy ryż, dokładnie wymieszać.
4. Z masy ulepić kulki i umieścić na liściu kapusty, a następnie zawinąć.
5. Pokrojoną marchew i cebulę umieścić w misie. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program STEW i czas na 1 godzinę i 40 minut.
6. Po 10 minutach dodać wodę, cukier, sól i pieprz. W sosie umieścić gołąbki. Dodać koncentrat pomidorowy. Zamknąć pokrywę.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Klopsiki w sosie koperkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bułkę tartą zalać mlekiem, odczekać chwilę i dodać wraz z natką pietruszki do mięsa. Przyprawić solą i pieprzem.
2. Do misy urządzenia wlać wodę, dodać włoszczyznę, liść laurowy oraz ziele angielskie.
3. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program BOIL. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 15 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
4. Po tym czasie umieścić w misie klopsiki. Na tacce do gotowania na parze ułożyć ziemniaki i fasolkę.
5. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEAM. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
6. Gdy program się skończy, wyjąć klopsiki i warzywa. Do wywaru dodać śmietankę rozmieszaną z mąką ziemniaczaną oraz koperek. W razie konieczności doprawić do smaku.
7. W tym czasie urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM. Odczekać 5 minut zanim sos zgęstnieje, a następnie odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 250 g mięsa mielonego
- › 1 łyżka natki pietruszki
- › 1 łyżka bułki tartej
- › 2 łyżki mleka
- › pęczek włoszczyzny
- › 700 ml wody
- › liść laurowy
- › 2 ziarna ziela angielskiego
- › 100 ml śmietanki kremówki
- › 2 łyżki koperku
- › 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- › garść zielonej fasoli szparagowej
- › 500 g młodych ziemniaków
- › sól, pieprz



SKŁADNIKI

- › 400 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- › 1 szklanka bulionu wołowego lub wody
- › 1 duża cebula, pokrojona w kosteczkę
- › 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- › 3 łyżki oliwy
- › 1 średnia czerwona papryka
- › 1 puszka (240 g) czerwonej fasoli, osączonej i opłukanej
- › 0,5 puszki (150 g) osączonej kukurydzy
- › 1 puszka (400 g) pomidorów krojonych
- › 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- › po 1 łyżeczce: chilli, słodkiej papryki, mielonego kminu rzymskiego, majeranku
- › pieprz czarny, sól

Chilli con carne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 40 minut, odczekać minutę aż oliwa się nagrzej i wrzucić cebulę pokrojoną w kosteczkę, smażyć około 4 minut.
2. Do podsmażonej cebuli dodać czosnek, kmin rzymski, słodką paprykę, chilli, paprykę pokrojoną w kostkę, dokładnie wymieszać i smażyć kolejne 5 minut od czasu, do czasu mieszając.
3. Następnie do podsmażonej cebuli i papryki dodać zmielone mięso, smażyć mieszając od czasu do czasu około 10 minut. Po tym czasie do misy urządzenia wlać bulion lub wodę, dodać pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy, majeranek i całość dokładnie wymieszać. 5 minut przed końcem programu dodać fasolę i kukurydzę, spróbować i doprawić według uznania solą i pieprzem. Podawać z kleksem kwaśnej gęstej śmietany i nachos.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Do podania:

- 100 g nachos
- 4 łyżki gęstej, kwasnej śmietany 18% lub jogurtu naturalnego typu greckiego



Gulasz

z indyka z ziemniaczkami na parze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso pokroić w dużą kostkę, przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem, oprószyć mąką pszenną.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Do misy urządzenia wlać oliwę, usmażyć na złoto indyka. Dodać cebulę oraz kolejno pokrojoną fasolkę, paprykę i cukinię, przyprawić solą i pieprzem.
4. Następnie wlać 250 ml wody i zamknąć pokrywę.
5. Na tacce do gotowania na parze ułożyć ziemniaki. Ewentualnie można dołożyć ziemniaki w całości do duszonego mięsa.
6. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 30 minut.
7. Podając gotowe danie połączyć ziemniaki mięsnym sosem.
8. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 200 g cukinii
- › 150 g fasolki szparagowej
- › 1 żółta papryka
- › 1 cebula
- › 400 g piersi indyka
- › 1 łyżka mąki pszennej
- › świeży tymianek
- › 2 łyżki oliwy
- › 0,5 kg młodych ziemniaków
- › sól, pieprz
- › 500 ml wody

Polecane przez
p. Elżę R.



SKŁADNIKI

- › 3 pojedyncze piersi z kurczaka
- › 2 łyżki mąki pszennej
- › 30 g masła
- › 1 duża cebula drobno pokrojona
- › 3 łodygi selera naciowego, pokrojone w cienkie paski
- › 250 g grzybów, pokrojonych w paski
- › 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- › 375 ml bulionu drobiowego
- › sól i pieprz
- › 4 łyżki śmietany (opcjonalnie)

Potrawka z kurczaka i grzybów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka oprószyć mąką, umieścić go wraz z masłem w misie urządzenia.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Przez 10 minut smażyć kurczaka na złocisto-brązowy kolor.
4. Dodać cebulę, seler i smażyć przez pozostałe 5 minut do miękkości.
5. Dodać grzyby i czosnek, wlać bulion, wszystko wymieszać i doprawić do smaku.
6. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program STEW. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas na 1 godz. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
7. Po zakończeniu gotowania, bezpośrednio przed podaniem, mieszając, dodać śmietanę.
8. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Kieszonki faszerowane suszonymi pomidorami w sosie serowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oczyszczone filety z kurczaka naciąć głęboko ostrym nożem, nie przecinając mięsa do końca, w taki sposób aby utworzyła się kieszonka.
2. Mięso z wierzchu posolić i popieprzyć, w środku natrzeć tymiankiem i nadziać suszonymi pomidorami i camembertem. Na koniec spiąć wykałaczkami.
3. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME, ustawić czas 12 minut, wcisnąć przycisk START. Do misy urządzenia wrzucić masło, poczekać aż się rozpuści, ułożyć na nim kieszonki i smażyć na złoto, odwracając po 6 minutach na drugą stronę.
4. Gdy program FRY dobiegnie końca do misy urządzenia wlać wodę i wino, dodać czosnek. Na sitku do gotowania na parze ułożyć ziemniaki, zamknąć pokrywę. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME, ustawić czas 35 minut, wcisnąć przycisk START.
5. Po 15 minutach do misy urządzenia wlać śmietankę, do ziemniaków dołożyć brokuły, do sosu dodać ulubione sery i zamieszać. Ponownie zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie.
6. Przed podaniem usunąć wykałaczki, podawać z ziemniakami i brokułami polane sosem serowym.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 500 g filetów z piersi kurczaka
- › 50 g sera camembert, pokrojonego
- › 5 łyżek pomidorów suszonych,
- › 1 łyżka tymianku, sól, pieprz
- › 4 łyżki masła
- › 1 ząbek czosnku, zmiążdżony
- › niepełna szklanka wody
- › 0,5 szklanki białego, wytrwanego wina
- › 0,5 szklanki śmietanki 30%
- › 150 g dowolnych serów (np. cheddar, mascarpone, z niebieską pleśnią)
- › 400 g ziemniaków, pokrojonych na ósemki
- › 200 g mrożonych brokułów



SKŁADNIKI

- › 600 g filetów z piersi kurczaka
- › 100 g sera mozzarella, pokrojonego w słupki
- › 100 g szynki parmeńskiej lub chudego boczku w cienkich plastrach.
- › garść świeżych listków bazylii, posiekanych
- › sól
- › pieprz czarny, świeżo zmielony
- › 4 łyżki oleju

Roladki z kurczaka w szynce parmeńskiej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso podzielić na 4 części, rozbić tłuczkiem na 4 cienkie plastry, każdy posolić i obficie popieprzyć, na środku ułożyć mozzarellę, posypać bazylią i zawinąć w roladę spinając boki wykałaczką.
2. Każdą roladę owinać szczelnie plastrami szynki lub boczku i ułożyć łączeniem do dołu w misie urządzenia.
3. Do misy urządzenia wlać olej, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program BAKE, następnie nacisnąć COOKING TIME, ustawić czas 20 minut i za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 150°C. Zamknąć pokrywę, po 5 minutach obrócić roladki, aby równomiernie się piekły.
4. Po 10 minutach nacisnąć przycisk OFF i otworzyć pokrywę. Za pomocą przycisku MENU wybrać program FRY i czas 8 minut, nacisnąć START. Smażyć roladki z każdej strony aż szynka mocno się zrumieni.
5. Przed podaniem usunąć wykałaczki, przekroić roladki na połówki i podawać z puree ziemniaczanym i sałatą z pomidorkami koktajlowymi skropioną oliwą i octem balsamicznym.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Skrzydętka miódowo-cytrynowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Składniki sosu umieścić w misie urządzenia i wymieszać.
2. Do sosu włożyć skrzydełka, aby się zamarynowały. Przykryć misę i odstawić w chłodne miejsce na 30 minut.
3. Umieścić misę w urządzeniu i zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE oraz za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 180 °C. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 45 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Po 20 minutach włączyć pozostałą część sosu i kontynuować pieczenie do końca 45-minutowego programu.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 1 kg skrzydełek z kurczaka

Sos:

- › drobno starta skórka z 1 cytryny
- › 40 ml soku z cytryny
- › 180 ml miodu
- › 1 łyżeczka cynamonu
- › 2 łyżeczki sosu sojowego



SKŁADNIKI

- › 1 łyżka oliwy z oliwek
- › 1 duża cebula, pokrojona
- › 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- › 750 g wołowiny pokrojonej w kostkę
- › 400 g krojonych pomidorów z puszki
- › 500 g pokrojonych ziemniaków
- › 200 g marchwi pokrojonej w kostkę
- › 150 g młodych pieczarek
- › 45 ml białego wina
- › 2 liście laurowe
- › kilka ziaren ziela angielskiego
- › 0,5 łyżeczki chilli
- › 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
- › szczypta soli
- › 25 dag fasolki szparagowej

Gulasz

z ziemniakami i fasolką szparagową

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i mięso.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i ustawić czas na 7 minut. Nacisnąć przycisk START. Mieszać od czasu do czasu.
3. Dodać wszystkie pozostałe składniki (oprócz ziemniaków) i wymieszać.
4. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program STEW i czas 1 godz. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
5. 30 minut przed końcem, do gulaszu dodać ziemniaki. Na tacce do gotowania na parze umieścić fasolkę, zamknąć pokrywę i kontynuować duszenie.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
8. Przed podaniem usunąć liście laurowe.



Placek na parze z sosem myśliwskim

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozpuścić w wodzie. Dodać mąkę i olej. Wymieszać i wyrobić na elastyczne ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Do miski wlać 3 łyżki oleju, dodać cebulę, boczek i kielbasę. Smażyć mieszając.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW, nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Do misy dodać koncentrat pomidorowy, namoczone grzyby, wino, 300 ml wody, 0,5 łyżeczki soli, 3-4 szczypty pieprzu, liść laurowy i jałowiec. Zamknąć pokrywę.
6. W tym czasie z ciasta drożdżowego uformować płaski placek i ułożyć na tacce do gotowania na parze.
7. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
8. Do misy dodać ogórki. Tackę do gotowania na parze włożyć do urządzenia i zamknąć pokrywę.
9. Po zakończeniu programu, placek na parze pokroić w plasterki i podawać z sosem.
10. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

Kluski:

- › 5 g drożdży
- › 150 ml wody
- › 2 szklanki mąki pszennej
- › 1 łyżka oleju

Sos:

- › 10 g suszonych grzybów, namoczonych
- › 100 g cebuli, przekrojonej na połówki
- › 70 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- › 70 g kielbasy pokrojonej, np. jałowcowej, żywieckiej
- › 50 g koncentratu pomidorowego
- › 50 g czerwonego wytrawnego wina
- › 1 liść laurowy, 2-3 ziarna jałowca
- › 100 g ogórków kiszonych, pokrojonych w słupki
- › 3 łyżki oleju, sól i pieprz



Poławdwiczki wieprzowe w sosie serowo-orzechowym

SKŁADNIKI

- › 500 g poławdwiczek wieprzowych w całości
- › 100 ml śmietanki 30%
- › 50 g sera z niebieską pleśnią, pokrojonego w kostkę
- › 2 łyżki świeżo zmielonego kolorowego pieprzu
- › 3 łyżki oliwy
- › garść posiekanych orzechów włoskich

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W miseczce wymieszać 2 łyżki oliwy i pieprz, mieszkanką natrzeć mięso i zostawić w temperaturze pokojowej na około 2 godziny.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 6 minut i nacisnąć przycisk START.
3. Do misy urządzenia wlać pozostałą łyżkę oliwy, rozgrzać przez około 1 minutę, następnie na oliwie ułożyć mięso i obsmażyć z każdej strony na złoto.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić na 150°C oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. Nacisnąć przycisk START i zamknąć pokrywę.
5. W trakcie pieczenia dwukrotnie przewrócić mięso za pomocą łopatk.
6. 3 minuty przed końcem pieczenia otworzyć pokrywę i wyciągnąć mięso na talerz, a do misy urządzenia wlać śmietankę, dodać ser pleśniowy i orzechy, ponownie zamknąć pokrywę i poczekać do zakończenia programu.
7. Mięso przykryć folią aluminiową i odstawić na około 10 minut aby soki się rozeszły, po tym czasie poławdwiczkę kroić w plastry i podawać polaną sosem serowo-orzechowym.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu, inaczej sos ściemnieje.



Żeberka w sosie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso ogrzać w temperaturze pokojowej, posolić i natrzeć pieprzem.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 15 minut i nacisnąć przycisk START.
3. Do misy urządzenia wlać trzy łyżki oleju, rozgrzać przez około 1 minutę, następnie włożyć mięso i obsmażyć dość mocno z każdej strony. Gdy mięso będzie obsmażone, dodać cebulę i smażyć aż nabierze złotego koloru.
4. Dodać 130 ml gorącej wody, listki laurowe, ziele angielskie, cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek.
5. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 40 minut. Nacisnąć przycisk START i zamknąć pokrywę.
6. Po 10 minutach na sitku do gotowania na parze ułożyć pokrojone w plastry ziemniaki i ponownie zamknąć pokrywę.
7. Na koniec wyciągnąć ziemniaki i żeberka, a do wywaru pozostałego w misie dodać łyżkę mąki rozproszoną w 60 ml zimnej wody, energicznie zamieszać. Wlać do miseczki trzy łyżki sosu, dodać łyżkę śmietany, wymieszać całość i zabielić sos, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem. Ponownie umieścić w sosie żeberka.
8. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
10. Podawać z kiszonymi ogórkami.



SKŁADNIKI

- › 500 g żeberek wieprzowych
- › 1 średnia cebula, pokrojona w piórka
- › 4 średnie, pokrojone ziemniaki
- › 2 ząbki czosnku
- › 1 łyżka mąki pszennej
- › 1 łyżka śmietany
- › 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu
- › 3 łyżki oleju
- › 2 listki laurowe
- › 3 ziarna ziela angielskiego
- › sól
- › 130 ml gorącej wody



SKŁADNIKI

- › 500 g karkówki
- › 4 łyżki musztardy Dijon
- › 2 łyżeczki papryki
- › 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- › 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu
- › 2 ząbki czosnku
- › 2 łyżki oleju
- › 2 listki laurowe
- › 1 średnia czerwona papryka, pokrojona w paseczki
- › 1 średnia cebula
- › 200 g pieczarek
- › sól
- › 130 ml gorącej wody

Karkówka

w sosie własnym duszona z warzywami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso rozbić za pomocą tłuczka. Wymieszać paprykę, zioła prowansalskie i pieprz. Każdy plaster karkówki natrzeć przyprawami posmarować z dwóch stron musztardą. Zostawić w temperaturze pokojowej na około 2 godziny lub w lodówce na całą noc (przed przygotowaniem ogrzać w temperaturze pokojowej).
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 8 minut i nacisnąć przycisk START.
3. Do misy urządzenia wlać dwie łyżki oleju, rozgrzać przez około 1 minutę, następnie włożyć pokrojone w plastry mięso i obsmażyć dość mocno z każdej strony. Dodać 130 ml gorącej wody, listki laurowe, cebulę i czosnek.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 45 minut. Nacisnąć przycisk START i zamknąć pokrywę.
5. Po 20 minutach dodać pokrojoną paprykę i pieczarki, przyprawić solą i pieprzem, zamknąć pokrywę i dusić aż program dobiegnie końca.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
8. Podawać z purée ziemniaczanym.



Karkówka po góralsku z kluskami na parze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotować ciasto na kluski: do ciepłego mleka dodać cukier, pokruszone drożdże i łyżkę mąki, wymieszać i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce aż rozczyń zacznie się pienić.
2. Do przesianej mąki pszennej dodać żółtko, sól i rozczyń, zagnieść elastyczne ciasto, wyrabiać 10 minut. Ciasto odłożyć do naczynia, przykryć ściereczką i odstawić na godzinę w ciepłe miejsce aby podwoiło objętość.
3. Do misy urządzenia włączyć 3 łyżki oleju, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas 25 minut. Wsypać cebulę, podsmażyć około 5 minut, aż się zeszkli, następnie dodać kapustę i przyprawy: majeranek, paprykę, tymianek i kontynuować smażenie, po 10 minutach dodać szklankę wody, mieszać od czasu do czasu.
4. Karkówkę posolić i popieprzyć, nasmarować pozostałym olejem i natrzeć czosnkiem.
5. Gdy program FRY dobiegnie końca, wyciągnąć z misy część kapusty pozostawiając 1/3 na dnie. Na kapuście ułożyć dwa plastry karkówki, przykryć połową odłożonej kapusty, następnie ułożyć kolejne 2 plastry mięsa i pozostałą kapustę.
6. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program BAKE, nacisnąć COOKING TIME, ustawić czas 1 godzina 10 minut, za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 180°C, zamknąć pokrywę.
7. Po 30 minutach włączyć do misy 2 szklanki wody i kontynuować pieczenie z zamkniętą pokrywą.
8. 15 minut przed zakończeniem programu przygotować kluski - wyciągnąć z naczynia wyrośnięte ciasto drożdżowe, rozciągnąć je i za pomocą szklanki wycinać z ciasta koła i formować w kule. Kluski ułożyć na tacce do gotowania na parze, umieścić tackę w urządzeniu, zamknąć pokrywę i parować do końca programu (co najmniej 10 minut).



SKŁADNIKI

- › 500 g karkówki, lekko rozbitej (4 plastry)
- › 500 g kapusty kiszonej, przepłukanej
- › 2 duże cebule, pokrojone w kostkę
- › 5 łyżek oleju
- › po 1,5 łyżki tymianku, słodkiej papryki, suszonego majeranku
- › 3 ząbki czosnku, zmiążdżone
- › sól, pieprz czarny
- › 3 szklanki wody

Na kluski (6 sztuk):

- › 1,5 szklanki (250 g) mąki, przesianej
- › 0,5 szklanki ciepłego mleka
- › 20 g świeżych drożdży
- › 2 łyżki cukru
- › 2 łyżki stopionego masła, przestudzonego
- › 1 żółtko
- › szczypta soli



SKŁADNIKI

- › 500 g wołowiny
- › 300 ml czerwonego wina
- › 1 cebula
- › 2 ziarna ziela angielskiego
- › 0,5 łyżeczki suszonego rozmarynu
- › 4 suszone śliwki
- › 1 łyżka oliwy
- › 1 łyżka mąki pszennej
- › sól, pieprz

Wołowina w winie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 6 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, zeszklić drobno posiekaną cebulę. Dodać przyprawy oraz obtoczone w mące kawałki mięsa. Podsmażyć mięso na brązowo.
3. Wlać wino, dorzucić śliwki, przyprawy. Zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 2 godziny 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Aby sos zgęstniał, ostatnie 15 minut gotować bez zamknięcia.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Łosoś *na parze*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia włożyć masło, usmażyć na nim pokrojoną cebulę. Dodać posiekane grzyby.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW i ustawić czas na 20 minut. Dodać kiszoną kapustę, doprawić solą i pieprzem. Nacisnąć START
4. W międzyczasie filety z łososia przyprawić solą i pieprzem.
5. Rybę ułożyć na tacce do gotowania na parze, nałożyć farsz z przygotowanej kiszonej kapusty i przykryć drugim filetem. Wszystko razem związać aby farsz nie wypadł. Obok ułożyć śliwki i rodzynki.
6. Do misy urządzenia wlać 300 ml wody. Włożyć do urządzenia taczkę do gotowania na parze i zamknąć pokrywę.
7. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEAM. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
8. Po tym czasie ułożyć rybę na talerzu. Pokroić na kawałki. Posypać rodzynkami i śliwkami oraz prażonym makiem.



SKŁADNIKI

- › 1 cebula
- › 2 łyżki masła
- › 50 g namoczonych grzybów
- › 200 g kiszonej kapusty
- › 2 filety z łososia (300 g/szt.)
- › 10 suszonych śliwek
- › garść rodzynek
- › 3 łyżki maku
- › sól i pieprz



Łosoś w sosie pomarańczowo-imbirowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- SKŁADNIKI**
- › 400 g filetów z łosia
 - › $\frac{3}{4}$ szklanki 100% soku pomarańczowego (najlepiej świeżo wyciśniętego)
 - › 1 ząbek czosnku starty na małych oczkach
 - › 1,5 cm świeżego imbiru startego na małych oczkach
 - › 1 pełna łyżka miodu
 - › duża szczypta chilli
 - › 1 łyżeczka octu winnego lub balsamico

1. Do miski wlać sok, dodać starty imbir i czosnek oraz chilli. Na tacce do gotowania na parze umieścić, osuszony papierowym ręcznikiem, filet z łosia podzielony na 4 części. Zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut.
2. Po 15 minutach wyjąć taczkę z łosiem, odłożyć na talerz i przykryć folią aluminiową. Do sosu dodać miód i ocet winny, mieszać od czasu do czasu aż sos zgęstnieje i uzyska pożądaną konsystencję.
3. Gotowym sosem polać łosia, podawać z ryżem i mieszanką warzyw orientalnych (grzyby mun, pędy bambusa, papryka, groszek, cebula).
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Porada: Zanim zaczniesz przyrządzać rybę przygotuj w urządzeniu ryż i warzywa na parze, wykorzystując gotową, mrożoną mieszankę orientálną, odłóż do miski i przykryj folią aluminiową aby utrzymać ciepło, gdy gotują się sos i łosoś.



Łosoś

na parze ze śmietanowym sosem pietruszkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, nacisnąć COOKING TIME i wybrać czas 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia włożyć masło i zeszklić na nim drobno posiekaną szalotkę. Wlać wino i wodę.
3. Na koszu do gotowania na parze ułożyć brokuły oraz łososa, doprawić solą i pieprzem. Zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program STEAM, nacisnąć COOKING TIME i wybrać czas 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
5. Po zakończeniu programu, otworzyć urządzenie, wyjąć łososa i warzywa.
6. Do wywaru dodać śmietankę rozmieszaną z mąką ziemniaczaną oraz pietruszkę.
7. W tym czasie urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM. Odczekać 5 minut. zanim sos zgęstnieje, a następnie odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 250 g świeżego łososa
- › 200 g brokułów
- › 200 ml białego wina
- › 200 ml wody
- › 100 ml śmietanki kremówki
- › 1 szalotka
- › 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- › 1 łyżka masła
- › 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- › sól, pieprz



SKŁADNIKI

- › 50 g masła
- › 300 g świeżych filetów z dorsza, pokrojonych w paski
- › 1 duży por – biała część, pokrojony w plasterki
- › 100 ml śmietany 30%
- › sól, pieprz

DORSZ

duszony w porach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW. Następnie ustawić czas na 20 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia włożyć masło poczekać aż się rozpuści, dodać por, posolić i zamknąć pokrywę, dusić około 10 minut.
3. Na podduszonym porze ułożyć rybę, przyprawić pieprzem, ponownie zamknąć pokrywę i dalej dusić całość 2 minuty. Przed końcem włączyć do misy śmietanę.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Cytrynowy dorsz na ryżu z marchewką i kukurydzą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Filety z dorsza osuszyć papierowym ręcznikiem, podzielić na 4 części, posolić, skropić sokiem z cytryny, posypać startą skórką cytrynową i świeżo zmielonym czarnym pieprzem z obu stron.
2. Do misy urządzenia włączyć oliwę, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 10 minut. Wsypać startą marchewkę, cebulę i ziarna kminu, posolić, popieprzyć i smażyć mieszając od czasu do czasu.
3. Po tym czasie nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 25 minut. Do podsmażonych warzyw dodać ryż, bulion lub wodę i pietruszkę, całość wymieszać i zamknąć pokrywę.
4. Dorsza ułożyć na sitku do gotowania na parze, 12 minut przed końcem programu do ryżu z warzywami dodać kukurydzę i wymieszać, a na górze umieścić sitko z rybą. Zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do zakończenia programu.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 500 g świeżych filetów z dorsza
- › 5 łyżek oliwy
- › skórka otarta z 1 cytryny i sok wyciśnięty z połówki
- › 1 szklanka ryżu basmati
- › 2 marchewki, starte na tarce
- › 3 łyżki natki pietruszki, posiekanej
- › 1 średnia cebula, pokrojona w kosteczkę
- › 2 łyżeczki ziaren kminu
- › 1/3 szklanki kukurydzy z puszki
- › 3 szklanki bulionu warzywnego lub wody
- › sól, świeżo zmielony czarny pieprz



SKŁADNIKI

- › 1 szczupak (około 1,5-2 kg)
- › 4 łyżki oliwy z oliwek
- › 1 cebula, posiekana
- › 4 ząbki czosnku, posiekane
- › 1 papryczka chilli, drobno pokrojona
- › 2 puszki krojonych pomidorów
- › 1 liść laurowy
- › 2 ziarna ziela angielskiego
- › sól i pieprz
- › natka pietruszki

Szczupak w pikantnym sosie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Szczupaka oczyścić z łusek i pokroić w 3-4 cm dzwonki.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę. Nacisnąć przycisk MENU, ustawić program FRY i za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas 8 minut. Nacisnąć START.
3. Kawałki ryby obsmażyć na oliwie, po 4 minuty z każdej strony, następnie przełożyć do innego naczynia.
4. Ponownie wcisnąć MENU i wybrać program FRY, z pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 15 minut. Wcisnąć przycisk START.
5. Do misy włożyć cebulę i czosnek, smażyć mieszając od czasu do czasu przez kilka minut.
6. Dodać posiekaną chilli, wymieszać, po chwili dodać pomidory, liść laurowy oraz ziele angielskie. Doprawić solą i pieprzem i dusić, co jakiś czas mieszając, do zakończenia programu.
7. Kawałki szczupaka ułożyć w sosie i zamknąć urządzenie.
8. Nacisnąć MENU i wybrać funkcję BAKE. Przyciskiem TEMPERATURE ustawić 180°C. Za pomocą przycisku COOKING TIME wybrać czas 20 minut. Nacisnąć START.
9. Sprawdzać stopień zapieczenia, jeśli to konieczne zakończyć program wcześniej poprzez odłączenie urządzenia od prądu.
10. Gotowe danie podawać z kaszą pęczak, posypane natką pietruszki.



Łosoś pieczony z ziemniakami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umyte i osuszone filety z łososia przyprawić sokiem z cytryny, pieprzem, solą i koperkiem.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
3. Do misy urządzenia wlać oliwę, wrzucić pokrojone w plasterki ziemniaki, przyprawić szczyptą soli i smażyć na złoto przez 15 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE. Nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 20 minut. Za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 150°C. Nacisnąć przycisk START.
5. Na ziemniakach ułożyć przyprawionego łososia, pomidorki koktajlowe, całość zalać białym winem i zamknąć pokrywę.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 300 g filetów z łososia
- › 4 ziemniaki pokrojone w plasterki
- › 10 pomidorków koktajlowych
- › 90 ml białego wina
- › sok z połówki cytryny
- › 2 łyżki oliwy
- › sól i pieprz
- › koperk



SKŁADNIKI

- › 200 g rozmrożonych i osuszonych krewetek
- › 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- › 1 łyżka oliwy
- › 2 łyżki masła
- › 30 ml białego wina
- › łyżka posiekanej natki pietruszki
- › sól
- › pieprz

Krewetki

smażone z czosnkiem na białym winie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 8 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać olej, poczekać około 4 minut aż się dobrze rozgrzeje i dodać krewetki, po około minucie dodać czosnek i pieprz, całość przemieszać i po minucie dodać masło, poczekać aż się rozpuści i nabierze złotego koloru, równocześnie uważając aby się nie przypaliło. Na koniec dodać wino, odparować płyn przez około dwie minuty aby uzyskać sos. Posypać krewetki świeżą natką pietruszki i posolić.
3. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
4. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
5. Krewetki podawać z rukolą, częścią cytryny i świeżą bagietką.



Proste tajskie curry z krewetkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 5 minut. Nacisnąć przycisk START.
2. Do miski wlać 1 łyżkę oleju. Dodać cebulę i imbir. Podsmażyć mieszając od czasu do czasu.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BOIL. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 15 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Do miski z cebulą i imbirem, dodać pomidory i mleczko kokosowe. Zamknąć pokrywę.
5. Po 10 minutach dodać krewetki. Zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie do końca programu.
6. Podawać posypane kolendrą.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 1 łyżka oleju rzepakowego
- › 1 posiekana cebula
- › 1 łyżka posiekanego imbiru
- › 2 łyżki Tajskiej czerwonej pasty curry
- › 400 g posiekanych pomidorów z puszki
- › 1 mała puszka mleka kokosowego (160 ml)
- › 400 g surowych mrożonych krewetek
- › posiekana natka kolendry do posypania



SKŁADNIKI

- › 1 bakłażan
- › 1 czerwona cebula
- › 4 duże pomidory bez skórki i gniazd nasiennych
- › 2 ząbki czosnku,
- › po 5 czarnych i zielonych oliwek
- › 2 łyżki natki pietruszki, posiekanej
- › 2 łyżki solonych kaparów, odsączonych
- › 1 łyżeczka suszonego oregano
- › sól, pieprz
- › 5 łyżek oliwy

Sycylijski

gulasz z bakłażanów (Caponata)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 13 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, wrzucić pokrojonego bakłażana, przyprawić solą i oregano. Smażyć od czasu do czasu mieszając, po 5 minutach dodać cebulę, czosnek i natkę pietruszki, w razie potrzeby podczas smażenia dodać więcej oliwy.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Dodać kapary, oliwki i pomidory, doprawić solą i pieprzem, zamknąć pokrywę.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Leczo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program FRY. Następnie ustawić czas na 10 minut i nacisnąć przycisk START.
2. Do misy urządzenia wlać olej, wrzucić cebulę a po 2-3 minutach pokrojoną kielbasę, podsmażyć mieszając od czasu do czasu. Na koniec dodać słodką paprykę i ¼ szklanki wody, całość wymieszać.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEW oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 35 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Dodać cukinię i papryki zamknąć pokrywę. Po 10 minutach dodać pozostałe pokrojone warzywa i przyprawy. Zamknąć pokrywę i dusić aż program dobiegnie końca.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 30 dag kielbasy
- › 2 średnie cebule
- › 2 płaskie łyżki papryki słodkiej
- › 4-5 pomidorów bez skórki, pokrojonych w ćwiartki
- › 1 papryka czerwona duża,
- › 1 papryka żółta duża
- › 1 cukinia, pokrojona w półplasterki
- › 2/3 płaskiej łyżki rozmarynu
- › 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- › sól, pieprz do smaku
- › 0,5 łyżeczki chilli
- › 3 łyżki oleju



SKŁADNIKI

- › 1,5 kg kapusty kiszonej
- › 1 cebula pokrojona w kostkę
- › 0,3 kg kielbasy pokrojonej w kostkę
- › 0,3 kg łopatki pokrojonej w kostkę
- › 1 łyżka oliwy
- › 15 g suszonych grzybów
- › 1 obrane jabłko pokrojone na ćwiartki
- › 4 suszone śliwki
- › 100 ml wody
- › 2 listki laurowe
- › 3 ziarenka ziela angielskiego
- › 3 ziarenka jałowca
- › ziarna pieprzu czarnego i kolorowego

Bigos

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę.
2. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY. Nacisnąć przycisk COOKING TIME i wybrać czas 15 minut. Nacisnąć START i mieszać od czasu do czasu.
3. Po 5 minutach dodać pokrojoną kielbasę i mięso i dalej smażyć bez zamykania pokrywy.
4. Po tym czasie dodać kiszoną kapustę, liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, namoczone grzyby, pieprz i trochę wody. Ustawić program STEW na 1 godzina i 30 minut, zamknąć pokrywę i nacisnąć START.
5. Następnie dodać 4 suszone śliwki i jabłko. Nacisnąć MENU, ustawić program BAKE, nacisnąć TEMPERATURE i ustawić 80°C oraz COOKING TIME na 20 minut. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. PORADY: Pod koniec można dodać trochę kminku, majeranku i czerwonego wina.



Pilaw z kalafiora z ciecierzycą i migdałami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy wsypać płatki migdałowe, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program FRY, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 10 minut. Prażyć płatki około 5 minut aż nabiorą złotego koloru, odłożyć do miseczki.
2. Do opróżnionej misy urządzenia wlać olej, wrzucić cebulę pokrojoną w kostkę, smażyć około 5 minut aż lekko zmięknie od czasu do czasu mieszając.
3. Do podsmażonej cebuli dodać curry, wymieszać, nacisnąć przycisk MENU i ustawić program STEW, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 20 minut. Do misy urządzenia włożyć kalafiora, ciecierzycę, ryż, doprawić obficie solą i pieprzem, zalać bulionem lub wodą i zamknąć pokrywę urządzenia.
4. Podawać pilaw na gorąco posypyany prażonymi płatkami migdałowymi i świeżą kolendrą.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 1 średni kalafior, podzielony na różyczki
- › 1 średnia cebula, pokrojona w kostkę
- › 1 puszka ciecierzycy, odsączonej (2 szklanki, 3 miarki)
- › 50 g płatków migdałów (5 łyżek)
- › 1 szklanka ryżu basmati
- › 3 szklanki bulionu warzywnego lub wody
- › 1 łyżeczka zielonej pasty curry lub 1 łyżeczka curry w proszku
- › 4 łyżki oleju
- › świeża kolendra lub natka pietruszki do podania.
- › pieprz czarny
- › sól



SKŁADNIKI

- › mieszanka ulubionych warzyw:
- › kalafior
- › brokuły
- › marchew
- › fasolka szparagowa
- › ziemniaki
- › sos:
- › 4 łyżki jogurtu greckiego
- › 1 łyżka majonezu
- › 1 łyżeczka musztardy
- › 1 łyżka natki pietruszki
- › 1 łyżka koperku
- › 1 łyżka bazylii
- › sól, pieprz

Bukiet

warzyw na parze z sosem cytrynowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać 300 ml wody.
2. Na koszu do gotowania na parze ułożyć warzywa i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program STEAM oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 17 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Równocześnie wymieszać w sosjerce składniki sosu.
5. Gotowe warzywa podawać z sosem.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Polecane przez
p. Elżę R.



Placuszki maślane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białko jajka ubić na sztywno.
2. W osobnej misie wymieszać dokładnie pozostałe składniki. Na koniec dodać ubite białko i delikatnie wymieszać. Odstawić na 10 minut.
3. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program FRY, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 30 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Do misy urządzenia przełożyć 2 łyżki masy, po chwili przekręcić placuszek na drugą stronę i smażyć aż się zrumieni. Powtarzać czynność aż do wysmażenia całości masy.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: Placuszki można podać ze świeżymi owocami, konfiturą, miodem, serkiem homogenizowanym lub kremem czekoladowym.



SKŁADNIKI

- › 1 szklanka mąki
- › 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- › 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- › 1 jajko
- › 1 szklanka maślanej
- › 1 łyżka cukru
- › opcjonalnie: 1 łyżeczka cynamonu
lub 1 łyżka kakao



SKŁADNIKI

- › 4 średnie jajka
- › 120 g cukru
- › 100 g masła
- › 160 g mąki
- › 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- › 100 g gorzkiej czekolady
- › 150 g borówki amerykańskiej

Ciasto czekoladowe z borówkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do osobnej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać do momentu, aż masa uzyska kremową konsystencję.
2. Dodać masło i nadal miksować. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia, zmiksować.
3. Czekoladę rozpuścić, wymieszać wszystkie składniki, na koniec delikatnie wmieszać borówki amerykańskie.
4. Natłuścić dno ścianki misy urządzenia, wlać masę i wyrównać. Zamknąć pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE oraz za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 180°C. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 45 minut. Nacisnąć przycisk START.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM. Aby ciasto się nie przypaliło, należy od razu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Pozostawić ciasto w urządzeniu przy otwartej pokrywie do ostygnięcia.



Ciasto czekoladowe z gruszkami i orzechami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać jogurt, olej i wbić jajka, wymieszać różgą lub łyżką aż składniki się połączą.
2. W osobnym naczyniu wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, kakao, cukier, imbir i tak przygotowaną mieszankę wsypać do misy urządzenia, całość wymieszać różgą lub łyżką aż do połączenia się składników, na koniec dodać gruszki i orzechy, ponownie lekko wymieszać i wyrównać - ciasto powinno być dość gęste. Za pomocą papierowego ręcznika wytrzeć misę wewnątrz, jeśli pozostały na niej resztki ciasta.
3. Nacisnąć przycisk MENU i ustawić program BAKE, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 45 minut, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 180°C, zamknąć pokrywę urządzenia.
4. Po zakończeniu programu nacisnąć przycisk OFF i zostawić ciasto w zamkniętym urządzeniu na 15 minut, a następnie wyjąć z misy i ostudzić. Gdy ciasto ostygnie udekorować polewą czekoladową z białej i ciemnej czekolady.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: Zamiast gruszek do ciasta można użyć jabłek, zastępując imbir cynamonem, a orzechy laskowe orzechami włoskimi.



BAKE



SKŁADNIKI

- › 2 szklanki (300 g) mąki
- › 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- › 2 średnie gruszki (300 g), pokrojone w kostkę
- › 0,5 szklanki orzechów laskowych
- › 1,5 łyżki kakao
- › 1 czubata łyżeczka suszonego imbiru
- › 0,5 szklanki cukru
- › 2 jajka, rozmiar L
- › 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego
- › 150 ml (1,6 szklanki) oleju

Składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Cynamonowe ciasto z jabłkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI

- › 1 szklanka mąki pszennej
- › 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- › szczypta soli
- › ¾ szklanki cukru
- › 0,5 szklanki oleju rzepakowego
- › 2 jajka
- › 2 jabłka
- › 0,5 łyżeczki cynamonu
- › 2 łyżki płatków migdałowych

1. Mąkę pszenną wymieszać z proszkiem do pieczenia, solą i cukrem.
2. W drugiej miseczce połączyć olej z jajkami, wlać do mąki i wymieszać.
3. Misę urządzenia lekko natłuścić, wlać masę.
4. Na wierzchu ułożyć cząstki jabłek, posypać migdałami i cynamonem. Zamknąć pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE. Za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 180°C oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 45 minut. Nacisnąć przycisk START.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM. Aby ciasto się nie przypaliło, należy od razu odłączyć urządzenie od prądu.



Ciasto marchewkowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cynamon i gałkę muszkatołową, wymieszać. Dodać olej i jajka, wymieszać całość za pomocą łyżki. Na koniec dodać jeszcze orzechy, marchewkę, ananasa i wiórki kokosowe mieszać do uzyskania jednolitej masy.
2. Natłuścić dno i ścianki misy urządzenia, wlać masę i wyrównać. Zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE oraz za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 180°C. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 55 minut. Nacisnąć przycisk START.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu. Pozostawić ciasto w urządzeniu do ostygnięcia przy otwartej pokrywie.
6. W międzyczasie przygotować krem – masło utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę, dodać serek i sok z pomarańczy, zmiksować.
7. Ostudzone ciasto przekroić na dwa blaty, przełożyć połowę kremu, drugą połowę posmarować wierzch i boki, udekorować orzechami. Schłodzić w lodówce około 2 godziny.



SKŁADNIKI

- › 200 g mąki
- › 130 g cukru
- › 175 ml oleju
- › 2 jajka
- › 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- › 1,5 łyżeczki cynamonu
- › 0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej
- › 1 średnia marchewka, starta na tarce
- › 200 g ananasa z puszki
- › 100 g orzechów włoskich, posiekanych
- › 50 g wiórków kokosowych
- › 200 g sera kremowego typu Philadelphia
- › 70 g masła w temperaturze pokojowej
- › 100 g cukru pudru, przesianego
- › 2 łyżki świeżego soku z pomarańczy



SKŁADNIKI

- › 1,3 szklanki (225 g) mąki pszennej
- › 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- › 3 łyżki suchego maku
- › 0,5 łyżeczki soli
- › 1 szklanka cukru pudru
- › 1 jajko, rozmiar L
- › po ⅓ szklanki (160 ml) mleka i oleju
- › 1 cytryna (sok i starta skórka)

Na lukier:

- › ¾ szklanki (90 g) cukru pudru
- › sok z połówki cytryny
- › 1 łyżka gorącej wody

Składniki powinny być w temp. pokojowej.

Ciasto cytrynowe z makiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z urządzenia wyciągnąć misę i nacisnąć przycisk MENU, ustawić program BAKE, następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas 40 minut, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 180°C, zamknąć pokrywę urządzenia i nagrzewać 5 minut, w tym czasie przygotować ciasto.
2. Do misy urządzenia wlać mleko, olej, sok z cytryny, wbić jajko, dodać skórkę cytrynową wymieszać aż składniki się połączą.
3. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cukier, mak i sól. Wymieszać tylko do połączenia się składników. Za pomocą papierowego ręcznika wytrzeć misę wewnątrz, jeśli pozostały na niej resztki ciasta.
4. Umieścić misę z przygotowanym ciastem w urządzeniu, gdy zegar wskazuje 35 minut, zamknąć pokrywę. 5 minut przed końcem programu otworzyć pokrywę i sprawdzić czy patyczek wbity w ciasto jest suchy, jeśli tak wyciągnąć misę z urządzenia, jeśli nie, kontynuować do zakończenia programu i wtedy wyciągnąć misę z ciastem z urządzenia.
5. Ciasto przełożyć na talerz i przestudzić. W tym czasie przygotować lukier - cukier puder wymieszać z sokiem wyciśniętym z połówki cytryny do uzyskania gęstej lejącej masy, jeśli masa jest zbyt gęsta można dodać łyżkę gorącej wody. Tak przygotowany lukier rozsmarować na wierzchu ciasta i poczekać aż zastygnie.

Polecane przez
p. Elżę R.



Piernik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ubić białka, dodać żółtka, cukier, miód i ubijać do uzyskania puszystej masy.
2. Dodać pozostałe składniki i wymieszać do uzyskania jednolitej masy.
3. Masę przełożyć do misy urządzenia.
4. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program BAKE, wybrać temperaturę 180°C oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas 1 godzinę. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM. Aby ciasto się nie przypaliło, należy od razu odłączyć urządzenie od prądu.
6. Gotowy piernik przełożyć dwoma warstwami konfitury.



SKŁADNIKI

- › 2 jajka
- › 1 szklanka cukru
- › 1 łyżka miodu
- › 2 szklanki mąki
- › 2 łyżki kakao
- › 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- › 1 szklanka mleka
- › 0,5 szklanki oleju
- › 2 łyżki przyprawy do piernika
- › 5 łyżek konfitury np. z czarnej porzeczki
- › opcjonalnie: bakalie



SKŁADNIKI

- › 50 g masła
- › 150 g masła orzechowego
- › 1 niepełna szklanka cukru
- › 1 jajko
- › 75 g białej czekolady
- › 75 g orzechów włoskich
- › 1 niepełna szklanka mąki pszennej
- › 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Blondies

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło utrzeć z masłem orzechowym aż uzyskamy kremową konsystencję.
2. Dodać jajko i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Czekoladę roztopić i dodać do masy razem z orzechami.
4. Wszystko dokładnie wymieszać i przelać do natłuszczonej masłem misy urządzenia. Zamknąć pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE oraz za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać 180°C. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 40 minut. Nacisnąć przycisk START.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.



Zebra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka utrzeć z cukrem za pomocą miksera na puszystą masę, stopniowo dodawać przesianą mąkę, wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz wodę i aromat waniliowy. Na koniec delikatnie wmieszać olej.
2. Ciasto rozdzielić na dwie równe części. Do jednej dodać kakao, do drugiej 3 łyżki mąki i delikatnie wymieszać.
3. Misę naczynia natłuścić i wysypać bułką tartą lub kaszą manną. Na środek naczynia wylewać na przemian chochelkę jasnej i ciemnej masy – ciasto będzie się układało w charakterystyczny wzór.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 150°C oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 35 minut. Nacisnąć przycisk START. Po tym czasie ponownie nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE, za pomocą przycisku TEMPERATURE ustawić 180°C oraz za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas na 20 minut. 5 minut przed końcem pieczenia otworzyć pokrywę i wbić w ciasto wykałaczkę, jeśli jest sucha, oznacza to, że ciasto jest gotowe, jeśli jest mokra należy zamknąć pokrywę i piec ciasto pozostałe 5 minut.
5. Studzić ciasto przy otwartej pokrywie urządzenia.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM. Aby ciasto się nie przypaliło, należy od razu odłączyć urządzenie od prądu.



SKŁADNIKI

- › 5 jajek, rozmiar M
- › 1,5 szklanki cukru
- › 2,5 szklanki mąki + 3 łyżki
- › 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- › ¾ szklanki oleju
- › 1 szklanka wody
- › 3 łyżki kakao
- › aromat waniliowy
- › bułka tarta lub kasza manna



SKŁADNIKI

- › 100 g miękkiego masła
- › 100 g cukru
- › 2 jajka
- › 100 g mąki pszennej
- › 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- › Krem:
 - › 100 g masła
 - › 100 g cukru
 - › 0,5 łyżeczki przyprawy piernikowej
 - › miks bakali do posypania

Biskopt z kremem piernikowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Utrzeć cukier z masłem w misce, aż otrzymamy puszystą maślaną masę.
2. Do masy wbijać jajka i ubijać mikserem, aż uzyskamy puszystą masę.
3. Otrzymane ciasto przelać do misy urządzenia.
4. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program BAKE oraz za pomocą przycisku TEMPERATURE wybrać temperaturę 180°C. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 20 minut. Naciśnij przycisk START.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po około 5 minutach wyjąć ciasto z misy i odstawić do ostygnięcia.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
8. W tym czasie utrzeć masło z cukrem i przyprawą piernikową, tak długo aż otrzymamy puszystą masę.
9. Krem rozsmarować na wierzchu biskoptu i posypać bakalią.

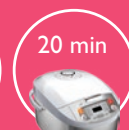
Polecane przez
p. Elżę R.



Gruszki w winie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W misie urządzenia umieść wszystkie składniki poza mąką.
2. Nacisnąć przycisk MENU, wybrać program STEW, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk START.
3. Aby zagęścić sos, 5 minut przed końcem czasu gotowania do potrawy dodać 1 łyżeczkę mąki.



SKŁADNIKI

- › 150 g cukru pudru
- › 6 małych gruszek, obranych i przekrojonych na pół
- › 1 laska cynamonu
- › 480 ml czerwonego wina
- › 1 łyżeczka mąki pszennej lub kukurydzianej

Polecane przez
p. Elżę R.



SKŁADNIKI

- › 1 kg truskawek
- › 700 g cukru
- › 1 łyżeczka cukru waniliowego z prawdziwą wanilią
- › Sok i miąższ z 1 cytryny
- › Skórka z połowy cytryny

Dżem truskawkowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umyte truskawki bez szypulek umieścić w misie urządzenia i posypać cukrem. Odstawić na godzinę.
2. Misę z truskawkami umieścić wewnątrz urządzenia. Dodać sok i miąższ z cytryny, skórkę oraz cukier z wanilią.
3. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku MENU wybrać program JAM, za pomocą przycisku COOKING TIME ustawić czas 1 godzina 30 minut. Nacisnąć START.
4. Po 30 minutach otworzyć pokrywę i gotować dalej do uzyskania pożądanej konsystencji.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Gotowy dżem przełożyć do słoiczków i zawekować.



Dżem brzoskwiniowy z Amaretto

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Dojrzałe brzoskwinie dokładnie umyć, wyjąć pestki i pokroić w dużą kostkę, wsypać do misy urządzenia, dodać cukier i sok z cytryny, zamknąć pokrywę.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program JAM. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 2 godziny. Nacisnąć przycisk START.
3. Po 30 minutach otworzyć pokrywę i dalej smażyć dżem od czasu do czasu mieszając, na 15 minut przed końcem programu dodać Amaretto i dokładnie wymieszać.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
6. Gotowy, jeszcze ciepły dżem należy przełożyć do wyparzonych słoiczków i zawekować.

PORADA: Jeśli chcemy uzyskać dżem z kawałkami owoców należy odłożyć do miseczki kilka łyżek pokrojonych brzoskwiń zanim całkowicie się rozpadną, a następnie około 10 minut przed końcem gotowania zmieszać je z pozostałym dżemem. Jeśli nie lubimy intensywnego migdałowego smaku Amaretto można zastąpić ten likier rumem w tych samych proporcjach.



SKŁADNIKI

Na 800 ml dżemu:

- › 1 kg brzoskwiń
- › sok wyciśnięty z 1 cytryny
- › 1,5 szklanki cukru
- › 100 ml likieru Amaretto



SKŁADNIKI

- › 1 kg śliwek
- › 1 szklanka cukru (250 ml)
- › 50 g mlecznej czekolady
- › 1 łyżeczka cynamonu

Powidła z czekoladą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ze śliwek usunąć pestki, wsypać do misy urządzenia, zamknąć pokrywę.
2. Nacisnąć przycisk MENU i wybrać program JAM. Następnie nacisnąć COOKING TIME i ustawić czas na 2 godziny. Nacisnąć przycisk START.
3. Po 30 minutach otworzyć pokrywę i dalej smażyć powidła, od czasu do czasu mieszając.
4. 30 minut przed końcem dodać cukier, czekoladę i cynamon – dokładnie wymieszać.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję KEEP WARM.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Gotowe powidła przełożyć do słoiczków i zaważować.



Domowy jogurt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do misy urządzenia wlać mleko (powinno mieć temperaturę pokojową). Dodać jogurt naturalny i wymieszać.
2. Zamknąć pokrywę i wybrać program YOGURT. Nacisnąć przycisk START.
3. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
4. Aby uzyskać jogurt owocowy, należy 30 minut przed końcem programu dodać 200 g owoców.



SKŁADNIKI

- › 1 l mleka pasteryzowanego
- › 180-200 g jogurtu naturalnego

Notatki

Notatki

