



Tefal

**TURBO CUISINE
& FRY**

EN SUMMARY

<i>Spiced wedges</i>	10
<i>Chicken wings</i>	18
<i>Beef goulash</i>	26
<i>Easy seafood paella</i>	34
<i>Easy chocolate molten puddings</i>	42

FR SOMMAIRE

<i>Potatoes aux épices</i>	11
<i>Ailes de poulet</i>	19
<i>Goulash de bœuf</i>	27
<i>Paella de fruits de mer facile</i>	35
<i>Fondants au chocolat faciles</i>	43

DE INHALTSVERZEICHNIS

<i>Würzige wedges</i>	11
<i>Chicken wings</i>	19
<i>Rindergulasch</i>	27
<i>Einfache meeresfrüchte-paella</i>	35
<i>Zerlaufener schokoladenpudding</i>	43

NL INHOUD

<i>Gekruide aardappelpartjes</i>	11
<i>Kippenvleugels</i>	19
<i>Rundergoulash</i>	27
<i>Gemakkelijke paella met zeevruchten</i>	35
<i>Makkelijke gesmolten chocoladepuddinkjes</i> ...	43

IT SOMMARIO

<i>Spicchi di patate speziati</i>	12
<i>Ali di pollo</i>	20
<i>Gulasch di manzo</i>	28
<i>Paella di pesce facile</i>	36
<i>Budini veloci di cioccolato fuso</i>	44

TR ÖZET

<i>Baharatlı elma dilim patates</i>	13
<i>Tavuk kanadı</i>	20
<i>Dana gulaş</i>	28
<i>Kolay deniz mahsüllü pilav (paella)</i>	36
<i>Kolay çikolatalı akışkan sufleler</i>	44

CS OBSAH

<i>Kořeněné měsíčky</i>	12
<i>Kuřecí křídla</i>	20
<i>Hovězí guláš</i>	28
<i>Snadná paella s mořskými plody</i>	36
<i>Snadné čokoládové moučníky s tekutou náplní</i>	44

BG СЪДЪРЖАНИЕ

<i>Картофи уеджис с подправки</i>	13
<i>Пилешки крилца</i>	21
<i>Говежди гулаш</i>	29
<i>Лесна паеля с морски дарове</i>	37
<i>Лесни пудинги с разтопен шоколад</i>	45

BS SADRŽAJ

<i>Začinjeni krompir</i>	13
<i>Pileća krilca</i>	21
<i>Goveđi gulaš</i>	29
<i>Jednostavna paella od plodova mora</i>	37
<i>Jednostavni puding sa tečnom čokoladom</i>	45

HR SADRŽAJ

<i>Začinjeni krumpir</i>	13
<i>Pileća krilca</i>	21
<i>Goveđi gulaš</i>	29
<i>Jednostavna paella s plodovima mora</i>	37
<i>Jednostavan kolač od pudinga s topljenom čokoladom</i> ..	45

ET SISU

<i>Vürtsikad kartulisektorid</i>	14
<i>Kanatiivad</i>	22
<i>Veiseliha guljašš</i>	30
<i>Lihtne mereannipaella</i>	38
<i>Lihtne sulatatud šokolaadi puding</i>	46

HU TARTALOM

<i>Fűszeres burgonyadarabok</i>	14
<i>Csirkeszárnyak</i>	23
<i>Gulyás marhából</i>	30
<i>Könnű, tenger gyümölcseis paella</i>	38
<i>Könnű olvadt csokoládépudding</i>	46

KK ТҮЙНДЕМЕ

<i>Дәмдеуіштер</i>	14
<i>Тауық қанаттары</i>	23
<i>Сиыр етінен гуляш</i>	30
<i>Теңіз өнімдері қосылған паелья</i>	38
<i>Еріген шоколад қосылған пудингтер</i>	46

LT TURINYS

<i>Paskaninti prieskoniais griežinėliai</i>	15
<i>Viščiukų sparneliai</i>	23
<i>Jautienos guliašas</i>	31
<i>Lengvai paruošiama jūros gėrybių paelija</i>	39
<i>Paprastai paruošiamas lydyto šokolado pudingas</i> ...	47

LV SATURS

<i>Kartupeļu daiviņas garšvielās</i>	15
<i>Cāļa spārniņi</i>	23
<i>Liellopa gulašs</i>	31
<i>Vienkāršā paelja ar jūras produktiem</i>	39
<i>Vienkārši pagatavojams kausētais šokolādes pudiņš</i> ..	47

PL SPIS TREŚCI

<i>Przyprawione łódeczki ziemniaczane</i>	15
<i>Skrzydółka kurczaka</i>	23
<i>Gulasz wołowy</i>	31
<i>Prosta paella z owocami morza</i>	39
<i>Łatwe puddingi czekoladowe</i>	47

RO CUPRINS

<i>Cartofi condimentați</i>	16
<i>Aripioare de pui</i>	24
<i>Gulaș de vită</i>	32
<i>Paella simplă cu fructe de mare</i>	40
<i>Budință simplă cu ciocolată topită</i>	48

SK OBSAH

<i>Korenené trojuholníky</i>	16
<i>Kuracie krídelká</i>	24
<i>Hovädzí guláš</i>	32
<i>Jednoduchá paella s morskými plodmi</i>	40
<i>Jednoduché čokoládové fondány</i>	48

SL VSEBINA

<i>Začinjen pečeni krompir</i>	16
<i>Piščančja krilca</i>	24
<i>Goveji golaž</i>	32
<i>Preprosta paella z morskimi sadeži</i>	40
<i>Enostavni čokoladni stopljeni pudingi</i>	48

SR SADRŽAJ

<i>Začinjeni krompirići</i>	17
<i>Pileća krilca</i>	21
<i>Goveđi gulaš</i>	29
<i>Jednostavna paella s morskim plodovima</i>	41
<i>Jednostavni čokoladni rastopljeni puding</i>	49

UK ЗМІСТ

Пряні скибочки.....	17
Курячі крильця.....	25
Яловичий гуляш.....	33
Паелья з морепродуктами.....	41
Шоколадний пудинг.....	49

RU РЕЗЮМЕ

Пряные дольки.....	17
Куриные крылья.....	25
Гуляш из говядины.....	33
Простая паелья с морепродуктами.....	41
Простой пудинг с расплавленным шоколадом.....	49

EN WELCOME

**THANK YOU FOR CHOOSING
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
YOUR BRAND-NEW SOLUTION
FOR DELICIOUS AND CRISPY MEALS IN NO TIME!**

FR BIENVENUE

**MERCI D'AVOIR CHOISI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
VOTRE TOUTE NOUVELLE SOLUTION POUR PRÉPARER DE
DÉLICIEUX REPAS EN UN TOUR DE MAIN!**

DE WILLKOMMEN

**VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR
TEFAL TURBO CUISINE & FRY ENTSCHIEDEN HABEN,
IHRE BRANDNEUE LÖSUNG
FÜR KÖSTLICHE GERICHTE IM HANDUMDREHEN!**

NL WELKOM

**BEDANKT VOOR UW AANKOOP VAN
TEFAL TURBO CUISINE & FRY. MET DEZE GLOEDNIEUWE
OPLOSSING ZET U IN EEN OOGWENK EEN HEERLIJKE,
KROKANTE MAALTIJD OP TAFEL!**

IT TI DIAMO IL BENVENUTO

**GRAZIE PER AVER SCELTO
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
LA NUOVISSIMA SOLUZIONE PER PREPARARE
PIATTI DELIZIOSI E CROCCANTI IN POCHI MINUTI!**

TR HOŞ GELDİNİZ

**TEFAL TURBO CUISINE & FRY'I TERCIH
ETTİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ. KISA
SÜREDE LEZİZ VE ÇITIR ÇITIR YEMEKLER
PIŞİRMEK İÇİN EN YENİ ÇÖZÜMÜNÜZ!**

CS VÍTEJTE

**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI
TEFAL TURBOCUISINE & FRY,
ZCELA NOVÉ ŘEŠENÍ PRO RYCHLOU PŘÍPRAVU
VÝTEČNÝCH A KŘUPAVÝCH JÍDEL!**

BG ДОБРЕ ДОШЛИ

**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ
TEFAL TURBO CUISINE & FRY, ВАШЕТО ЧИСТО
НОВО РЕШЕНИЕ ЗА ВКУСНИ И ХРУПКАВИ
ЯСТΙΑ ЗА НУЛА ВРЕМЕ!**

BS DOBRO DOŠLI

**HVALA ŠTO STE IZABRALI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
VAŠE SASVIM NOVO RJEŠENJE ZA BRZO
PRIPREMANJE UKUSNIH I HRKAVIH OBROKA!**

HR DOBRO DOŠLI

**HVALA ŠTO STE ODABRALI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
NAJNOVIJE RJEŠENJE ZA PRIPREMU
UKUSNIH I HRKAVIH OBROKA U TREN OKA!**

ET TERE TULEMAST

**TÄNAME, ET VALISITE
TEFAL CUISINE & FRY,
UHIUUE LAHENDUSE MAITSVATE JA
KRÕBEDATE TOITUDE IMEKIIREKS VALMISTAMISEKS!**

HU ÜDVÖZÖLJÜK

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A
TEFAL TURBO CUISINE & FRY MELLETT DÖNTÖTT,
ÉS VADONATÚJ MEGOLDÁST VESZ IGÉNYBE AZ ÍZLETES ÉS
ROPOGÓS ÉTELEK GYORS ELKÉSZÍTÉSÉHEZ!**

KK ҚОШ КЕЛДІҢІЗ

**ЖЫЛДАМ ДӘМДІ ЖӘНЕ ҚЫТЫРЛАҚ
ТАҒАМА АРНАЛҒАН ЖАҢА ШЕШІМІҢІЗ —
TEFAL TURBO CUISINE & FRY ҚҰРЫЛҒЫСЫН
ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН РАҚМЕТ!**

LT SVEIKINAME

**DĖKOJAME, KAD PASIRINKOTE „
TEFAL TURBO CUISINE & FRY“ – TAI
VISIŠKAI NAUJAS SPRENDIMAS GREITAM
GARDŽIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMUI!**

LV SVEICINĀTI!

**PALDIES, KA IZVĒLĒJĀTIES
TURBO CUISINE & FRY — JŪSU
JAUNO PALĪGU ĀTRAI BRĪNIŠĶĪGU
MALTĪŠU PAGATAVOŠANAI!**

PL WITAMY

**DZIĘKUJEMY ZA WYBRANIE URZĄDZENIA
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
NOWEGO ROZWIĄZANIA DO PRZYGOTOWYWANIA PYSZNYCH I
CHRUPIĄCYCH POSIŁKÓW W MGNIENIU OKA!**

RO BUN VENIT

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES TEFAL
TURBO CUISINE & FRY,
NOUA SOLUȚIE PENTRU MESE DELICIOASE
ȘI CROCANTE, PREPARATE RAPID!**

SK VITAJTE

**ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
VAŠE NOVÉ RIEŠENIE NA RÝCHLU PRÍPRAVU
CHUTNÝCH A CHRUMKAVÝCH JEDÁL!**

SL DOBRODOŠLI

**HVALA, KER STE IZBRALI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
POPOLNOMA NOVO REŠITEV ZA PRIPRAVO OKUSNIH IN
HRUSTLJAVIH OBROKOV V KRATKEM ČASU.**

SR DOBRO DOŠLI

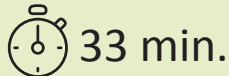
**HVALA VAM ŠTO STE IZABRALI
TEFAL TURBO CUISINE & FRY,
VAŠE POTPUNO NOVO REŠENJE ZA UKUSNA I
HRSKAVA JELA U KRATKOM VREMENU!**

UK ВІТАЄМО

**ДЯКУЄМО ЗА ВИБІР
TURBO CUISINE & FRY — АБСОЛЮТНО
НОВЕ РІШЕННЯ ДЛЯ НАДЗВИЧАЙНО ШВИДКОГО
ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ ТА ХРУСТКИХ СТРАВ!**

RU ЗДРАВСТВУЙТЕ,

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА
ВЫБОР МУЛЬТИВАРКИ TEFAL TURBO CUISINE & FRY —
ОНА ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ВКУСНЕЙШИХ И ХРУСТЯЩИХ БЛЮД В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ!**



SPICED WEDGES

EN

Ingredients

• 750 g potatoes, cut into wedges and dried
• 1 tsp mixed herbs
• 1 tsp paprika • 2 tbsp olive oil • 10 g plain flour • Salt and pepper, to taste

This recipe requires the Turbo Crisp attachment.

1. Prepare the ingredients.
2. In a mixing bowl, add the potatoes, oil, herbs, paprika, salt and pepper. Mix. Add the flour and mix again.

3. Add the potatoes to the bowl. Add more oil if necessary.
4. Install the Turbo Crisp lid and start the Air Fry #3 program (33 min at 200°C). Stir halfway through the cooking.

POTATOES AUX ÉPICES

FR

Ingrédients

• 750 g de pommes de terre coupées en lamelles et séchées
• 1 c. à café d'herbes de Provence • 1 c. à café de paprika • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 10 g de farine • Sel et poivre, à votre convenance

Cette recette nécessite l'accessoire Turbo Crisp.

1. Préparez les ingrédients.
2. Dans un bol, ajoutez les pommes de terre, l'huile, les herbes, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau.

3. Ajoutez les pommes de terre dans le bol. Rajoutez de l'huile si nécessaire.
4. Installez le couvercle Turbo Crisp et lancez le programme Friteuse à air chaud n° 3 (33 min à 200 °C). Remuez à mi-cuisson.

WÜRZIGE WEDGES

DE

Zutaten

• 750 g Kartoffeln, in keilförmige Stücke geschnitten und abgetrocknet • 1 TL gemischte Kräuter • 1 TL Paprikapulver • 2 EL Olivenöl • 10 g Mehl • Salz und Pfeffer nach Belieben

Für dieses Rezept muss der Turbo Crisp-Aufsatz verwendet werden.

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Kartoffeln, Öl, Kräuter, Paprika, Salz und Pfeffer in eine Mixschüssel. Mischen Sie alles. Geben Sie das Mehl hinzu und vermischen Sie erneut.

3. Geben Sie die Kartoffeln in die Schüssel. Fügen Sie bei Bedarf Öl hinzu.
4. Setzen Sie den Turbo Crisp-Deckel auf, und starten Sie das Air Fry #3-Programm (33 min bei 200 °C). Rühren Sie nach der Hälfte der Garzeit um.

GEKRUIDE AARDAPPELPARTJES

NL

Ingrediënten

• 750 g aardappelen, in partjes gesneden en gedroogd • 1 theelepel gemengde kruiden
• 1 theelepel paprikapoeder
• 2 eetlepels olijfolie
• 10 g bloem • zout en peper naar smaak

Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.

1. Bereid de ingrediënten voor.
2. Doe de aardappelen, olie, kruiden, paprikapoeder en het zout en peper in een mengkom. Meng het. Voeg de bloem toe en meng opnieuw.

3. Doe de aardappelen in de kom. Voeg indien nodig meer olie toe.
4. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Air Fry #3 (33 min. op 200 °C). Roer halverwege de bereiding.

SPICCHI DI PATATE SPEZIATI

IT

Ingredienti

• 750 g di patate, tagliate a spicchi e asciugate
• 1 cucchiaino di erbe miste • 1 cucchiaino di paprika • 2 cucchiari di olio d'oliva • 10 g di farina 00 • Sale e pepe a piacere

Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

1. Preparare gli ingredienti.
2. In una ciotola, aggiungere le patate, l'olio, le erbe, la paprika, sale e pepe. Mescolare. Aggiungere la farina e mescolare nuovamente.

3. Mettere le patate nel recipiente. Se necessario, aggiungere altro olio.
4. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Frittura ad aria n. 3 (33 minuti a 200 °C). Mescolare a metà cottura.

BAHARATLI ELMA DİLİM PATATES

TR

Malzemeler

• 750 g patates, dilimlenmiş ve kurutulmuş • 1 çay kaşığı yeşillik karışımı • 1 çay kaşığı kırmızı biber • 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 10 g normal un • Dilediğiniz oranda tuz ve karabiber

Bu tarif için Turbo Crisp aparatının kullanılması gerekir.

1. Malzemeleri hazırlayın.
2. Karıştırma kabına patatesleri, yağı, yeşillik karışımını, kırmızı biberi, tuz ve karabiberi ekleyin. Karıştırın. Unu ilave edin ve tekrar karıştırın.

3. Patatesleri hazneye ekleyin. Gerekirse daha fazla yağ ekleyin.
4. Turbo Crisp kapağı takın ve Sıcak Hava Fritözü #3 programını başlatın (200°C'de 33 dakika). Pişirme süresinin yarısında karıştırın.

KOŘENĚNÉ MĚSÍČKY

CS

Ingredience

• 750 g brambor, nakrájených na měsíčky a osušených • 1 lžička bylinkové směsi • 1 lžička papriky • 2 lžíce olivového oleje • 10 g hladké mouky • Sůl a pepř na dochucení

K tomuto receptu je potřeba nástavec Turbo Crisp.

1. Připravte ingredience.
2. Do mixovací mísy přidejte brambory, olej, bylinky, papriku, sůl a pepř. Vše smíchejte. Přidejte mouku a znovu vše smíchejte.
3. Do mísy přidejte brambory. V případě

potřeby přidejte více oleje.

4. Nasadte víko Turbo Crisp a spusťte program Air Fry číslo 3 (33 min při 200°C). V půlce přípravy zamíchejte.

КАРТОФИ УЕДЖИС С ПОДПРАВКИ

BG

Съставки

• 750 g картофи, нарязани на четвъртинки и подсушени • 1 ч.л. смесени билки • 1 ч.л. червен пипер • 2 с.л. зехтин • 10 g универсално брашно • Сол и черен пипер на вкус

За тази рецепта е необходим аксесоарът Turbo Crisp.

1. Подгответе съставките.
2. В купа за смесване поставете картофите, олиото, билките, червения пипер, солта и черния пипер. Разбъркайте. Добавете брашното и разбъркайте отново.

3. Поставете картофите в купата. Добавете още зехтин, ако е необходимо.
4. Поставете капака Turbo Crisp и стартирайте програмата Air Fry (Готвене с горещ въздух) #3 (33 мин при 200°C). Разбъркайте по средата на готвенето.

ZAČINJENI KROMPIR

BS

Sastojci

• 750 g krompira, izrezanih na kriške i osušenih • 1 kašičica mješanih začina • 1 kašičica paprike • 2 kašike maslinovog ulja • 10 g običnog brašna • So i biber, po ukusu

Za ovaj recept je potreban Turbo Crisp dodatak.

1. Pripremite sastojke
2. U posudu za miješanje dodajte krompir, ulje, začine, papriku, so i biber. Izmješajte. Dodajte brašno i ponovo izmješajte.

3. Dodajte krompir u posudu. Ako je potrebno, dodajte još ulja.
4. Postavite Turbo Crisp i pokrenite program za prženje na vrućem zraku br. 3 (33 minute na 200°C). Promiješajte na pola kuhanja.

ZAČINJENI KRUMPIR

HR

Sastojci

• 750 g krumpira, narezan na trake i posušen • 1 žličica miješanih začina • 1 žličica paprike • 2 žlice maslinovog ulja • 10 g višenamjenskog brašna • sol i papar prema želji

Za ovaj recept potreban je Turbo Crisp nastavak.

1. Pripremite sastojke.
2. U posudu za miješanje dodajte krumpire, ulje, začine, papriku, soli i papar. Promiješajte. Dodajte brašno i ponovo promiješajte.

3. Dodajte krumpire u posudu. Dodajte još ulja ako je potrebno.
4. Postavite Turbo Crisp poklopac i pokrenite program Air Fry #3 (Pečenje na vrući zrak, 33 min na 200 °C). Nakon pola vremena kuhanja promiješajte krumpire.

VÜRTSIKAD KARTULISEKTORID

ET

Koostisained

- 750 g kartuleid, sektoriteks lõigatud ja kuivatatud
- 1 tl maitsetaimi
- 1 tl paprikat
- 2 sl oliiviõli
- 10 g jahu
- Soola ja pipart vastavalt maitsele

Selle retsepti jaoks tuleb kasutada tarvikut Turbo Crisp.

1. Valmistage koostisained ette
2. Pange segamiskaussi kartulid, õli, maitsetaimed, paprika, sool ja pipar. Segage. Lisage jahu ja segage uuesti.

3. Lisage kaussi kartulid. Vajadusel lisage rohkem õli.

4. Paigaldage Turbo Crisp-kaas ja käivitage Air Fry #3 programm (33 min temperatuuril 200°C). Segage, kui pool valmistusaega on möödunud.

FÚSZERES BURGONYADARABOK

HU

Hozzávalók

- 750 g burgonya, cikkelyekre vágva és megszártva
- 1 teáskanál vegyes fűszerkeverék
- 1 kávéskanál paprika
- 2 evőkanál olívaolaj
- 10 g liszt
- só és bors ízlés szerint

Elhész a recepthez Turbo Crisp tartozék szükségese.

1. Készítse elő a hozzávalókat.
2. Tegye egy keverőtálba a burgonyát, az olajat, a fűszerkeveréket, a paprikát, a só és a borsot. Keverje össze. Adja hozzá a lisztet, és keverje meg ismét.

3. Tegye a a burgonyát a tálba. Szükség esetén adjon hozzá olajat.

4. Szerelje fel a Turbo Crisp fedelet, és indítsa el a 3. számú légkeverés programot (33 perc 200 °C-on). A főzés felénél keverje meg.

ДӘМДЕУІШТЕР

KK

Ингредиенттер

- 750 г картоп, кесектерге кесілген және кептірілген
- 1 шай қасық аралас шөптер
- 1 шай қасық паприка
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 10 г қарапайым ұн
- дәміне қарай тұз және бұрыш

Бұл рецепт үшін Turbo Crisp қосымшасы қажет.

1. Ингредиенттерді дайындаңыз.
2. Араластыратын ыдыста картоп, май, шөптер, паприка, тұз және бұрыш қосыңыз. Араластырыңыз. Ұнды қосып, қайтадан араластырыңыз.

3. Ыдысқа картоптарды салыңыз. Қажет болса, көбірек май құйыңыз.

4. Turbo Crisp қақпағын орнатыңыз да, Air Fry № 3 бағдарламасын іске қосыңыз (200 °C температурада 33 мин). Пісіру уақытының жартысы өткесін араластырыңыз.

PASKANINTI PRIESKONIAIS GRIEŽINĖLIAI

LT

Sudedamosios dalys

- 750 g bulvių, supjaustyty į griežinėlius ir išdžiovintų
- 1 arbatinis šaukštelis žolelių mišinio
- 1 arbatinis šaukštelis paprikos
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 10 g paprastų miltų
- druska ir pipirai pagal skonį

Šiam receptui reikalingas „Turbo Crisp“ priedas.

1. Paruoškite sudedamąsias dalis.
2. Į maišymo dubenį supilkite bulves, aliejų, žoleles, papriką, druską ir pipirus. Išmaišykite. Supilkite miltus ir vėl išmaišykite.

3. Supilkite bulves į dubenį. Jei reikia, įpilkite daugiau aliejaus.

4. Uždėkite „Turbo Crisp“ dangtelį ir paleiskite programą „Kepimas karštu oru“ Nr. 3 (33 min. 200 °C temperatūroje). Įpusėjus kepimui permaišykite.

KARTUPEŲU DAIVIŅAS GARŠVIELĀS

LV

Sastāvdaļas

- 750 g kartupeļu, sagriezti daiviņās un nosusināti
- 1 tējķ. garšvielu maisījuma
- 1 tējķ. paprikas pulvera
- 2 ēdamķ. olīveļļas
- 10 g miltu
- Sāļs un pipari pēc garšas

Šai receptei nepieciešams Turbo Crisp piederums.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas.
2. Blenderēšanas traukā ielieciet kartupeļus, eļļu, garšvielas, paprikas pulveri, sāli un piparus. Samaisiet. Pievienojiet miltus un samaisiet vēlreiz.

3. Ielieciet traukā kartupeļus.

Nepieciešamības gadījumā vēl pievienojiet eļļu.

4. Uzlieciet Turbo Crisp vāku un sāciet 3. programmu Cepšana karstā gaisā (33 min 200 °C temperatūrā). Kad pagājis pusē laika, apmaisiet.

PRZYPRAWIONE ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE

PL

Składniki

- 750 g ziemniaków pokrojonych w łódeczki i osuszonych
- 1 łyżeczka mieszaniny ziół
- 1 łyżeczka papryki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 10 g mąki pszennej
- sól i pieprz do smaku

Ten przepis wymaga przystawki Turbo Crisp.

1. Przygotuj składniki.
2. Do miski włóż ziemniaki, olej, zioła, paprykę, sól i pieprz. Wymieszaj. Dodaj mąkę i ponownie wymieszaj.

3. Włóż ziemniaki do miski. W razie potrzeby dodaj oleju.

4. Załóż pokrywkę Turbo Crisp i uruchom program Air Fry #3 (33 min przy 200°C). Wymieszaj w połowie czasu gotowania.

CARTOFI CONDIMENTAȚI

RO

Ingrediente

- 750 g cartofi, tăiați în bucăți mari și uscați
- 1 linguriță de ierburi combinate
- 1 linguriță de boia de ardei
- 2 linguri de ulei de măsline
- 10 g făină simplă
- Sare și piper după gust

Această rețetă necesită accesoriul Turbo Crisp.

1. Pregătiți ingredientele.
2. Într-un vas de amestecare, adăugați cartofii, uleiul, ierburile, boiaua, sare și piper. Amestecați. Adăugați făina și amestecați din nou.

3. Adăugați cartofii în vas. Adăugați mai mult ulei dacă este nevoie.
4. Instalați capacul Turbo Crisp și porniți programul Gătire cu aer cald nr. 3 (33 min la 200 °C). Amestecați la jumătatea intervalului.

KORENENÉ TROJUHOĽNÍKY

SK

Suroviny

- 750 g zemiakov, nakrájaných na trojuholníky a osušených
- 1 ČL zmesi bylínok
- 1 ČL papriky
- 2 PL olivového oleja
- 10 g hladkej múky
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Tento recept vyžaduje nastavac Turbo Crisp.

1. Pripravte si suroviny.
2. Do misy pridajte zemiaky, olej, bylinky, papriku, soľ a čierne korenie. Premiešajte. Pridajte múku a opäť zamiešajte.

3. Zemiaky uložte do nádoby. Podľa potreby pridajte viac oleja.
4. Nasadte veko Turbo Crisp a spustite program č. 3 teplovzdušné fritovanie (33 min. pri teplote 200 °C). V polovici prípravy premiešajte.

ZAČINJEN PEČENI KROMPIR

SL

Sestavine

- 750 g krompirja, narezanega na kolobarje in osušenega
- 1 žlička mešanih zelišč
- 1 žlička paprike
- 2 žlici olivnega olja
- 10 g gladke moke
- Sol in poper po okusu

Za ta recept potrebujete nastavac Turbo Crisp.

1. Pripravite sestavine.
2. V skledo za mešanje dodajte krompir, olje, zelišča, papriko, sol in poper. Premesajte. Dodajte moko in znova premešajte.

3. Krompir dajte v kuhhalno posodo. Po potrebi dolijte olje.
4. Namestite pokrov Turbo Crisp in zaženite program Air Fry #3 (33 min. na 200 °C). Na polovici kuhanja premešajte.

ZAČINJENI KROMPIRIĆI

SR

Sastojci

- 750 g krompira, isečenog na kockice i osušenog
- 1 kašičica mešanog bilja
- 1 kašičica paprike
- 2 kašike maslinovog ulja
- 10 g običnog brašna
- So i biber, po ukusu

Ovaj recept zahteva Turbo Crisp dodatak.

1. Pripremite sve sastojke.
2. U činiju za mešanje dodajte krompir, ulje, začinsko bilje, papriku, so i biber. Promešajte. Dodajte brašno i ponovo promešajte.

3. Dodajte krompire u posudu. Sipajte još ulja ako je neophodno.
4. Postavite Turbo Crisp poklopac i pokrenite Air Fry #3 program (33 min na 200°C). Promešajte na pola kuvanja.

ПРЯНІ СКИБОЧКИ

UK

Інгредієнти

- 750 г нарізаної скибками та висушеної картоплі
- 1 чайна ложка суміші зелені
- 1 чайна ложка паприки
- 2 столові ложки оливкової олії
- 10 г борошна
- сіль і перець за смаком

Для приготування страви за цим рецептом потрібна насадка Turbo Crisp.

1. Приготуйте інгредієнти.
2. У чашу для змішування додайте картоплю, олію, зелень, паприку, сіль і перець. Перемішайте. Додайте борошно й знову перемішайте.

3. Додайте в чашу картоплю. За потреби додайте ще олії.
4. Установіть кришку Turbo Crisp і запустіть програму «Фритюр № 3» (на 33 хв за 200 °C). Перемішайте на середині циклу приготування.

ПРЯНЫЕ ДОЛЬКИ

RU

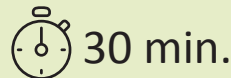
Ингредиенты

- 750 г картофеля, разрезанного на дольки, в сухом виде
- 1 ч. л. смеси из трав
- 1 ч. л. паприки
- 2 ст. л. оливкового масла
- 10 г пшеничной муки
- Соль и перец по вкусу

Для приготовления блюда по данному рецепту требуется крышка-аэрогриль Turbo Crisp.

1. Подготовьте ингредиенты.
2. В чашу добавьте картофель, масло, травы, паприку, соль и перец. Перемешайте. Добавьте муку и снова перемешайте.

3. Добавьте картофель в чашу. При необходимости добавьте масло.
4. Закройте крышку-аэрогриль Turbo Crisp и запустите программу «Аэрогриль #3» (33 мин при температуре 200 °C). Перемешайте по истечении половины времени приготовления.



CHICKEN WINGS

EN

Ingredients

• 1 kg chicken wings (12 to 14 pieces) • 2 cloves garlic, crushed • 2 tbsp oil • Salt and pepper, to taste

This recipe requires the Turbo Crisp attachment.

1. Prepare the ingredients.
2. Pour oil into the bowl.
3. Sauté the garlic.

4. Add the chicken wings, salt and pepper.
5. Install the Turbo Crisp lid and start the Manual program: 30 min at 200°C. Stir halfway through the cooking.

AILES DE POULET

FR

Ingrédients

• 1 kg d'ailes de poulet (12 à 14 morceaux) • 2 gousses d'ail écrasées • 2 c. à soupe d'huile • Sel et poivre, à votre convenance

Cette recette nécessite l'accessoire Turbo Crisp.

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol.
3. Faites revenir l'ail.

4. Ajoutez les ailes de poulet, le sel et le poivre.
5. Installez le couvercle Turbo Crisp et lancez le programme Manuel : 30 min à 200 °C. Remuez à mi-cuisson.

CHICKEN WINGS

DE

Zutaten

• 1 kg Hähnchenflügel (12 bis 14 Stück) • 2 Knoblauchzehen, gehackt • 2 EL Öl • Salz und Pfeffer nach Belieben

Für dieses Rezept muss der Turbo Crisp-Aufsatz verwendet werden.

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Öl in die Schüssel.
3. Dünsten Sie den Knoblauch an.

4. Geben Sie die Hähnchenflügel, Salz und Pfeffer hinzu.
5. Setzen Sie den Turbo Crisp-Deckel auf, und starten Sie das manuelle Programm: 30 min bei 200 °C. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

KIPPENVLEUGELS

NL

Ingrediënten

• 1 kg kippenvleugels (12 tot 14 stuks) • 2 teentjes knoflook, fijngehakt • 2 eetlepels olie • zout en peper naar smaak

Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.

1. Bereid de ingrediënten voor.
2. Giet de olie in de kom.
3. Fruit de knoflook.

4. Voeg de kippenvleugels en zout en peper toe.
5. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Handmatig: 30 min. op 200 °C. Keer ze halverwege de bereiding om.

ALI DI POLLO

IT

Ingredienti

- 1 kg di ali di pollo (da 12 a 14 pezzi) • 2 spicchi d'aglio schiacciati • 2 cucchiaini d'olio • Sale e pepe a piacere

Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente.
3. Soffriggere l'aglio.

4. Aggiungere le ali di pollo, sale e pepe.
5. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma manuale: 30 minuti a 200 °C. Mescolare a metà cottura.

ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

BG

Съставки

- 1 kg пилешки крилца (от 12 до 14 броя)
- 2 скилидки чесън, счукани • 2 с.л. олио
- Сол и черен пипер на вкус

Za тази рецепта е необходим аксесоарът Turbo Crisp.

1. Подгответе съставките.
2. Сипете олио в купата.
3. Сотирайте чесъна.
4. Добавете пилешките крилца, солта и

черния пипер.

5. Поставете капак Turbo Crisp и стартирайте програмата Manual (Ръчен режим): 30 мин при 200°C. Разбъркайте по средата на готвенето.

TAVUK KANADI

TR

Malzemeler

- 1 kg tavuk kanadı (12 - 14 parça) • 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 yemek kaşığı yağ
- Dilediğiniz oranda tuz ve karabiber

Bu tarif için Turbo Crisp aparatının kullanılması gerekir.

1. Malzemeleri hazırlayın.
2. Yağı hazneye dökün.
3. Sarımsağı soteleyin.

4. Tavuk kanatlarını, tuzu ve karabiberi ekleyin.
5. Turbo Crisp kapağı takın ve Manuel programını başlatın: 200°C'de 30 dakika. Pişirme süresinin yarısında karıştırın.

PILEĆA KRILCA

BS

Sastojci

- 1 kg pilećih krilca (12 do 14 komada)
- 2 bijela luka, izgnječena
- 2 kašike ulja
- So i biber, po ukusu

Za ovaj recept je potreban Turbo Crisp dodatak.

1. Pripremite sastojke
2. Dodajte ulje u posudu.
3. Pirjajte bijeli luk.

4. Dodajte pileća krilca, so i biber.
5. Postavite Turbo Crisp poklopac i pokrenite ručni program: 30 min na 200°C. Promiješajte na pola kuhanja.

KUŘECÍ KŘÍDLA

CS

Ingredience

- 1 kg kuřecích křídla (12 až 14 kusů)
- 2 stroužky česneku, lisované
- 2 lžice oleje
- Sůl a pepř na dochucení

K tomuto receptu je potřeba nástavec Turbo Crisp.

1. Připravte ingredience.
2. Nalijte do mísy olej.
3. Orestujte česnek.

4. Přidejte kuřecí křídla, sůl a pepř.
5. Nasadte víko Turbo Crisp a spusťte program Ruční: 30 min při 200°C. V půlce přípravy zamíchejte.

PILEĆA KRILCA

HR

Sastojci

- 1 kg pilećih krilaca (12 do 14 komada)
- 2 češnja češnjaka, zdrobljeni
- 2 žlice ulja
- sol i papar po želji

Za ovaj recept potreban je Turbo Crisp nastavak.

1. Pripremite sastojke.
2. Uljite ulje u posudu.
3. Popržite češnjak.

4. Dodajte pileća krilca, sol i papar.
5. Postavite Turbo Crisp poklopac i pokrenite Manual (ručni) program: 30 min na 200 °C. Promiješajte nakon pola vremena kuhanja.

KANATIIVAD

ET

Koostisained

- 1 kg kanatiibu (12 - 14 tiiba)
- 2 küüslauguküünt, purustatud
- 2 sl õli
- Soola ja pipart, vastavalt maitsele

Selle retsepti jaoks tuleb kasutada tarvikut Turbo Crisp.

1. Valmistage koostisained ette
2. Valage õli kaussi.
3. Pruunistage küüslauk.

4. Lisage kanatiivad, sool ja pipar.
5. Paigaldage Turbo Crisp-kaas ja käivitage manuaalprogramm: 30 min temperatuuril 200 °C. Segage pärast poole valmistusaja möödumist.

CSIRKESZÁRNYAK

HU

Hozzávalók

- 1 kg csirkeszárny (12–14 darab)
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 2 evőkanál olaj
- só és bors ízlés szerint

Ehhez a recepthez Turbo Crisp tartozék szükséges.

1. Készítse elő a hozzávalókat.
2. Öntsön olajat a tálba.
3. Dinsztelje a fokhagymát.

4. Adja hozzá a csirkeszárnyakat, a só és a borsot.
5. Helyezze fel a Turbo Crisp fedelet, és indítsa el a Kézi programot: 30 perc 200 °C-on. A főzés felénél keverje meg.

ТАУЫҚ ҚАНАТТАРЫ

KK

Ингредиенттер

- 1 кг тауық қанаттары (12-14 дана)
- 2 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 2 ас қасық май
- дәміне қарай тұз және бұрыш

Бұл рецепт үшін Turbo Crisp қосымшасы қажет.

1. Ингредиенттерді дайындаңыз.
2. Ыдысқа май құйыңыз.
3. Сарымсақты қуырыңыз.
4. Тауық қанаттарын, тұз бен бұрышты қосыңыз.

5. Turbo Crisp қақпағын орнатып, Қолмен бағдарламасын іске қосыңыз: 200 °C температурада 30 мин. Пісіру уақытының жартысы өткесін араластырыңыз.

VIŠČIUKŲ SPARNELIAI

LT

Sudedamosios dalys

- 1 kg vištos sparnelių (12–14 vnt.)
- 2 skiltelės česnako, susmulkintas
- 2 valgomieji šaukštai aliejaus
- druska ir pipirai pagal skonį

Šiam receptui reikalingas „Turbo Crisp“ priedas.

1. Paruoškite sudedamąsias dalis.
2. Įpilkite aliejaus į dubenį.
3. Pakepinkite česnaką

4. Įdėkite vištos sparnelius, druską ir pipirus.
5. Uždėkite „Turbo Crisp“ dangtelį ir paleiskite rankinio režimo programą: 30 min. 200 °C temperatūroje. Įpusėjus kepimui permaišykite.

CĀĻA SPĀRNIŅI

LV

Sastāvdaļas

- 1 kg cāļa spārniņu (12–14 gab.)
- 2 ķiploka daiviņas, saspīestas
- 2 ēdamk. eļļas
- Sāls un pipari pēc garšas

Šai receptei nepieciešams Turbo Crisp piederums.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas.
2. Ielejiet traukā eļļu.
3. Sautējiet ķiplokus.
4. Pievienojiet cāļa spārniņus, sāli un piparus.

5. Uzlieciet Turbo Crisp vāku un sāciet manuālo programmu: 30 min 200 °C temperatūrā. Kad pagājusi puse laika, apmaisiet.

SKRZYDEŁKA KURCZAKA

PL

Składniki

- 1 kg skrzydełek kurczaka (od 12 do 14 sztuk)
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku

Ten przepis wymaga przystawki Turbo Crisp.

1. Przygotuj składniki.
2. Wlej olej do miski.
3. Zeszklij czosnek.
4. Dodaj skrzydełka kurczaka, posyp je solą i pieprzem.

5. Załóż pokrywkę Turbo Crisp i uruchom program ręczny: 30 min przy 200°C. Wymieszaj w połowie czasu gotowania.

ARIPIOARE DE PUI

RO

Ingrediente

- 1 kg aripioare de pui (12 – 14 bucăți)
- 2 căței de usturoi zdrobiți
- 2 linguri de ulei
- Sare și piper după gust

Această rețetă necesită accesoriul Turbo Crisp.

1. Pregătiți ingredientele.
2. Turnați uleiul în vas.
3. Sotați usturoiul.

4. Adăugați aripioarele de pui, sarea și piperul.
5. Instalați capacul Turbo Crisp și porniți programul Manual: 30 min la 200 °C. Amestecați la jumătatea intervalului.

KURACIE KRÍDELKÁ

SK

Suroviny

- 1 kg kuracích krídel (12 až 14 kusov)
- 2 podrvené strúčiky cesnaku
- 2 PL oleja
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Tento recept vyžaduje nastavac Turbo Crisp.

1. Pripravte si suroviny.
2. Nalejte olej do misy.
3. Opečte cesnak.

4. Pridajte kuracie krídelká, soľ a čierne korenie.
5. Nasadte veko Turbo Crisp a spustite manuálny program: 30 min. pri teplote 200°C. V polovici prípravy premiešajte.

PIŠČANČJA KRILCA

SL

Sestavine

- 1 kg piščančjih krilc (12 od 14 kosov)
- 2 stroka česna, strta
- 2 žlici olivnega olja
- Sol in poper po okusu

Za ta recept potrebujete nastavac Turbo Crisp.

1. Pripravite sestavine.
2. V posodo vlijte olje.
3. Prepražite česen.

4. Dodajte piščančja krilca, sol in poper.
5. Namestite pokrov Turbo Crisp in zaženite program Manual: Pecite 30 minut na temperaturi 200 °C in krilca po polovici časa premiešajte.

PILEĆA KRILCA

SR

Sastojci

- 1 kg pilećih krilaca (12 do 14 komada)
- 2 čena belog luka, izgnječenog
- 2 kašike ulja
- So i biber, po ukusu

Ovaj recept zahteva Turbo Crisp dodatak.

1. Pripremite sve sastojke.
2. Sipajte ulje u činiju.
3. Malo propržite beli luk.
4. Dodajte pileća krilca, so i biber.

5. Postavite Turbo Crisp poklopac i pokrenite Manual program; 30 min na 200°C. Promešajte na pola kuvanja.

КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

UK

Інгредієнти

- 1 кг курячих крилець (12–14 шт.)
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 2 столові ложки олії
- сіль і перець за смаком

Для приготування страви за цим рецептом потрібна насадка Turbo Crisp.

1. Приготуйте інгредієнти.
2. Налийте олію в чашу.
3. Обсмажте часник.
4. Додайте курячі крильця, сіль і перець.

5. Установіть кришку Turbo Crisp і запустіть програму «Ручне керування»: на 30 хв за 200 °C. Перемішайте на середині циклу приготування.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

RU

Ингредиенты

- 1 кг куриных крыльев (12–14 штук)
- 2 зубчика чеснока, раздавленные
- 2 ст. л. масла
- Соль и перец по вкусу

Для приготовления блюда по данному рецепту требуется крышка-аэрогриль Turbo Crisp.

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Налейте масло в чашу.
3. Добавьте чеснок.

4. Добавьте куриные крылья, соль и перец.
5. Закройте крышку-аэрогриль Turbo Crisp и запустите ручную программу: 30 мин при 200 °C. Перемешайте по истечении половины времени приготовления.



BEEF GOULASH

EN

Ingredients

- 2 tbsp olive oil • 1.3 kg braising or stewing beef, cut into chunks • 2 small onions, finely chopped
- 2 capsicums, cut into 4-cm chunks
- 2 garlic cloves, crushed
- 4 tsp flour • 2 tsp hot smoked paprika • 1 tsp sweet smoked paprika
- 3 tbsp tomato purée
- 3 large tomatoes, cut into small chunks
- 400 ml beef stock
- 200 ml sour cream
- Parsley, chopped

1. Prepare the ingredients and season the beef.
2. Select the 'Stir Fry' program, press the timer dial, turn the control knob to reach 15 minutes. Press the temperature dial and turn the control knob to reach 140°C. Press 'Start'.
3. Add the olive oil and sear the beef in batches for 8 minutes until browned on all sides. Set aside.
4. Add the onions to the cooking bowl and cook for 2 minutes until lightly golden. Add the capsicums and garlic and cook for another 5 minutes. Stir in the flour, spices, tomato purée, tomatoes and beef stock.
5. When the time is up, add the beef back

to the bowl. Add more beef stock if necessary, to cover the meat completely.

6. Close and fully lock the lid. Select the program 'Stew', press the timer dial, turn the control knob to reach 30 minutes. Press 'Start'.
7. When the time is up, press the steam release button to fully release the pressure before opening the lid.
8. The beef should be tender and the sauce slightly thickened. Season to taste and swirl the sour cream throughout the stew. Garnish with fresh parsley.
9. It's the perfect cozy dish to impress your guests!

GOULASH DE BŒUF

FR

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1,3 kg de viande de bœuf braisé ou en ragoût, coupée en morceaux • 2 petits oignons, finement hachés • 2 poivrons, coupés en lamelles de 4 cm • 2 gousses d'ail écrasées • 4 c. à café de farine • 2 c. à café de paprika fumé fort • 1 c. à café de paprika fumé doux • 3 c. à soupe de sauce tomate • 3 grosses tomates, coupées en petits morceaux • 400 ml de bouillon de bœuf
- 200 ml de crème fraîche
- Persil, haché

1. Préparez les ingrédients et assaisonnez le bœuf.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, appuyez sur le minuteur et tournez le bouton de commande pour atteindre 15 minutes. Appuyez sur le thermostat et tournez le bouton de commande pour atteindre 140 °C. Appuyez sur Start.
3. Ajoutez l'huile d'olive et saisissez le bœuf, quelques morceaux à la fois, pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Réservez.
4. Ajoutez les oignons dans le bol de cuisson et laissez-les cuire pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez les poivrons et l'ail, et poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes. Incorporez la farine, les épices, la sauce tomate, les tomates et le bouillon de bœuf.
5. Lorsque le temps est écoulé, ajoutez le bœuf dans le bol. Ajoutez du bouillon de bœuf si nécessaire, pour couvrir complètement la viande.
6. Fermez et verrouillez complètement le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté, appuyez sur le minuteur, puis tournez le bouton de commande pour atteindre 30 minutes. Appuyez sur Start.
7. Lorsque le temps est écoulé, appuyez sur le bouton de libération de vapeur pour relâcher complètement la pression avant d'ouvrir le couvercle.
8. Le bœuf doit être tendre et la sauce légèrement épaissie. Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la crème fraîche au mijoté. Garnissez de persil frais.
9. Le plat réconfortant idéal pour impressionner vos invités !

RINDERGULASCH

DE

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1,3 kg geschmortes oder gedünstetes Rindfleisch, in Stücke geschnitten • 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Paprika, in 4 cm große Stücke geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt • 4 TL Mehl
- 2 TL scharf-rauchiges Paprikapulver • 1 TL süß-rauchiges Paprikapulver
- 3 EL Tomatenmark
- 3 große Tomaten, in kleine Stücke geschnitten
- 400 ml Rinderbrühe
- 200 ml Sauerrahm
- Petersilie, gehackt

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, und würzen Sie das Rindfleisch.
2. Wählen Sie das Programm „Anbraten“ aus, drücken Sie auf den Timer, und drehen Sie den Drehknopf auf 15 Minuten. Drücken Sie den Temperaturregler, und drehen Sie den Drehknopf auf 140 °C. Drücken Sie „Start“.
3. Geben Sie das Olivenöl hinzu, und braten Sie das Rindfleisch portionsweise 8 Minuten lang an, bis es auf allen Seiten braun ist. Beiseite stellen.
4. Geben Sie die Zwiebeln in die Schüssel, und lassen Sie sie 2 Minuten lang garen, bis sie leicht goldbraun sind. Geben Sie die Paprika und den Knoblauch hinzu, und lassen Sie dies weitere 5 Minuten garen. Rühren Sie Mehl, Gewürze, Tomatenmark, Tomaten und Rinderbrühe unter.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, geben Sie das Rindfleisch zurück in die Schüssel. Geben Sie bei Bedarf mehr Rinderbrühe hinzu, um das Fleisch vollständig zu bedecken.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel vollständig. Wählen Sie das Programm „Schmoren“ aus, drücken Sie auf den Timer, und drehen Sie den Drehknopf auf 30 Minuten. Drücken Sie auf „Start“.
7. Drücken Sie nach Ablauf der Zeit die Dampfentweichtaste, um den Druck vollständig abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen.
8. Das Rindfleisch sollte zart und die Soße leicht eingedickt sein. Schmecken Sie ab und rühren Sie den Sauerrahm dazu. Geben Sie zum Garnieren etwas Petersilie hinzu.
9. Das perfekte herzhaftes Gericht, um Ihre Gäste zu beeindrucken!

RUNDERGOULASH

NL

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie • 1,3 kg rundvlees, in stukjes gesneden • 2 kleine uien, fijngehakt • 2 paprika's, in stukjes van 4 cm gesneden • 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 theelepels bloem
- 2 theelepels gerookte hete paprikapoeder
- 1 theelepel gerookte zoete paprikapoeder
- 3 eetlepels tomatenpuree • 3 grote tomaten, in kleine stukjes gesneden • 400 ml runderbouillon • 200 ml zure room • peterselie, in stukjes gesneden

1. Bereid de ingrediënten voor en breng het rundvlees op smaak.
2. Selecteer het programma Roerbakken, druk op de timerknop en draai de bedieningsknop naar 15 minuten. Druk op de temperatuurregelaar en draai de bedieningsknop naar 140 °C. Druk op Start.
3. Voeg de olijfolie toe en braad het rundvlees in porties bruin aan alle kanten in 8 minuten. Zet opzij.
4. Doe de uien in de binnenpan en bak ze voor 2 minuten totdat ze licht goudkleurig zijn. Voeg de paprika en knoflook toe en kook nogmaals 5 minuten. Roer de bloem, de kruiden, de tomatenpuree, de tomaten en de runderbouillon erdoor.
5. Wanneer de tijd is verstreken, doet u het

6. rundvlees weer in de pan. Voeg zo nodig meer runderbouillon toe om het vlees volledig te bedekken.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven, druk op de timerknop en draai de bedieningsknop naar 30 minuten. Druk op Start.
7. Als de tijd is verstreken, drukt u op de knop om stoom vrij te laten, zodat de druk volledig wordt verlaagd voordat u het deksel opent.
8. Het rundvlees moet mals zijn en de saus moet iets ingedikt zijn. Breng op smaak en spatel de zure room door de stoofpot. Garneer met verse peterselie.
9. Dit is het perfecte gezellige gerecht om indruk te maken op uw gasten!

GULASCH DI MANZO

IT

Ingredienti

• 2 cucchiaini di olio d'oliva • 1,3 kg di manzo da brasatura o stufatura, tagliato a pezzetti • 2 cipolle piccole, tritate finemente • 2 peperoni, tagliati a dadini di 4 cm • 2 spicchi d'aglio, schiacciati • 4 cucchiaini di farina • 2 cucchiaini di paprika affumicata piccante • 1 cucchiaino di paprika affumicata dolce • 3 cucchiaini di passata di pomodoro • 3 pomodori grandi, tagliati a pezzetti • 400 ml di brodo di manzo • 200 ml di panna acida • Prezzemolo tritato

1. Preparare gli ingredienti e condire la carne.
2. Selezionare il programma "Saltare in padella", premere il pulsante del timer e ruotare la manopola di controllo fino a raggiungere i 15 minuti. Premere il pulsante della temperatura e ruotare la manopola di controllo fino a raggiungere i 140 °C. Premere "Avvio".
3. Aggiungere l'olio d'oliva e rosolare la carne un po' per volta per 8 minuti fino a completa doratura su tutti i lati. Mettere da parte.
4. Aggiungere le cipolle nel recipiente per la cottura e cuocere per 2 minuti fino a leggera doratura. Aggiungere i peperoni e l'aglio e cuocere per altri 5 minuti. Unire la farina, le spezie, la passata di pomodoro, i pomodori e il brodo di carne.
5. Al termine del tempo preimpostato,

aggiungere nuovamente la carne di manzo nel recipiente. Se necessario, aggiungere altro brodo per coprire completamente la carne.

6. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma "Stufato", premere il pulsante del timer, ruotare la manopola di controllo fino a raggiungere i 30 minuti. Premere "Avvio".
7. Al termine del tempo preimpostato, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare completamente la pressione prima di aprire il coperchio.
8. A questo punto la carne dovrebbe essere tenera e la salsa leggermente addensata. Condire a piacere e versare la panna acida sullo stufato. Guarnire con prezzemolo fresco.
9. È il piatto perfetto per accogliere e stupire i tuoi ospiti!

DANA GULAŞ

TR

Malzemeler

• 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 1,3 kg ağır ateşte pişirmelik veya güveçlik dana biftek, iri parçalara doğranmış • 2 küçük soğan, ince ince kıyılmış • 2 kırmızı biber, 4 cm'lik parçalar halinde doğranmış • 2 diş sarımsak, ezilmiş • 4 çay kaşığı un • 2 çay kaşığı tütülenmiş acı kırmızı biber • 1 çay kaşığı tütülenmiş tatlı kırmızı biber • 3 yemek kaşığı domates püresi • 3 büyük domates, küçük küpler halinde doğranmış • 400 ml et suyu • 200 ml ekşi krema • Maydanoz, doğranmış

1. Malzemeleri hazırlayın ve eti baharatlayın.
2. "Stir-Fry" programını seçin, zamanlayıcı kadranına basın ve kontrol düğmesini 15 dakikaya ulaşıncaya kadar çevirin. Sıcaklık kadranına basın ve kontrol düğmesini çevirerek 140°C'ye ulaşıncaya kadar 8 dakika boyunca mühürleyin. (Başlat) düğmesine basın.
3. Zeytinyağını ekleyin ve etinizi gruplar halinde, tamamen kahverengileşene kadar 8 dakika boyunca mühürleyin. Kenara ayırın.
4. Soğanları pişirme haznesine ekleyin ve hafif altın rengi olana kadar 2 dakika pişirin. Kırmızı biberler ile sarımsağı ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Un, baharat, domates püresi, domates ve et suyunu karıştırarak ekleyin.
5. Süre dolduğunda, eti hazneye geri

koyun. Gerekiyorsa etin üzerini tamamen kapatacak şekilde daha fazla et suyu ekleyin.

6. Kapağı kapatıp tamamen kilitleyin. "Güveç" programını seçin, zamanlayıcı kadranına basın ve kontrol düğmesini 30 dakikaya ulaşıncaya kadar çevirin. "Start" (Başlat) düğmesine basın.
7. Süre dolduğunda kapağı açmadan önce basıncı tamamen boşaltmak için buhar çıkarma düğmesine basın.
8. Dana etinin yumuşacık bir kıvamda, sosun da biraz yoğunlaşmış olması gerekir. Damak tadınıza göre baharat ekleyin ve ekşi kremayı güvecin her tarafına yayın. Taze maydanoz ile süsleyin.
9. Misafirlerinizi etkilemek için mükemmel bir yemek!

HOVĚZÍ GULÁŠ

CS

Ingredience

• 2 lžíce olivového oleje • 1,3 kg hovězího masa na dušení, nakrájeného na kousky • 2 malé cibule nakrájené na jemno • 2 papriky nakrájené na 4cm kousky • 2 stroužky česneku, lisované • 4 lžičky mouky • 2 lžičky pálivé uzené papriky • 1 lžička sladké uzené papriky • 3 lžíce rajského protlaku • 3 velké rajčata nakrájená na malé kousky • 400 ml hovězího vývaru • 200 ml kysané smetany • Petržel, nasekaná

1. Připravte ingredience a okořeňte hovězí.
2. Vyberte program „Restování“, stiskněte volič časovače a otočte ovládacím knoflíkem na 15 minut. Stiskněte volič teploty a otočte ovládacím knoflíkem na 140 °C. Stiskněte tlačítko „Start“.
3. Přidejte olivový olej a po částech opékejte hovězí 8 minut, dokud není na všech stranách hnědá. Dejte stranou.
4. Přidejte do varné nádoby cibuli a připravujte ji 2 minuty lehce dozlatova. Přidejte papriky a česnek a připravujte dalších 5 minut. Přimíchejte mouku, koření, rajčatový protlak, rajčata a hovězí vývar.
5. Ve vhodném okamžiku přidejte zpátky do misky hovězí. V případě potřeby přidejte více hovězího vývaru, aby bylo maso úplně ponořené.

6. Zavřete a zcela uzamkněte víko Vyberte program „Dušení“, stiskněte volič časovače a otočte ovládacím knoflíkem na 30 minut. Stiskněte tlačítko „Start“.
7. Ve vhodném okamžiku stiskněte tlačítko uvolnění páry a před otevřením víka páru zcela vypustte.
8. Hovězí by mělo být křehké a omáčka mírně zahuštěná. Okořeňte podle chuti a do pokrmu zamíchejte kysanou smetanu. Ozdobte čerstvou petrželí.
9. Jedná se o skvělé příjemné jídlo, který uděláte dojem na své hosty!

ГОВЕЖДИ ГУЛАШ

BG

Съставки

• 2 с.л. зехтин • 1,3 kg говеждо месо за задушаване, нарязано на парчета • 2 малки глави лук, ситно нарязани • 2 броя лют червен пипер, нарязани на 4-сантиметрови парчета • 2 скилидки чесън, счукани • 4 ч.л. брашно • 2 ч.л. пушен лют червен пипер • 1 ч.л. пушен сладък червен пипер • 3 с.л. доматиено пюре • 3 големи домати, нарязани на ситно • 400 ml телешки бульон • 200 ml заквасена сметана • Магданоз, ситно нарязан

1. Подгответе съставките и овкусете говеждото.
2. Изберете програмата „Stir Fry“ (Запържване), натиснете бутона на таймера, завъртете копчето за управление, за да достигне 15 минути. Натиснете диска за температура и завъртете копчето за управление, за да достигне 140°C. Натиснете „Start“ (Старт).
3. Добавете зехтина и запържете говеждото месо до златисто от всички страни на отделни партиди за по 8 минути всяка. Оставете настрана.
4. Добавете лука в купата за готвене и гответе 2 минути до леко златист цвят. Добавете лютия червен пипер и чесъна и гответе още 5 минути. Разбъркайте брашното, подправките, доматиеното пюре, доматиите и телешкия бульон.
5. Когато времето изтече, добавете

говеждото обратно в купата. Добавете още телешки бульон, за да покриете напълно месото, ако е необходимо.

6. Затворете и заключете напълно капак. Изберете програмата „Stew“ (Задушаване), натиснете бутона на таймера, завъртете копчето за управление, за да достигнете 30 минути. Натиснете „Start“ (Старт).
7. Когато времето изтече, натиснете бутона за освобождаване на парата, за да освободите напълно налягането, преди да отворите капак.
8. Телешкото трябва да е крехко, а сосът да е леко гъстен. Подправете на вкус и добавете чрез бъркане заквасената сметана в задушаното. Гарнирайте с пресен магданоз.
9. Това е идеалното задушевно ястие, с което да впечатлите гостите си!

GOVEĐI GULAŠ

BS

Sastojci

• 2 kašike maslinovog ulja • 1,3 kg govedine za pirjanje ili kuhanje, izrezane na komade • 2 mala luka, fino sjeckana • 2 paprike, izrezane na komade od 4 cm • 2 bijela luka, izgnječena • 4 kašičice brašna • 2 kašičice dimljene paprike • 1 kašičice slatke dimljene paprike • 3 kašike pirea od paradajza • 3 velika paradajza, izrezana na manje komade • 400 ml govedeg temeljca • 200 ml kisele pavlake • peršun, sjeckani

1. Pripremite sastojke i začinite govedinu.
2. Izaberite program za prženje, pritisnite tajmer, okrenite kontrolnu tipku na 15 minuta. Pritisnite tipku za temperaturu i okrenite kontrolnu tipku na 140°C. Pritisnite Start.
3. Dodajte maslinovo ulje i pržite govedinu 8 minuta dok ne dobije zlatnu boju sa svih strana. Stavite sa strane.
4. Dodajte luk u posudu za kuhanje i kuhajte 2 minute dok ne dobije lagano zlatnu boju. Dodajte papriku, bijeli luk i kuhajte još 5 minuta. Umiješajte brašno, začine, pire od paradajza, paradajz i goveđi temeljac.
5. Kad vrijeme istekne, vratite govedinu u posudu. Dodajte još govedeg temeljca ako je potrebno da bi meso bilo potpuno pokriveno.

6. Zatvorite poklopac i stavite ga u zaključani položaj. Izaberite program za čorbe, pritisnite tajmer, okrenite kontrolnu tipku na 30 minuta. Pritisnite Start.
7. Kad vrijeme istekne, pritisnite tipku za ispuštanje pare da biste do kraja ispustili paru prije nego što otvorite poklopac.
8. Govedina treba biti mekana, a sos lagano zgusnut. Začinite po ukusu i ulijte kiselu pavlaku u čorbu. Pospite svježim peršunom.
9. Ovo je odlično jelo kojim ćete impresionirati goste!

GOVEĐI GULAŠ

HR

Sastojci

• 2 žlice maslinovog ulja • 1,3 kg govedine za pirjanje ili kuhanje, narezane na komade • 2 mala luka, sitno nasjeckana • 2 paprike, rezane na komade od 4 cm • 2 češnja češnjaka, zdrobljena • 4 žličice brašna • 2 žličice ljute dimljene paprike • 1 žličica slatke dimljene paprike • 3 žlice pasirane rajčice • 3 velike rajčice, narezane na manje komade • 400 ml govedeg temeljca • 200 ml kiselog vrhnja • nasjeckani peršin

1. Pripremite sastojke i začinite govedinu.
2. Odaberite program „Stir Fry“ (Prženje), pritisnite tipku tajmera, okrenite izbornik do odabira 15 minute. Pritisnite brojačnik tajmera i okrenite do 140 °C. Pritisnite „Start“.
3. Dodajte maslinovo ulje i zapržite govedinu u manjim količinama oko 8 minuta dok ne poprimi smeđu boju sa svih strana. Stavite sa strane.
4. Dodajte luk u posudu za kuhanje i kuhajte oko 2 minute dok ne dobije lagano zlatnu boju. Dodajte papriku i češnjak te kuhajte dodatnih 5 minuta. Dodajte brašno, začine, pasiranu rajčicu i goveđi temeljac.
5. Kad je vrijeme prošlo, dodajte govedinu natrag u posudu. Ako je potrebno, dodajte još govedeg temeljca kako biste meso u

potpunosti prekrili.

6. Zatvorite i potpuno zaključajte poklopac. Odaberite program „Stew“ (Dinstanje), pritisnite tipku tajmera, okrenite izbornik do odabira 30 minuta. Pritisnite „Start“.
7. Nakon završetka pritisnite tipku za otpuštanje pare kako biste u potpunosti otpustili tlak prije otvaranja poklopca.
8. Junetina bi trebala biti mekana, a umak lagano gust. Začinite po želji i umiješajte kiselu vrhnje u gulaš. Ukrasite svježim peršinom.
9. To je savršeno jelo za ugodan osjećaj koje će dojmiti vaše goste!

VEISELIHAGULJAŠŠ

ET

Koostisained

- 2 sl oliiviõli • 1,3 kg moorimiseks või hautamiseks sobivat veiseliha, tükeldatud • 2 väikest sibulat, peeneks tükeldatud • 2 paprikat, 4 cm suursteks tükeldades lõigatud • 2 küüslauguküünt, purustatud • 4 tl jahu • 2 tl teravat suitsutatud paprika pulbrit • 1 tl magusat suitsutatud paprika pulbrit • 3 sl tomatipastat • 3 suurt tomatit, väikesteks tükeldades lõigatuna • 400 ml veisepuljongit • 200 ml hapukoort • Peterselli, hakitud

1. Valmistage koostisained ette ja maitsestage veiseliha.
2. Valige programm „Vokkimine“, vajutage taimerit nupule, keerake juhtnupp 15 minuti peale. Vajutage temperatuurinupule ja keerake juhtnupp 140 °C kraadi peale. Vajutage „Start“.
3. Lisage oliiviõli ja hautage veiseliha osade kaupa 8 minutit seni, kuni need on igast küljest pruunistunud. Pange liha kõrvale.
4. Lisage valmistuskaussi sibulat ja kuumutage 2 minutit, kuni sibulad kuldseks muutuvad. Lisage paprika ja küüslauk ning kuumutage veel 5 minutit. Segage hulka jahu, maitseained, tomatipasta, tomatit ja veisepuljong.
5. Kui aeg on täis, asetage veiseliha tagasi kaussi. Vajadusel lisage veel puljongit, et liha täielikult katta.

6. Sulgege ja lukustage kaas. Valige programm „Hauatamine“, vajutage taimerinupule, keerake juhtnupp 30 minuti peale. Vajutage „Käivita“.
7. Kui aeg on täis, vajutage auru vabastamise nupule, et rõhk enne kaane avamist välja lasta.
8. Veiseliha peab olema õrn ja kaste veidi paksenenud. Maitsestage vastavalt soovile ja segage hautisesse hapukoort. Kaunistage värse peterselliga.
9. See kodune reeg avaldab teie külalistele kindlasti muljet!

GULYÁS MARHÁBÓL

HU

Hozzávalók

- 2 evőkanál olívaolaj • 1,3 kg marha gulyáshús, darabokra vágva • 2 apróra vágott hagyma • 2 paprika, 4 cm-es darabokra vágva • 2 gerezd zúzott fokhagyma • 4 teáskanál liszt • 2 teáskanál csípős füstölt paprika • 1 teáskanál édes füstölt paprika • 3 evőkanál paradicsompüré • 3 nagy paradicsom, apró darabokra vágva • 400 ml marhahús alaplé • 200 ml tejföl • aprított petrezselyem

1. Készítse elő az alapanyagokat, és fűszerezze a marhahúst.
2. Válassza ki a „Rázva aprítás” programot, nyomja meg az időzítőt, majd fordítsa el a vezérlőgombot 15 percre. Nyomja meg a hőmérséklet-szabályozót, és fordítsa el a vezérlőgombot 140 °C-ra. Nyomja meg a START gombot.
3. Adja hozzá az olívaolajat, és apránként pirítsa meg a marhahúst 8 percig, amíg az összes oldalon barna színt nem kap. Tegye félre.
4. Tegye a hagymát a főzőedénybe, és dinsztelje 2 percig, amíg enyhén aranyásrga nem lesz. Adja hozzá a paprikát és a fokhagymát, és süssse kevergetve további 5 percig. Keverje bele a lisztet, a fűszereket, a paradicsompürét, a paradicsomot és a

marha alaplevet.

5. Ha az idő letelt, tegye vissza a marhahúst a tálba. Szükség esetén adjon hozzá több marha alaplevet, hogy az teljesen elfedje a húst.
6. Csukja le és teljesen zárja le a fedelet. Válassza ki a „Ragu” programot, nyomja meg az időzítőt, majd fordítsa el a vezérlőgombot 30 percre. Nyomja meg a START gombot.
7. Ha az idő letelt, mielőtt felnyitná a fedelet, nyomja meg a gőzkioldó gombot a nyomás teljes kiengedéséhez.
8. A marhahúsnak puhának kell lennie, a szósznak pedig enyhén sűrűnek. Ízlés szerint fűszerezze és keverje bele a tejfölt. Díszítse friss petrezselyemmel.
9. Ez tökéletes választás vendégei lenyűgözéséhez!

СЫЫР ЕТІНЕН ГУЛЯШ

KK

Ингредиенттер

- 2 ас қасық зәйтүн майы • 1,3 кг қуырылған немесе бұқтырылған сыыр еті, кесектеп туралған • 2 кішкентай пияз, майдалап туралған • 2 бас пияз, 4 см етіп текшелеп туралған • 2 сарымсақ, ұсақталған • 4 шай қасық ұн • 2 шай қасық ыстық ысталған паприка • 1 шай қасық тәтті ысталған паприка • 3 ас қасық қызанақ пюресі • ұсақ текшелерге кесілген 3 үлкен қызанақ • 400 мл сыыр еті • 200 мл қаймақ • ақжелкен, туралған

1. Ингредиенттерді дайындап, сыыр етін дәмдеңіз.
2. «Стир-фрай» бағдарламасын таңдап, таймер дискісін басыңыз, басқару тетігін 15 минутқа бұраңыз. Температура тетігін басып, басқару тетігін 140 °C-қа бұраңыз. «Бастау» түймесін басыңыз.
3. Зәйтүн майын қосып, сыыр етін барлық жағынан қызарғанша 8 минут бойы қуырыңыз. Бір жаққа қойыңыз.
4. Пиязды пісіруге арналған ыдысқа салып, аздап қызарғанша 2 минут пісіріңіз. Пияз бен сарымсақты қосып, тағы 5 минут пісіріңіз. Ұнды, дәмдеуіштерді, қызанақ езбесін, қызанақ пен сыыр сорпасын араластырыңыз.
5. Уақыт аяқталғанда, сыыр етін ыдысқа

қайта салыңыз. Қажет болса, ет толығымен бататындай етіп көбірек сыыр етінің сорпасын қйыңыз.

6. Қақпақты жауып, бекітіңіз. «Бұқтыру» бағдарламасын таңдап, таймер дискісін басыңыз, басқару тетігін 30 минутқа бұраңыз. «Бастау» түймесін басыңыз.
7. Уақыт біткен кезде, қақпақты ашпаш бұрын қысымды толығымен шығару үшін бу шығару түймесін басыңыз.
8. Сыыр еті жұмсақ болуы керек, ал тұздық сәл қоюлануы керек. Аздап дәмдеуіш қосып, бұқтырмаға қаймақ салып, араластырыңыз. Балғын ақжелкенмен безендіріңіз.
9. Бұл — қонақтарыңызды таң қалдыратын тамаша ыңғайлы тағам!

JAUTIENOS GULIAŠAS

LT

Sudedamosios dalys

- 2 valgomiejį šaukštai alyvuogių aliejaus • 1,3 kg troškiniui skirtos jautienos, supjaustytos gabalukais • 2 maži svogūnai, smulkiai supjaustyti • 2 ankštiniai pipirai, supjaustyti 4 cm gabalukais • 2 česnako skiltelės, susmulkintos • 4 arbatiniais šaukšteliais miltų • 2 arbatiniai šaukšteliai karštai rūkytos paprikos • 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios rūkytos paprikos • 3 valgomiejį šaukštai pomidorų tyrės • 3 dideli pomidorai, supjaustyti į mažus gabaliukus • 400 ml jautienos buljono • 200 ml grietinės • petražolės, supjaustytos

1. Paruoškite sudedamąsias dalis ir jautieną pagardinkite prieskoniais.
2. Pasirinkite programą „Kepimas riebaluose“, paspauskite laikmačio mygtuką, pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte 15 minučių. Nuspauskite temperatūros mygtuką ir pasukite valdymo rankenėlę iki 140 °C. Nuspauskite „Start“ (pradėti).
3. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir apskrudintą jautieną partijomis 8 minutėms iki visos pusės įgis rudą atspalvį. Padėkite į šoną.
4. Į kepimo dubenį supilkite svogūnus ir kepkite 2 minutes iki įgaus švelnų auksinį atspalvį. Supilkite ankštinius pipirus ir česnakus. Tada ruoškite dar 5 minutes. Įmaišykite miltus, prieskonius, pomidorų tyrę, pomidorus ir jautienos buljoną.
5. Pasibaigus laikui, į dubenį vėl sudėkite

- jautieną. Jei reikia, įpilkite daugiau jautienos buljono, kad visiškai apsemtų mėsą.
6. Uždenkite dangtelį ir užfiksuokite. Pasirinkite programą „Troškinimas“, nuspauskite laikmačio mygtuką, valdymo rankenėlę nustatykite 30 minučių. Nuspauskite „Start“ (pradėti).
 7. Pasibaigus laikui nuspauskite garų išleidimo mygtuką, kad prieš atidarydami dangtelį, visiškai išleistumėte slėgį.
 8. Jautiena turėtų būti minkšta, o padažas šiek tiek sutirštėjęs. Pagal skonį pagardinkite prieskoniais ir kruopščiai troškinyje išmaišykite grietinę. Papuoškite šviežia petražole.
 9. Tai puikus patiekalas, kurio galėsite nustebinti savo svečius!

LIELLOPA GULAŠS

LV

Sastāvdaļas

- 2 ēdamk. olīveļļas • 1,3 kg liellopa gaļas, kas piemērota sautēšanai vai sutināšanai un sagriezta gabalos • 2 nelieli sīpoli, smalki sagriezti • 2 saldās paprikas, sagrieztas 4 cm gabaliņos • 2 ķiploka daiviņas, saspīestas • 4 tējķ. miltu • 2 tējķ. kūpinātas paprikas pulvera • 1 tējķ. kūpinātas saldās paprikas pulvera • 3 ēdamk. tomātu biezeņa • 3 lieli tomāti, sagrieztas mazos gabaliņos • 400 ml liellopa gaļas buljona • 200 ml skābā krējuma • Sasmalcināti pētersīji

1. Sagatavojiet sastāvdaļas, pievienojiet gaļai sāli un piparus.
2. Izvēlieties programmu “Ātrā apcepšana”, nospiediet taimera izvēles ripu, pagrieziet vadības pogu līdz 15 minūšu rādījumam. Nospiediet temperatūras izvēles ripu un pagrieziet vadības pogu līdz 140 °C rādījumam. Nospiediet “Start”.
3. Pievienojiet olīveļļu un pa porcijām 8 minūtes apcepiet gaļu, līdz gabaliņi no visām pusēm ir apbrūnināti. Nolieciet malā.
4. Ievietojiet cepšanas traukā sīpolus un 2 minūtes apcepiet, līdz tie ir gaiši zeltaini. Pievienojiet saldo papriku un ķiplokus un cepiet vēl 5 minūtes. Iemaisiet miltus, garšvielas, tomātu biezeni un buljonu.

5. Kad laiks pagājis, ievietojiet traukā liellopa gaļu. Nepieciešamības gadījumā pieļiejet vēl buljonu, lai tas pilnībā pārklātu gaļu.
6. Aizveriet un pilnībā noslēdziet vāku. Izvēlieties programmu “Sautēšana”, nospiediet taimera izvēles ripu, pagrieziet vadības pogu līdz 30 minūšu rādījumam. Nospiediet “Start”.
7. Kad laiks ir pagājis, nospiediet tvaiķa izlaišanas pogu, lai pirms vāka atvēršanas pilnībā izlīdzinātu spiedienu.
8. Gaļai ir jābūt mīkstai, un mērcei — nedaudz sabiezinātai. Pievienojiet sāli un piparus, un iemaisiet sautējumā skābo krējumu. Dekorējiet ar svaigi sagrieztiem pētersījiem.
9. Šis ir ideāls mājas ēdiens, kas pārsteigs jūsu viesus!

GULASZ WOŁOWY

PL

Składniki

- 2 łyżki oliwy z oliwek • 1,3 kg mięsa wołowego na gulasz, pokrojonego na kawałki • 2 małe, drobno posiekane cebule • 2 papryki pokrojone na kawałki o długości 4 cm • 2 rozgniecione zębki czosnku • 4 łyżeczki mąki • 2 łyżeczki ostrej papryki wędzonej • 1 łyżeczka słodkiej papryki wędzonej • 3 łyżki przecieru pomidorowego • 3 duże pomidory pokrojone na małe kawałki • 400 ml bulionu wołowego • 200 ml kwaśnej śmietany • posiekana natka pietruszki

1. Przygotuj składniki i dopraw wołowinę.
2. Wybierz program „Stir Fry” (Krótkie smażenie), naciśnij pokręto minutnika, a następnie obróć pokręto sterującą tak, aby ustawić czas na 15 minut. Naciśnij pokręto regulacji temperatury i obróć je do poziomu 140°C. Naciśnij przycisk „Start”.
3. Dodaj oliwę z oliwek i smaź wołowinę partiami przez 8 minut, aż mięso zarumieni się ze wszystkich stron. Odstóż na bok.
4. Włóż cebule do miski i gotuj przez 2 minut, aż się lekko zezloda. Dodaj paprykę i czosnek, gotuj przez kolejne 5 minut. Wmieszaj do środka mąkę, przyprawę, przecier pomidorowy, pomidory i bulion wołowy.
5. Po upływie tego czasu dodaj wołowinę

- z powrotem do miski. W razie potrzeby dolej więcej bulionu wołowego, aby całkowicie przykryć mięso.
6. Zamknij i zablokuj pokrywkę. Wybierz program „Stew” (Duszenie), naciśnij pokręto minutnika, a następnie obróć pokręto sterującą tak, aby ustawić czas na 30 minut. Naciśnij przycisk „Start”.
 7. Po upływie tego czasu naciśnij przycisk zwolnienia pary, aby całkowicie wyrównać ciśnienie przed zdjęciem pokrywki.
 8. Wołowina powinna być delikatna, a sos lekko zagęszczony. Przypraw gulasz do smaku i równomiernie wmieszaj w niego kwaśną śmietanę. Podawaj ze świeżą natką pietruszki.
 9. To idealne swojskie danie, którym zachwycisz swoich gości!

GULAȘ DE VITĂ

RO

Ingrediente

- 2 linguri de ulei de măsline
- 1,3 kg carne de vită pentru tocană, tăiată cuburi
- 2 cepe mici, tocate mărunt
- 2 ardei grași, tăiați în bucăți de 4 cm
- 2 căței de usturoi, zdrobiți
- 4 lingurițe de făină
- 2 lingurițe de boia afumată iute
- 1 linguriță de boia afumată dulce
- 3 linguri de pastă de roșii
- 3 roșii mari, tăiate în bucăți mici
- 400 ml supă de vită
- 200 ml smântână
- Pătrunjel tocat

1. Pregătiți ingredientele și asezonați carnea de vită.
2. Selectați programul „Prăjire rapidă”, apăsați butonul temporizator și rotiți butonul de comandă la 15 minute. Apăsați butonul de temperatură și rotiți butonul de comandă la 140 °C. Apăsați „Start”.
3. Adăugați uleiul de măsline și rumeniți carnea de vită în tranșe, timp de 8 minute, până când se colorează pe toate părțile. Lăsați deoparte.
4. Adăugați ceapa în vasul de gătit și gătiți-o 2 minute, până când devine aurie. Adăugați ardeii și usturoiul și mai gătiți încă 5 minute. Amestecați făina, condimentele, pasta de roșii, roșiile și supa de vită.
5. Când timpul se încheie, adăugați carnea

de vită înapi în vas. Mai adăugați supă de vită dacă este necesar, până când acoperă complet carnea.

6. Închideți și blocați complet capacul. Selectați programul „Fierbere înăbușită”, apăsați butonul temporizator și rotiți butonul de comandă la 30 minute. Apăsați „Start”.
7. Când timpul se încheie, apăsați butonul de eliberare a aburului pentru a elibera complet presiunea înainte de a deschide capacul.
8. Carnea trebuie să fie fragedă și sosul ușor îngroșat. Asezonați după gust și amestecați smântâna în sos. Garnisiți cu pătrunjel proaspăt.
9. Este preparatul perfect pentru a vă impresiona oaspeții!

HOVÄDZÍ GULÁŠ

SK

Suroviny

- 2 PL olivového oleja
- 1,3 kg hovädzieho mäsa na dusenie, nakrájaného na kúsky
- 2 malé cibule, nasekané na jemno
- 2 červené papriky, nakrájané na kúsky s veľkosťou 4 cm
- 2 strúčiky cesnaku, podrovené
- 4 ČL chladkej múky
- 2 ČL pálivej údenej papriky
- 1 ČL sladkej údenej papriky
- 3 PL paradajkového pretlaku
- 3 veľké paradajky, nakrájané na malé kúsky
- 400 ml hovädzieho vývaru
- 200 ml kyslej smotany
- petržlen, nasekaný

1. Pripravte si suroviny a okoreňte hovädzie mäso.
2. Zvoľte program „Stir Fry”, stlačte časovač, otočením ovládacieho gombíka nastavte čas 15 minút. Stlačte ovládač teploty a otočením ovládacieho gombíka nastavte teplotu 140°C. Stlačte „Start”.
3. Pridajte olivový olej a hovädzie mäso v menších porciách sprudka opekajte 8 minútdozlata zo všetkých strán. Odložte nabok.
4. Do nádoby na varenie pridajte cibuľu a 2 minúty mierne dozlatista. Pridajte červenú papriku a cesnak a varte ďalších 5 minút. Prmiešajte múku, koreniny, paradajkový pretlak, paradajky a hovädzý vývar.
5. Keď uplynie čas, pridajte hovädzie mäso

späť do nádoby. Podľa potreby pridajte viac hovädzieho vývaru, aby bolo všetko mäso zaliate.

6. Zatvorte a uzamknite veko Zvoľte program „Dusenie”, stlačte časovač, otočením ovládacieho gombíka nastavte čas 30 minút. Stlačte „Start”.
7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo na vypustenie pary, aby sa pred otvorením veka úplne uvoľnil tlak.
8. Hovädzie mäso by malo byť krehké a omáčka by mala jemne zhustnúť. Ochuťte podľa a prmiešajte kyslú smotanú. Posypete čerstvým petržlenom.
9. Je to perfektný teplý pokrm, ktorý ohúri vašich hostí!

GOVEJI GOLAŽ

SL

Sestavine

- 2 žlici olivnega olja
- 1,3 kg na koščke narezane govedine za dušenje ali pečenje
- 2 majhni čebuli, drobno nasekljani
- 2 papriki, narezani na 4 cm velike koščke
- 2 stroka česna, strta
- 4 žlice moke
- 2 žlički pekoče dimljene paprike
- 1 žlička sladke dimljene paprike
- 3 žlice paradiznikov meze
- 3 veliki paradizniki, narezani na drobne koščke
- 400 ml goveje jušne osnove
- 200 ml kisle smetane
- Sesekljan peteršilj

1. Pripravite sestavine in začinite govedino.
2. Izberite program "Stir Fry", pritisnite številčnico časovnika in nastavite kontrolni gumb na 15 minut. Pritisnite številčnico temperature in nastavite kontrolni gumb na temperaturo 140 °C. Pritisnite "Start".
3. Dodajte olivno olje in goveje meso pražite 8 minut, da ga zapečete z vseh strani. Naenkrat pecite le manjšo količino mesa. Meso odstavite.
4. V kuhalno posodo dodajte čebulo in pražite 2 minuti, da rahlo porumeni. Dodajte papriko in česen ter kuhajte dodatnih 5 minut. Vmešajte moko, začimbe, paradiznikovo mezo, paradiznike in govejo jušno osnovo.
5. Po pretečenem času v posodo dodajte govedino. Po potrebi dodajte govejo jušno

osnovo, da bo meso popolnoma prekrito.

6. Zaprite pokrov in ga zaklenite. Izberite program "Stew", pritisnite številčnico časovnika in nastavite kontrolni gumb na 30 minut. Pritisnite "Start".
7. Po pretečenem času pritisnite gumb za sprostitve pare, da rahlo porumeni. Pritisnite "Start".
8. Govedina mora biti mehka, omaka pa rahlo zgoščena. Začinite po okusu in vmešajte kisló smetano. Okrasite s svežim peteršiljem.
9. To je popolna domača jed, s katero boste navdušili svoje goste.

GOVEĐI GULAȘ

SR

Sastojci

- 2 kašike maslinovog ulja
- 1,3 kg junečeg mesa za dinstanje, iseckanog na komade
- 2 mala luka, sitno isečena
- 2 paprike, isečene na komade od 4 cm
- 2 čena belog luka, izgnječenog
- 4 kašičice brašna
- 2 kašičice ljute dimljene paprike
- 1 kašičica slatke dimljene paprike
- 3 kašike paradajz pirea
- 3 velika paradajza, iseckana na kockice
- 400 ml goveđeg temeljca
- 200 ml pavlake
- peršun, seckani

1. Pripremite sastojke i začinite govedinu.
2. Izaberite program „Stir Fry”, pritisnite točkici za tajmer, okrenite kontrolno dugme da biste dosegli 15 minuta. Pritisnite dugme za izbor temperature i okrenite kontrolno dugme da dostignete 140°C. Pritisnite „Start”.
3. Dodajte maslinovo ulje i pržite govedinu u serijama 8 minuta dok ne porumeni sa svih strana. Sklonite sa strane.
4. Dodajte luk u posudu za kuvanje i kuvajte 2 minuta dok ne porumeni. Dodajte paprike i beli luk i kuvajte još 5 minuta. Umešajte brašno, začine, paradajz pire, paradajz i goveđi temeljac.
5. Kada istekne vreme, vratite govedinu u posudu. Dodajte još goveđeg temeljca ako je potrebno, da potpuno pokrijete meso.

6. Zatvorite i fiksirajte poklopac. Izaberite program „Stew”, pritisnite točkici za tajmer, okrenite kontrolno dugme da biste dosegli 30 minuta. Pritisnite „Pokreni”.
7. Kada vreme istekne, pritisnite dugme za otpuštanje pare da biste potpuno otpustili pritisak pre otvaranja poklopcsa.
8. Govedina treba da bude mekana, a sos malo zgusnut. Začinite po ukusu i umutite kiselu pavlaku u gulaș. Ukrasite svežim peršunom.
9. To je savršeno jelo da impresionirate svoje goste!

ЯЛОВИЧИЙ ГУЛЯШ

UK

Інгредієнти

- 2 столові ложки оливкової олії
- 1,3 кг нарізаної шматочками яловичини для тушкування
- 2 маленькі дрібно нарізані цибулини
- 2 стручкові перці, нарізані шматочками довжиною по 4 см
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 4 чайні ложки борошна
- 2 чайні ложки копченої паприки
- 1 чайна ложка солодкої копченої паприки
- 3 столові ложки томатного пюре
- 3 великих помідора, нарізаних невеликими шматочками
- 400 мл яловичого бульйону
- 200 мл сметани
- подрібнена петрушка

1. Підготуйте інгредієнти й приправте спеціями яловичину.
2. Виберіть програму «Стір-фрай», натисніть циферблат таймера й повертайте ручку управління, доки не буде встановлений час на 15 хвилин. Натисніть температурний циферблат і повертайте ручку управління, доки не буде встановлена температура 140°C. Натисніть кнопку «Старт».
3. Додайте оливкову олію і обсмажте яловичину невеликими порціями протягом 8 хвилин, доки вона не підрум'яниться з усіх боків. Залиште на деякий час.
4. Додайте в чашу цибулю і готуйте 2 хвилини до отримання легкого золотистого кольору. Додайте стручковий перець і часник та готуйте ще 5 хвилин. Додайте борошно, спеції, томатне пюре, помідори та яловичий бульйон.

5. Коли час закінчиться, вийміть та покладіть яловичину назад у чашу. Якщо потрібно, додайте ще яловичого бульйону, щоб повністю покрити ним м'ясо.
6. Закрийте та надійно зафіксуйте кришку. Виберіть програму «Тушкування», натисніть циферблат таймера й повертайте ручку управління, доки час не буде встановлено на 30 хвилин. Натисніть кнопку «Старт».
7. Коли час закінчиться, натисніть кнопку випуску пари, щоб повністю скинути тиск, перш ніж відкрити кришку.
8. Яловичина повинна бути ніжною, а соус злегка загуснути. Приправте спеціями за смаком і додайте до страви сметану. Прикрасьте часником і петрушкою.
9. Це ідеальна смачна страва, щоб справити враження на ваших гостей!

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

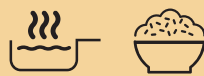
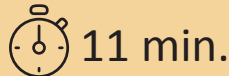
RU

Ингредиенты

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1,3 кг говядины для тушения, нарезанной на кусочки
- 2 небольших луковицы, мелко нарезанных
- 2 стручковых перца, нарезанных на кусочки размером 4 см
- 2 зубчика чеснока, раздавленных
- 4 ч. л. муки
- 2 ч. л. острой копченой паприки
- 1 ч. л. сладкой копченой паприки
- 3 ст. л. томатного пюре
- 3 больших томата, нарезанных на мелкие кусочки
- 400 мл говяжьего бульона
- 200 мл сметаны
- Измельченная петрушка

1. Подготовьте ингредиенты и приправьте говядину.
2. Выберите программу «Обжаривание», нажмите на экран таймера, поверните переключатель, чтобы установить время (15 минут). Нажмите на экран температуры и поверните переключатель, чтобы установить температуру (140 °C). Нажмите «Start» (Старт).
3. Добавьте оливковое масло и обжаривайте говядину партиями в течение 8 минут, пока она не поджарится со всех сторон. Отставьте в сторону.
4. Добавьте лук в чашу для приготовления и готовьте в течение 2 минут, пока лук не станет золотистого цвета. Добавьте стручковый перец и чеснок и готовьте еще 5 минут. Добавьте муку, специи, пюре из томатов, перемешайте и

- готовьте еще 5 минут.
5. По истечении времени добавьте в чашу говядину. Добавьте больше говяжьего бульона, если это необходимо, чтобы полностью закрыть мясо.
6. Закройте и заблокируйте крышку. Запустите программу «Тушение», нажмите диск таймера и поверните переключатель до отметки 30 минут. Нажмите «Start» (Старт).
7. По истечении времени нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление перед открыванием крышки.
8. Говядина должна получиться нежной, а соус — достаточно густым. Добавьте приправы по вкусу и замешайте в гуляш сметану. Украсьте блюдо листом свежей петрушки.
9. Вы приготовили прекрасное блюдо, способное впечатлить гостей!



EASY SEAFOOD PAELLA

EN

Ingredients

- 1 tbsp vegetable oil
- 100 g chorizo, diced
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 100 g onion, diced
- 2 tsp smoked paprika
- 300 g arborio rice
- 400 g canned tomatoes, chopped
- 100 g frozen peas
- 600 ml vegetable stock
- 350 g frozen cooked seafood mix, defrosted

1. Prepare the ingredients.
2. Select the 'Stir Fry' program, press the timer dial and turn the control knob to reach 3 minutes. Press 'Start'.
3. Heat the vegetable oil and brown the chorizo, garlic and onion.
4. Add the remaining ingredients, except the seafood mix.
5. Close and fully lock the lid and select the program 'Rice'. Press the timer dial and turn the control knob to reach 8 minutes. Press 'Start'.
6. When the time is up, press the steam release button to fully release the pressure before opening the lid.
7. Stir in the seafood mix, and close the lid without locking it.
8. Let stand for 5 minutes.
9. Serve and enjoy. Get the taste of Spain on your plate in no time!

PAELLA DE FRUITS DE MER FACILE

FR

Ingédients

- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 100 g de chorizo coupé en dés
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 100 g d'oignon haché
- 2 c. à café de paprika fumé
- 300 g de riz Arborio
- 400 g de tomates hachées en conserve
- 100 g de petits pois surgelés
- 600 ml de bouillon de légumes
- 350 g de mélange de fruits de mer cuits congelés, décongelés

1. Préparez les ingrédients.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, appuyez sur le cadran de la minuterie et tournez le bouton de commande pour atteindre 3 minutes. Appuyez sur Start.
3. Chauffez l'huile végétale et faites revenir le chorizo, l'ail et l'oignon.
4. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf le mélange de fruits de mer.
5. Fermez et verrouillez complètement le couvercle, puis sélectionnez le programme Riz. Appuyez sur le cadran du minuteur et tournez le bouton de commande pour atteindre 8 minutes. Appuyez sur Start.
6. Lorsque le temps est écoulé, appuyez sur le bouton de libération de vapeur pour relâcher complètement la pression avant d'ouvrir le couvercle.
7. Incorporez le mélange de fruits de mer et fermez le couvercle sans le verrouiller.
8. Laissez poser pendant 5 minutes.
9. Servez et dégustez. Profitez des saveurs de l'Espagne en un rien de temps !

EINFACHE MEERESFRÜCHTE-PAELLA

DE

Zutaten

- 1 EL Pflanzenöl
- 100 g Chorizo, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Zwiebeln, fein gehackt
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 300 g Arborio-Reis
- 400 g stückige Tomaten aus der Dose, gehackt
- 100 g gefrorene Erbsen
- 600 ml Gemüsebrühe
- 350 g gefrorene, gekochte Meeresfrüchte-Mischung, aufgetaut

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm „Anbraten“ aus, drücken Sie auf den Timer, und drehen Sie den Drehknopf auf 3 Minuten. Drücken Sie auf „Start“.
3. Erhitzen Sie das Pflanzenöl, und braten Sie Chorizo, Knoblauch und Zwiebel an.
4. Geben Sie die restlichen Zutaten bis auf die Meeresfrüchte-Mischung hinzu.
5. Schließen Sie den Deckel, verriegeln Sie ihn vollständig, und wählen Sie das Programm „Reis“. Drücken Sie den Timer-Regler, und drehen Sie den Drehknopf auf 8 Minuten. Drücken Sie auf „Start“.
6. Drücken Sie nach Ablauf der Zeit die Dampfentweichtaste, um den Druck vollständig abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen.
7. Rühren Sie die Meeresfrüchte-Mischung unter, und schließen Sie den Deckel, ohne ihn zu verriegeln.
8. Lassen Sie alles 5 Minuten lang ruhen.
9. Servieren Sie die Paella und genießen Sie! Erleben Sie Spaniens Geschmack im Handumdrehen auf Ihrem Teller!

GEMAKKELIJKE PAELLA MET ZEEVRUCHTEN

NL

Ingrediënten

- 1 eetlepel plantaardige olie
- 100 g chorizo, in blokjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 100 g ui, in blokjes gesneden
- 2 theelepels gerookte paprikapoeder
- 300 g arboriorijst
- 400 g tomaten uit blik, fijngehakt
- 100 g diepvrieserwten
- 600 ml groentebouillon
- 350 g gekookte zeevruchtenmix uit de diepvries, ontdooid

1. Bereid de ingrediënten voor.
2. Selecteer het programma Roerbakken, druk op de timerknop en draai de bedieningsknop naar 3 minuten. Druk op Start.
3. Verhit de plantaardige olie en fruit de chorizo, knoflook en uien.
4. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve de zeevruchtenmix.
5. Sluit en vergrendel het deksel volledig. Selecteer het programma Rijst. Druk op de timerknop en draai de bedieningsknop naar 8 minuten. Druk op Start.
6. Als de tijd is verstreken, drukt u op de knop om stoom vrij te laten, zodat de druk volledig wordt verlaagd voordat u het deksel opent.
7. Roer de zeevruchtenmix erdoor en sluit het deksel zonder het te vergrendelen.
8. Laat het staan voor 5 minuten.
9. Serveer en geniet. De smaak van Spanje op uw bord in een handomdraai!

PAELLA DI PESCE FACILE

IT

Ingredienti

• 1 cucchiaino di olio vegetale • 100 g di chorizo, tagliato a dadini • 2 spicchi d'aglio, tritati finemente • 100 g di cipolla, tagliata a dadini • 2 cucchiaini di paprika affumicata • 300 g di riso arborio • 400 g di pomodori in scatola, tritati • 100 g di piselli surgelati • 600 ml di brodo vegetale • 350 g di frutti di mare surgelati misti (cotti), scongelati

1. Preparare gli ingredienti.
2. Selezionare il programma "Saltare in padella", premere il pulsante del timer e ruotare la manopola di controllo fino a raggiungerlo in 3 minuti. Premere "Avvio".
3. Scaldare l'olio vegetale e rosolare il chorizo, l'aglio e la cipolla.
4. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne i frutti di mare.
5. Chiudere e bloccare il coperchio e selezionare il programma "Riso". Premere il pulsante del timer e ruotare la manopola di controllo fino a raggiungere gli 8 minuti. Premere "Avvio".
6. Al termine del tempo preimpostato, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare completamente la pressione prima di aprire il coperchio.
7. Unire i frutti di mare misti e chiudere il coperchio senza bloccarlo.
8. Lasciare riposare per 5 minuti.
9. Servire.

Ispanya'nın lezzetini kısa sürede tabaklarınıza taşıyın!

KOLAY DENİZ MAHSÜLLÜ PİLAV (PAELLA)

TR

Malzemeler

• 1 yemek kaşığı bitkisel yağ • 100 g chorizo sucuğu, küp küp doğranmış • 2 diş sarımsak, ince ince kıyılmış • 100 g soğan, küp küp doğranmış • 2 çay kaşığı tütsülenmiş kırmızı biber • 300 g arborio pirinci • 400 g konserve domates, doğranmış • 100 g dondurulmuş bezelye • 600 ml sebze suyu • 350 g dondurulmuş pişmiş deniz ürünleri karışımı, buzu çözülmüş

1. Malzemeleri hazırlayın.
2. "Stir-Fry" programını seçin, zamanlayıcı kadrana basın ve kontrol düğmesini 3 dakikaya ulaşıncaya kadar çevirin. "Start" (Başlat) düğmesine basın.
3. Bitkisel yağı ısıtın ve chorizo sucuğu, sarımsak ve soğanı kahverengileşene kadar soteleyin.
4. Deniz ürünleri karışımı dışında kalan malzemeleri ekleyin.
5. Kapağı kapatın ve tamamen kilitleyin, ardından "Pirinç" programını seçin. Zamanlayıcı kadrana basın ve kontrol düğmesini 8 dakikaya ulaşıncaya kadar çevirin. "Start" (Başlat) düğmesine basın.
6. Süre dolduğunda kapağı açmadan önce basıncı tamamen boşaltmak için buhar çıkarma düğmesine basın.
7. Deniz ürünleri karışımını ekleyin ve kapağı kilitlemeden kapatın.
8. 5 dakika bekletin.
9. Servis edin ve tadını çıkarın.

SNADNÁ PAELLA S MOŘSKÝMI PLODY

CS

Ingredience

• 1 lžice rostlinného oleje • 100 g choriza, na kostičky • 2 stroužky česneku, jemně nakrájeného • 100 g cibule, na kostičky • 2 lžičky uzené papriky • 300 g rýže arborio • 400 g zavařených rajčat, nakrájených • 100 g mraženého hrášku • 600 ml zeleninového vývaru • 350 g mražené směsi uvařených mořských plodů, rozmrazené

1. Připravte ingredience.
2. Vyberte program „Restování“, stiskněte volič časovače a otočte ovládacím knoflíkem na 3 minut. Stiskněte tlačítko „Start“.
3. Ohřejte rostlinný olej a opečte chorizo, česnek a cibuli do hněda.
4. Přidejte zbývající ingredience kromě směsi mořských plodů.
5. Zavřete a zcela zamkněte víko a vyberte program „Rýže“. Stiskněte volič časovače a otočte ovládacím knoflíkem na 8 minut. Stiskněte tlačítko „Start“.
6. Ve vhodném okamžiku stiskněte tlačítko uvolnění páry a před otevřením víka páru zcela vypustěte.
7. Vmíchejte směs mořských plodů a zavřete víko, ale nezamykejte ho.
8. Nechte 5 minut stát.
9. Servírujte a pochutnejte si. Chut Španělska na vašem talíři za pár minut!

ЛЕСНА ПАЕЛЯ С МОРСКИ ДАРОВЕ

BG

Съставки

• 1 с.л. растително масло • 100 g чоризо, нарязано на кубчета • 2 скилидки чесън, ситно нарязани • 100 g лук, нарязан на кубчета • 2 ч.л. пушен червен пипер • 300 g ориз арборио • 400 g домати от консерва, нарязани на ситно • 100 g замразен грах • 600 ml зеленчуков бульон • 350 g замразен микс от варени морски дарове, размразен

1. Подгответе съставките.
2. Изберете програмата „Stir Fry“ (Запържване), натиснете бутона на таймера и завъртете копчето за управление, за да достигне 3 минути. Натиснете „Start“ (Старт).
3. Загрейте растителното масло и запържете чоризото, чесъна и лука.
4. Добавете останалите съставки, с изключение на микса от морски дарове.
5. Затворете и заключете напълно капак и изберете програмата „Rice“ (Ориз). Натиснете бутона на таймера и завъртете копчето за управление, за да достигне 8 минути. Натиснете „Start“ (Старт).
6. Когато времето изтече, натиснете бутона за освобождаване на парата, за да освободите напълно налягането, преди да отворите капака.
7. Добавете с разбъркване микса от морски дарове и затворете капака, без да го заключвате.
8. Оставете да престои 5 минути.
9. Сервирайте и се насладете. Пренесете вкуса на Испания в чинията си за нула време!

JEDNOSTAVNA PAELLA OD PLODOVA MORA

BS

Sastojci

• 1 kašika biljnog ulja • 100 g chorizo kobasica, narezane • 2 bijela luka, fino sjeckana • 100 g luka, sjeckanog • 2 kašičice dimljene paprike • 300 g riže • 400 g paradajza iz konzerve, sjeckanog • 100 g zamrznutog graška • 600 ml povrtnog temeljca • 350 g zamrznute mješavine kuhanih plodova mora, odmrznute

1. Pripremite sastojke
2. Izaberite program za prženje, pritisnite tajmer i okrenite kontrolnu tipku na 3 minute. Pritisnite Start.
3. Zagrijte biljno ulje i popržite chorizo kobasicu, luk i bijeli luk.
4. Dodajte preostale sastojke, osim mješavine plodova mora.
5. Zatvorite poklopac, zaključajte ga i izaberite program za rižu. Pritisnite tajmer i okrenite kontrolnu tipku na 8 minuta. Pritisnite Start.
6. Kad vrijeme istekne, pritisnite tipku za ispuštanje pare da biste do kraja ispuštali paru prije nego što otvorite poklopac.
7. Umiješajte mješavinu plodova mora, zatvorite poklopac, ali ga nemojte zaključati.
8. Ostavite na 5 minuta.
9. Poslužite i uživajte. U tren oka možete uživati u ukusima španjolske kuhinje!

JEDNOSTAVNA PAELLA S PLODOVIMA MORA

HR

Sastojci

• 1 žlica biljnog ulja • 100 g chorizo kobasice izrezane na kockice • 2 češnja češnjaka, sitno nasjeckani • 100 g luka narezanog na kockice • 2 žličice dimljene paprike • 300 g arborio riže • 400 g sjeckane rajčice iz konzerve • 100 g smrznutog graška • 600 ml povrtnog temeljca • 350 g smrznute kuhane mješavine plodova mora, odmrznuto

1. Pripremite sastojke.
2. Odaberite program „Stir Fry“ (Prženje), pritisnite tipku tajmera i okrenite izbornik do odabira 3 minute. Pritisnite „Start“.
3. Zagrijte biljno ulje i zapržite chorizo kobasicu, češnjak i luk.
4. Dodajte sve ostale sastojke, osim mješavine plodova mora.
5. Zatvorite i potpuno zaključajte poklopac te odaberite program „Rice“ (Riža). Pritisnite brojčanic tajmera i okrenite izbornik do odabira 8 minuta. Pritisnite „Start“.
6. Nakon završetka pritisnite tipku za otpuštanje pare kako biste u potpunosti otpuštali tlak prije otvaranja poklopca.
7. Dodajte mješavinu plodova mora i zatvorite poklopac bez zaključavanja.
8. Pustite da odstoji 5 minuta.
9. Poslužite i uživajte. U tren oka do okusa španjolske na tanjuru!

LIHTNE MEREANNIPAELLA

ET

Koostisained

• 1 sl taimeõli • 100 g chorizot, tükeldatud
• 2 küüslauguküünt, peeneks tükeldatud • 100 g sibulat, hakitud
• 2 tl suitsutatud paprika pulbrit • 300 g arborio riisi • 400 g konservtomateid, tükeldatud • 100 g külmutatud herneid • 600 ml köögiviljapuljongit
• 350 g külmutatud mereannisegu, sulatatud

1. Valmistage koostisained ette
2. Valige programm „Vokkimine“, vajutage taimerinupule ja keerake juhtnupp 3 minuti peale. Vajutage „Käivita“.
3. Kuumutage taimne õli ja pruunistage chorizo, küüslauk ning sibul.
4. Lisage ülejäänud koostisained, va mereannisegu.
5. Sulgege ja lukustage kaas ning valige programm „Riis“. Vajutage taimerinupule ja keerake juhtnupp 8 minuti peale. Vajutage „Käivita“.
6. Kui aeg on täis, vajutage auru vabastamise nuppu, et rõhk enne kaane avamist välja lasta.
7. Segage hulka mereannisegu ning sulgege kaas ilma seda lukustamata.
8. Laske 5 minutit seista.
9. Serveerige ja nautige. Hispaania maitset jõuavad kiiresti teie taldrikule!

KÖNNYŰ, TENGER GYŰMÖLCSEIS PAELLA

HU

Hozzávalók

• 1 evőkanál növényi olaj • 100 g kolbász
• 2 gerezd finomra vágott fokhagyma • 100 g kockára vágott vöröshagyma
• 2 teáskanál füstölt paprika • 300 g arborio rizs • 400 g aprított konzervparadicsom
• 100 g fagyasztott borsó • 600 ml zöldséglaplé
• 350 g fagyasztott tenger gyümölcsei keverék, kiolvasztva

1. Készítse elő a hozzávalókat.
2. Válassza ki a „Rázva aprítás“ programot, nyomja meg az időzítő tárcsát, majd fordítsa el a vezérlőgombot 3 percre. Nyomja meg a START gombot.
3. Melegítse fel a növényi olajat, és pirítsa meg a kolbászt, fokhagymát és vöröshagymát.
4. Adja hozzá a többi hozzávalót, kivéve a tenger gyümölcseit.
5. Csukja le és teljesen zárja le a fedelet, és válassza ki a 'Rizs' programot. Nyomja meg a hőmérséklet-szabályozót, és fordítsa el a vezérlőgombot 8 percre. Nyomja meg a START gombot.
6. Ha az idő letelt, mielőtt felnyitná a fedelet, nyomja meg a gőzkioldó gombot a nyomás teljes kiengedéséhez.
7. Keverje bele a tenger gyümölcseit, és csukja le a fedelet, de ne zárja le.
8. Hagyja állni 5 percig.
9. Tálalja, és jó étvágyat! Élvezze Spanyolország ízét pillanatok alatt!

ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ ҚОСЫЛҒАН ПАЭЛҢА

KK

Ингредиенттер

• 1 ас қасық өсімдік майы • 100 г хоризо, туралған • 2 сарымсақ түйірі, майдалап туралған • 100 г пияз, туралған • 2 шай қасық ысталған паприка
• 300 г арборио күріші
• 400 г консервіленген қызанақ, туралған • 100 г мұздатылған көкөніс
• 600 мл сорпа
• 350 г мұздатылған пісірілген теңіз өнімдері қоспасы, жібітілген

1. Ингредиенттерді дайындаңыз.
2. «Стир-фрай» бағдарламасын таңдап, таймер дискісін басыңыз да, басқару тетігін 3 минутқа бұраңыз. «Бастау» түймесін басыңыз.
3. Өсімдік майын қыздырып, хоризон, сарымсақ пен пиязды қызартып пісіріңіз.
4. Теңіз өнімдері қоспасынан басқа, қалған ингредиенттерді қосыңыз.
5. Қақпақты жауып, толығымен бекітіңіз де, «Күріш» бағдарламасын таңдаңыз. Таймер дискісін басып, басқару тетігін 8 минутқа бұраңыз. «Бастау» түймесін басыңыз.
6. Уақыт біткен кезде, қақпақты ашпас бұрын қысымды толығымен шығару үшін бу шығару түймесін басыңыз.
7. Теңіз өнімдері қоспасын араластырыңыз да, қақпақты бекітпей жабыңыз.
8. 5 минутқа қалдырыңыз.
9. Ыдысқа салып, дәмін татыңыз. Аз уақытта Испания дәмі тарелқаңызда болады!

LENGVAI PARUOŠIAMA JŪROS GĖRYBIŲ PAELIJA

LT

Sudedamosios dalys

• 1 valgomasis šaukštai augalinio aliejaus
• 100 g dešros „Chorizo“, supjaustytos kubeliais
• 2 česnako skiltelės, smulkiai supjaustytos • 100 g svogūnų, supjaustytų • 2 arbatiniai šaukšteliai rūkytos paprikos • 300 g arborio ryžių • 400 g konservuotų pomidorų, pjaustytų • 100 g šaldytų žirnių • 600 ml daržovių buljono • 350 g šaldytų virtų jūros gėrybių mišinio, atšildyto

1. Paruoškite sudedamąsias dalis.
2. Pasirinkite programą „Kepimas riebaluose“, nuspauskite laikmačio mygtuką, valdymo rankenėle nustatykite 3 minutes. Nuspauskite „Start“ (pradėti).
3. Įkaitinkite augalinį aliejų, tada apskrudinkite dešrą „Chorizo“, česnakus ir svogūnus.
4. Supilkite likusias sudedamąsias dalis, išskyrus jūros gėrybių mišinį.
5. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį, tada pasirinkite programą „Ryžiai“. Nuspauskite temperatūros mygtuką ir valdymo rankenėle nustatykite 8 minutes. Nuspauskite „Start“ (pradėti).
6. Pasibaigus laikui nuspauskite garų išleidimo mygtuką, kad prieš atidarydami dangtelį, visiškai išleistumėte slėgį.
7. Įmaišykite jūros gėrybių mišinį ir uždenkite dangtelį, bet jo neužfiksuokite.
8. Palikite 5 minučių.
9. Pateikite ir mėgaukitės. Akimirksniu sukurkite ispanišką skonį savo lėkštėje!

VIENKĀRŠĀ PAELJA AR JŪRAS PRODUKTIEM

LV

Sastāvdaļas

• 1 ēdamk. augu eļļas
• 100 g čorizo desas, sagrieztas kubiņos • 2 ķiploka daiviņas, smalki sagrieztas • 100 g sīpolu, sagrieztu gabaliņos • 2 tējķ. kūpinātas paprikas pulvera • 300 g arborio risu • 400 g konservētu tomātu, sagrieztu • 100 g saldētu zirņu • 600 ml dārzeņu buljona • 350 g saldēta vārīta jūras produktu maisījuma, atkausēta

1. Sagatavojiet sastāvdaļas.
2. Izvēlieties programmu „Ātrā apcepšana“, nospiediet taimera izvēles ripu, pagrieziet vadības pogu līdz 3 minūšu rādījumam. Nospiediet „Start“.
3. Uzkaršējiet augu eļļu un aprūnīniet čorizo desu, ķiplokus un sīpolus.
4. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas, izņemot jūras produktu maisījumu.
5. Aizveriet un pilnībā noslēdziet vāku, atlasiet programmu „Rīsi“. Nospiediet taimera izvēles ripu un pagrieziet vadības pogu līdz 8 minūšu rādījumam. Nospiediet „Start“.
6. Kad laiks ir pagājis, nospiediet tvaika izlaišanas pogu, lai pirms vāka atvēršanas pilnībā izlīdzinātu spiedienu.
7. Iemaisiet jūras produktu maisījumu un aizveriet vāku, to nenoslēdzot.
8. Atstāriet ievilkties uz 5 minūtēm.
9. Pasniedziet un baudiet. Spānijas garša jūsu šķīvī neticami ātri!

PROSTA PAELLA Z OWOCAMI MORZA

PL

Składniki

• 1 łyżka oleju roślinnego
• 100 g chorizo pokrojonego w kostkę
• 2 drobno posiekane ząbki czosnku • 100 g cebuli • 2 łyżeczki wędzonej papryki • 300 g ryżu arborio • 400 g pomidorów z puszki, posiekanych • 100 g mrożonego groszku • 600 ml bulionu warzywnego • 350 g rozmrożonych gotowanych owoców morza

1. Przygotuj składniki.
2. Wybierz program „Sir Fry” (Krótkie smażenie), naciśnij pokrętkę minutnika i obróć pokrętkę sterującą tak, aby ustawić czas na 3 minuty. Naciśnij przycisk „Start“.
3. Rozgrzej olej roślinny i podsmaż chorizo, czosnek i cebulę.
4. Dodaj pozostałe składniki (oprócz mieszanki owoców morza).
5. Zamknij i zablokuj pokrywkę, a następnie wybierz program „Rice” (Ryż). Naciśnij pokrętkę minutnika i pokrętkę sterującą tak, aby ustawić czas na 8 minut. Naciśnij przycisk „Start“.
6. Po upływie tego czasu naciśnij przycisk zwolnienia pary, aby całkowicie wyrownać ciśnienie przed zdjęciem pokrywki.
7. Wmieszaj owoce morza i zamknij pokrywkę bez jej blokowania.
8. Odstaw na 5 minut.
9. Podaj i delektuj się. Smak Hiszpanii na Twoim talerzu w mgnieniu oka!

PAELLA SIMPLĂ CU FRUCTE DE MARE

RO

Ingrediente

• 1 lingură de ulei vegetal • 100 g chorizo, tăiat cuburi • 2 căței de usturoi, tocați mărunț • 100 g ceapă tocată • 2 lingurițe de boia afumată • 300 g orez arborio • 400 g roșii din conservă, tocate • 100 g mazăre congelată • 600 ml supă de legume • 350 g amestec de fructe de mare congelat, decongelat

1. Pregătiți ingredientele.
2. Selectați programul „Prăjire rapidă”, apăsați butonul temporizator și rotiți butonul de comandă la 3 minute. Apăsați „Start”.
3. Încălziți uleiul vegetal și căliți chorizo, usturoiul și ceapa.
4. Adăugați restul ingredientelor, cu excepția amestecului de fructe de mare.
5. Închideți și blocați complet capacul, apoi selectați programul „Orez”. Apăsați butonul temporizator și rotiți butonul de comandă la 8 minute. Apăsați „Start”.
6. Când timpul se încheie, apăsați butonul de eliberare a aburului pentru a elibera complet presiunea înainte de a deschide capacul.
7. Amestecați fructele de mare și închideți capacul fără a-l bloca.
8. Lăsați să stea timp de 5 minute.
9. Poftă bună!
Obțineți rapid gustul Spaniei în farfuria dvs.!

JEDNODUCHÁ PAELLA S MORSKÝMI PLODAMI

SK

Suroviny

• 1 PL rastlinného oleja • 100 g salámy chorizo, nasekanej • 2 strúčiky cesnaku, najmno nasekané • 100 g cibule, nakrájanej • 2 ČL údenej papriky • 300 g ryže arborio • 400 g sterilizovaných paradajok, nakrájaných • 100 g mrazeného hrášku • 600 ml zeleninového vývaru • 350 g mrazenej predvarenej zmesi morských plodov, po rozmrazení

1. Pripravte si suroviny.
2. Zvoľte program „Stir Fry”, stlačte časovač, otočením ovládacieho gombíka nastavte čas 3 minúty.
3. Rozpáľte rastlinný olej a opečte salámu chorizo, cesnak a cibuľu dozlatista.
4. Pridajte zvyšné suroviny okrem zmesi morských plodov.
5. Zatvorte a uzamknite veko a vyberte program „Ryža”. Stlačte časovač, otočením ovládacieho gombíka nastavte čas 8 minút.
6. Po uplynutí času stlačte tlačidlo na vypustenie pary, aby sa pred otvorením veka úplne uvoľnil tlak.
7. Zamiešajte zmes morských plodov a zavrite veko bez uzamknutia.
8. Nechajte postáť 5 minút.
9. Servirujte a vychutnajte si výsledok. Získajte na tanieri chuť Španielska za pár minút!

PREPROSTA PAELLA Z MORSKIMI SADEŽI

SL

Sestavine

• 1 žlica rastlinskega olja • 100 g klobase choriza, narezane na kocke • 2 stroka česna, drobno nasekljanega • 100 g riža arborio • 400 g konzerviranega paradiznika, sesekljanega • 100 g zamrznjenega graha • 600 ml zelenjavne jušne osnove • 350 g zamrznjene kuhane mešanice morske hrane, odmrznjene

1. Pripravite sestavine.
2. Izberite program "Stir Fry", pritisnite številčnico časovnika in nastavite kontrolni gumb na 3 minute. Pritisnite "Start".
3. Segrejte rastlinsko olje ter popražite klobaso chorizo, česen in čebulo.
4. Dodajte preostale sestavine razen mešanice morskih sadežev.
5. Zaprite in zaklenite pokrov ter izberite program "Rice". Pritisnite številčnico časovnika in nastavite kontrolni gumb na 8 minut. Pritisnite "Start".
6. Po pretečenem času pritisnite gumb za sprostitev pare, da popolnoma sprostite tlak, preden odprete pokrov.
7. Vmešajte mešanico morskih sadežev in zaprite pokrov, vendar ga ne zaklenite.
8. Pustite počivati 5 minut.
9. Postrezite in uživajte.
Hitler recept za pripravo prave španske jedi.

JEDNOSTAVNA PAELJA S MORSKIM PLODOVIMA

SR

Sastojci

• 1 kašika biljnog ulja • 100 g čoriza, iseckanog na kockice • 2 čena belog luka, sitno iseckanog • 100 g crnog luka, iseckanog na kockice • 2 kašičice dimljene paprike • 300 g arborio pirinča • 400 g paradajza iz konzerve, seckanog • 100 g smrznutog povrća • 100 g smrznutog temeljca • 350 g smrznute kuvane mešavine morskih plodova, odmrznute

1. Pripremite sve sastojke.
2. Izaberite program „Stir Fry”, pritisnite točkić za tajmer, okrenite kontrolno dugme da biste dosegli 3 minuta. Pritisnite „Pokreni”.
3. Zagrejte biljno ulje i zapržite čorizo, beli i crni luk.
4. Dodajte sve preostale sastojke osim mešavine morskih plodova.
5. Zatvorite i fiksirajte poklopac i izaberite program „Pirinač”. Pritisnite točkić za tajmer i okrenite kontrolno dugme da dostignete 8 minuta. Pritisnite „Pokreni”.
6. Kada vreme istekne, pritisnite dugme za otpuštanje pare da biste potpuno otpustili pritisak pre otvaranja poklopca.
7. Umešajte morske plodove i zatvorite poklopac bez fiksiranja.
8. Neka odstoji 5 minuta.
9. Poslužite i uživajte.
Uživajte u ukusima Španije!

ПАЕЛЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ

UK

Інгредієнти

• 1 столова ложка рослинної олії • 100 г нарізаної кубиками чорізо • 2 дрібно нарізаних зубчика часнику • 100 г нарізаної кубиками цибулі • 2 чайні ложки копченої паприки • 300 г рису арборіо • 400 г нарізаних консервованих помідорів • 100 г замороженого горошку • 600 мл овочевого бульйону • 350 г розмороженої вареної суміші морепродуктів

1. Приготуйте інгредієнти.
2. Виберіть програму «Стір-фрай», натисніть циферблат таймера й повертайте ручку управління, доки час не буде встановлено на 3 хвилини. Натисніть кнопку «Старт».
3. Розігрійте у сковороді рослинне масло й обсмажте чорізо, часник і цибулю.
4. Додайте інші інгредієнти, крім суміші з морепродуктами.
5. Закрийте та надійно зафіксуйте кришку й виберіть програму «Рис». Натисніть на циферблат таймера й повертайте ручку управління, доки час не буде встановлено на 8 хвилин. Натисніть кнопку «Старт».
6. Коли час закінчиться, натисніть кнопку випуску пари, щоб повністю скинути тиск, перш ніж відкрити кришку.
7. Перемішайте суміш із морепродуктів і закрийте кришку, не фіксуючи її.
8. Залиште на 5 хвилин.
9. Подавайте й насолоджуйтеся. Миттєво відчуйте смак страв із самої Іспанії на своїй тарілці!

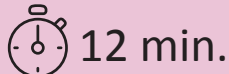
ПРОСТАЯ ПАЕЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

RU

Ингредиенты

• 1 ст. л. растительного масла • 100 г чоризо, порубленной • 2 дольки чеснока, мелко порубленных • 100 г лука, нарезанного кубиками • 2 ст. л. копченой паприки • 300 г риса арборио • 400 г консервированных томатов, измельченных • 100 г замороженного горошка • 600 мл овощного бульона • 350 г замороженной готовой смеси из морепродуктов, предварительно размороженной

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Выберите программу «Обжаривание», нажмите на диск таймера и поверните переключатель в положение 3 минут. Нажмите «Start» (Старт).
3. Нагрейте растительное масло и обжарьте чоризо, чеснок и лук.
4. Добавьте оставшиеся ингредиенты, кроме смеси из морепродуктов.
5. Закройте и заблокируйте крышку и выберите программу «Рис». Нажмите на диск таймер и поверните переключатель в положение 8 минут. Нажмите «Start» (Старт).
6. По истечении времени нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление перед открыванием крышки.
7. Добавьте смесь из морепродуктов и закройте крышку, но не блокируйте ее.
8. Оставьте на 5 минут.
9. Подайте к столу — блюдо готово! Настоящий вкус Испании у вас дома всего за несколько минут!



EASY CHOCOLATE MOLTEN PUDDINGS

EN

Ingredients

• 2 tbsp cocoa powder, for dusting • 110 g 70% dark chocolate • 110 g unsalted butter • 2 eggs • 2 egg yolks • 60 g caster sugar • 2 tbsp plain flour • 4 heaped tsp smooth peanut butter • 200 ml water

1. Prepare the ingredients.
2. Grease the individual pudding molds with butter and dust with cocoa powder.
3. Melt the chocolate and butter together in a bowl suspended over a pan of barely simmering water. Remove from heat and let cool slightly.
4. Whisk the eggs, egg yolks and caster sugar together in a large bowl, until thick and mousse-like in texture.
5. Carefully fold the cooled melted chocolate and butter into the egg and sugar mixture. Finally sift the flour over the top and fold in, taking care not to knock the air out of the mixture.
6. Divide two thirds of the mixture equally between the prepared molds (fill them about halfway). Spoon a

heaping teaspoon of peanut butter into the middle of each mold and spoon over equal amounts of the remaining chocolate mixture.

7. Pour 200 ml water into the cooking bowl. Place the puddings in the steam basket and place the steam basket in the bowl.
8. Close and fully lock the lid and select the program 'Steam'. Press the timer dial and turn the control knob to reach 12 minutes. Press 'Start'.
9. When the time is up, press the steam release button to fully release the pressure before opening the lid.
10. The puddings should be risen but not cracked. They should still have a slight wobble.
11. Turn out and serve immediately.

FONDANTS AU CHOCOLAT FACILES

FR

Ingrédients

• 2 c. à soupe de poudre de cacao, à saupoudrer • 110 g de chocolat noir à 70 % • 110 g de beurre doux • 2 œufs • 2 jaunes d'œufs • 60 g de sucre en poudre • 2 c. à soupe de farine • 4 bonnes c. à café de beurre de cacahuète crémeux • 200 ml d'eau

1. Préparez les ingrédients.
2. Beurrez les moules individuels et saupoudrez-les avec de la poudre de cacao.
3. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie dans un bol posé au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante. Retirez le mélange du feu et laissez refroidir légèrement.
4. Fouettez ensemble les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un grand bol, jusqu'à obtenir une texture épaisse et mousseuse.
5. Incorporez soigneusement le chocolat fondu et le beurre refroidis dans le mélange d'œufs et de sucre. Enfin, tamisez la farine au-dessus du mélange et incorporez-la à la préparation en prenant soin de ne pas faire sortir l'air du mélange.
6. Répartissez les deux tiers du mélange de manière égale entre les moules préparés

(remplissez-les environ à moitié). Mettez une cuillère à café de beurre de cacahuète au milieu de chaque moule et répartissez le mélange de chocolat restant.

7. Versez 200 ml d'eau dans le bol de cuisson. Placez les fondants dans le panier vapeur et plongez le panier vapeur dans le bol.
8. Fermez et verrouillez complètement le couvercle, puis sélectionnez le programme Vapeur. Appuyez sur le cadran du minuteur et tournez le bouton de commande pour atteindre 12 minutes. Appuyez sur Start.
9. Lorsque le temps est écoulé, appuyez sur le bouton de libération de vapeur pour relâcher complètement la pression avant d'ouvrir le couvercle.
10. Les fondants doivent avoir levé mais ne doivent pas être fissurés. Ils doivent être légèrement mous au milieu.
11. Sortir et servir immédiatement.

ZERLAUFENER SCHOKOLADENPUDDING

DE

Zutaten

• 2 EL Kakaopulver zum Stäuben • 110 g dunkle Schokolade (70 %) • 110 g ungesalzene Butter • 2 Eier • 2 Eigelb • 60 g Puderzucker • 2 EL Mehl • 4 gehäufte TL cremige Erdnussbutter • 200 ml Wasser

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Fetten Sie die einzelnen Puddingformen mit Butter ein, und stäuben Sie das Kakaopulver darauf.
3. Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter zusammen in einer Schüssel, die in einer Pfanne mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser schwimmt. Nehmen Sie sie von der Wärmequelle und lassen Sie sie leicht abkühlen.
4. Schlagen Sie die Eier, das Eigelb und den Puderzucker in einer großen Schüssel, bis Sie eine dicke und Mousse-artige Konsistenz erhalten.
5. Stülpen Sie die gekühlte geschmolzene Schokolade und Butter vorsichtig in die Ei-Zucker-Mischung. Streuen Sie abschließend das Mehl mit dem Sieb über die Oberfläche und falten Sie die Masse. Achten Sie dabei darauf, dass die Luft nicht aus der Mischung entweicht.
6. Verteilen Sie zwei Drittel der Mischung zu gleichen Teilen auf die vorbereiteten Formen

(etwa zur Hälfte füllen). Geben Sie einen großen Teelöffel Erdnussbutter in die Mitte jeder Form, und geben Sie die gleiche Menge der verbleibenden Schokoladenmischung hinzu.

7. Geben Sie 200 ml Wasser in die Schüssel. Legen Sie die Puddings in den Dampfeinsatz, und legen Sie den Dampfeinsatz in die Schüssel.
8. Schließen Sie den Deckel, verriegeln Sie ihn vollständig, und wählen Sie das Programm „Dampfgaren“ aus. Drücken Sie den Timer-Regler, und drehen Sie den Drehknopf auf 12 Minuten. Drücken Sie auf „Start“.
9. Drücken Sie nach Ablauf der Zeit die Dampfentweichtaste, um den Druck vollständig abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen.
10. Die Puddings sollten sich gehoben haben, aber nicht gerissen sein. Sie sollten immer noch leicht wackeln können.
11. Stülpen Sie sie heraus und servieren Sie sie umgehend.

MAKKELIJKE GESMOLTEN CHOCOLADEPUDDINKJES

NL

Ingrediënten

• 2 eetlepels cacaopoeder, voor het bestooven • 110 g 70% pure chocolade • 110 g ongezouten boter • 2 eieren • 2 eidooiers • 60 g basterdsuiker • 2 eetlepels gewone bloem • 4 volle theelepels gladde pindakaas • 200 ml water

1. Bereid de ingrediënten voor.
2. Vet de afzonderlijke puddingvormpjes in met boter en bestrooi ze met cacaopoeder.
3. Smelt de chocolade en de boter samen in een kom die boven een pan met net kokend water hangt. Haal de pan van het vuur en laat deze een beetje afkoelen.
4. Klop de eieren, eidooiers en basterdsuiker samen in een grote kom tot een dikke, mousse-achtige textuur.
5. Schep voorzichtig de afgekoelde, gesmolten chocolade en de boter door het ei- en suikermengsel. Strooi ten slotte de bloem erover met een zeef en schep het mengsel om, waarbij u erop let dat u de lucht niet uit het mengsel klopt.
6. Verdeel twee derde van het mengsel gelijkmatig over de voorbereide vormpjes (vul ze voor ongeveer de helft). Schep

een volle theelepel pindakaas in het midden van elk vormpje en doe er gelijke hoeveelheden van het overgebleven chocolademengsel over.

7. Giet 200 ml water in de binnenpan. Doe de puddinkjes in de stoommand en plaats deze vervolgens in de pan.
8. Sluit en vergrendel het deksel volledig en selecteer het programma Volledig. Druk op de timerknop en draai de bedieningsknop naar 12 minuten. Druk op Start.
9. Als de tijd is verstreken, drukt u op de knop om stoom vrij te laten, zodat de druk volledig wordt verlaagd voordat u het deksel opent.
10. De puddinkjes moeten gerezen, maar niet gebarsten zijn. Ze moeten nog steeds licht wiebelen.
11. Keer de vormpjes om en serveer onmiddellijk.

BUDINI VELOCI DI CIOCCOLATO FUSO

IT

Ingredienti

• 2 cucchiaini di cacao in polvere, per spolverare
• 110 g di cioccolato fondente al 70% • 110 g di burro non salato
• 2 uova • 2 tuorli
• 60 g di zucchero semolato • 2 cucchiaini di farina • 4 cucchiaini di burro di arachidi liscio • 200 ml di acqua

1. Preparare gli ingredienti.
2. Ungere i singoli stampini da budino con il burro e spolverare con il cacao in polvere.
3. Sciogliere il cioccolato e il burro insieme in una ciotola a bagnomaria. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare leggermente.
4. Sbattere le uova, i tuorli e lo zucchero semolato insieme in una ciotola capiente, fino a ottenere una consistenza densa e simile a una mousse.
5. Incorporare con cautela il cioccolato e il burro fusi al composto di uova e zucchero. Infine setacciare la farina sulla superficie del composto e incorporarla, facendo attenzione a non far fuoriuscire l'aria dall'impasto.
6. Dividere equamente due terzi del composto negli stampini preparati (riempirli circa a metà). Versare un cucchiaino colmo di burro di arachidi al

centro di ogni stampino e versare una quantità uguale della restante miscela di cioccolato.

7. Versare 200 ml di acqua nel recipiente per la cottura. Posizionare i budini nel cestello vapore e collocare il cestello nel recipiente.
8. Chiudere e bloccare il coperchio e selezionare il programma "Vapore". Premere il pulsante del timer e ruotare la manopola di controllo fino a raggiungere i 12 minuti. Premere "Avvio".
9. Al termine del tempo preimpostato, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare completamente la pressione prima di aprire il coperchio.
10. I budini devono risultare lievitati ma privi di screpolature. Dovrebbero ancora oscillare leggermente.
11. Rimuovere dagli stampini e servire subito.

KOLAY ÇIKOLATALI AKIŞKAN SUFLELER

TR

Malzemeler

• 2 yemek kaşığı toz kakao, üzerini süslemek için • 110 g %70 bitter çikolata • 110 g tuzsuz tereyağı • 2 yumurta • 2 yumurtanın sarısı • 60 g pudra şekeri • 2 yemek kaşığı normal un • 4 tepeleme çay kaşığı pütürlü fıstık ezmesi • 200 ml su

1. Malzemeleri hazırlayın.
2. Tüm kalıpları tereyağı ile yağlayın ve kakao serpin.
3. Çikolatayı ve tereyağını, düşük ateşte ısınan su ile dolu bir tavanın üzerinde duran bir kasede eritin. Isıdan uzaklaştırın ve hafifçe soğumasını bekleyin.
4. Yumurtaları, yumurta sarılarını ve pudra şekerini, yoğun ve köpüklü bir kıvam alana kadar geniş bir kasede çirpin.
5. Soğuttuğunuz erimiş çikolata ve tereyağını yumurta ve şeker karışımının içine dikkatlice karıştırın. Son olarak unu üst kısımdan serpip karışımın kabarıklığını azaltmadan yavaşça karıştırın.
6. Karışımın üçte ikisini hazırlanan kalıplara eşit şekilde bölüştürün (yaklaşık yarıya

kadar doldurun). Her kalıbın ortasına bir çay kaşığı fıstık ezmesi koyun ve kalan çikolata karışımını kalıpların üzerine eşit seviyede örtecek şekilde ilave edin.

7. Pişirme haznesine 200 ml su dökün. Karışımın buhar sepetine yerleştirin ve buhar sepetini nazikçe yerleştirin.
8. Kapağı kapatın ve tamamen kilitleyin, ardından "Buhar" programını seçin. Zamanlayıcı kadrana basın ve kontrol düğmesini 12 dakikaya ulaşıncaya kadar çevirin. "Start" (Başlat) düğmesine basın.
9. Süre dolduğunda kapağı açmadan önce basıncı tamamen boşaltmak için buhar çıkarma düğmesine basın.
10. Sufleler kabarmalı ama çatlamamalıdır. Yine de hafifçe sallanmaları gerekir.
11. Hemen kalıptan çıkarın ve servis yapın.

SNADNÉ ČOKOLÁDOVÉ MOUČNÍKY S TEKUTOU NÁPLNÍ

CS

Ingredience

• 2 lžice kakaa, na poprášení • 110 g 70% hořké čokolády • 110 g nesoleného másla • 2 vejce • 2 vaječné žloutky • 60 g cukru krupice • 2 lžice hladké mouky • 4 vrchovaté lžičky jemného burákového másla • 200 ml vody

1. Připravte ingredience.
2. Vymažte jednotlivé formičky na pudink máslem a poprašte je kakaem.
3. Rozpusťte společně čokoládu a máslo v míse zavěšené nad hrncem vody těsně pod bodem varu. Sundejte z plotny a nechte mírně ochladit.
4. Rozšlehejte ve velké míse společně vejce, vaječné žloutky a cukr krupicí do pěny, dokud nezhoustnou.
5. Opatrně nalijte ochlazenou rozpuštěnou čokoládu a máslo do směsi vajec a cukru. Nakonec prosejte mouku a vmíchejte ji, abyste ze směsi dostali vzduch.
6. Dvě třetiny směsi rozdělte rovnoměrně do připravených formiček (naplňte je asi do poloviny). Doprostřed do

každé formičky dejte vrchovatou lžičku burákového másla a doplňte formičku zbývajícím množstvím čokoládové směsi.

7. Do varné nádoby nalijte 200 ml vody. Vložte moučnický do napařovacího košíku a napařovací košík vložte do mísy.
8. Zavřete a zcela zamkněte víko a vyberte program „Pára“. Stiskněte volič časovače a otočte ovládacím knoflíkem na 12 minut. Stiskněte tlačítko „Start“.
9. Ve vhodném okamžiku stiskněte tlačítko uvolnění páry a před otevřením víka páru zcela vypusťte.
10. Moučnický by měl být nakynutý, ale ne popraskaný. Měl by se mírně třást.
11. Vyklopte a okamžitě podávejte.

ЛЕСНИ ПУДИНГИ С РАЗТОПЕН ШОКОЛАД

BG

Съставки

• 2 с.л. какао на прах, за поръсване • 110 g 70% черен шоколад • 110 g масло без сол
• 2 яйца • 2 жълтъка
• 60 g пудра захар
• 2 с.л. универсално брашно • 4 ч.л. с връх гладко фъстъчено масло
• 200 ml вода

1. Подгответе съставките.
2. Намажете отделните формички за пудинг с масло и поръсете с какао на прах.
3. Разтопете шоколада и маслото заедно в купа, окачена над тенджерата с едва вряща вода. Отстранете от котлона и оставете леко да се охлади.
4. Разбийте яйцата, жълтъците и пудрата захар заедно в голяма купа, докато сместа се съгъсти и стане подобна на мус.
5. Добавете внимателно охладения разтопен шоколад и масло в сместа от яйца и захар. Накрая пресейте брашното отгоре и разбъркайте, като внимавате да не изкарате въздуха от сместа.
6. Разпределете две трети от сместа поравно между подготвените формички (напълнете ги приблизително до средата). Изсипете с лъжица една чаена лъжичка с връх фъстъчено масло в

- средата на всяка формичка и добавете равни количества от останалата шоколадова смес.
7. Налейте 200 ml вода в купата за готвене. Поставете пудингите в кошницата за пара и след това я поставете в купата.
 8. Затворете и заключете напълно капака и изберете програмата „Steam“ (Пара). Натиснете бутона на таймера и завъртете копчето за управление, за да достигне 12 минути. Натиснете „Start“ (Старт).
 9. Когато времето изтече, натиснете бутона за освобождаване на парата, за да освободите напълно налягането, преди да отворите капака.
 10. Пудингите трябва да се надигнат, но да не се напукват. Те все още трябва леко да се поклатят.
 11. Обърнете ги и ги сервирайте веднага.

JEDNOSTAVNI PUDING SA TEČNOM ČOKOLADOM

BS

Sastojci

• 2 kašike kakaa u prahu, za posipanje • 110 g tamne čokolade od 70% • 110 g neslanog maslaca • 2 jaja • 2 žumanjka • 60 g kristal šećera • 2 kašike svenamjenskog brašna • 4 vrhom pune kašičice glatkog kikiriki putera • 200 ml vode

1. Pripremite sastojke
2. Maslacem namastite kalupe za puding i pospite ih kakaom u prahu.
3. Otopite čokoladu i maslac u posudi iznad vode koja lagano ključa. Skinite sa vatre i ostavite da se malo ohladi.
4. Mutite zajedno jaja, žumanjke i kristal šećer u velikoj posudi dok ne dobijete teksturu moussea.
5. Polagano umiješajte ohlađenu otopljenu čokoladu i maslac u mješavinu jaja i šećera. Na kraju prosijte brašno po vrhu i umiješajte, pazite da iz mješavine ne izađe zrak.
6. Dvije trećine mješavine jednoliko rasporedite u pripremljene kalupe (napunite ih do pola) Stavite vrhom punu kašičicu kikiriki putera na sredinu svakog kalupa i kašikom dodajte

- jednaku količinu preostale čokoladne mješavine.
7. Sipajte 200 ml vode u posudu za kuhanje. Stavite pudinge u korpu za kuhanje na pari i stavite korpu u posudu.
 8. Zatvorite poklopac, zaključajte ga i izaberite program za kuhanje na pari. Pritisnite tajmer i okrenite kontrolnu tipku na 12 minuta. Pritisnite Start.
 9. Kad vrijeme istekne, pritisnite tipku za ispuštanje pare da biste do kraja ispuštili paru prije nego što otvorite poklopac.
 10. Puding treba narasti, ali ne smije ispucati. Trebao bi se moći lagano zatresti.
 11. Preokrenite i odmah servirajte.

JEDNOSTAVAN KOLAČ OD PUDINGA S TOPLJENOM ČOKOLADOM

HR

Sastojci

• 2 žlice kakaa u prahu, za posipanje • 110 g 70 % tamne čokolade • 110 g neslani maslac • 2 jaja • 2 žumanjka • 60 g kristalnog šećera • 2 žlice višenamjenskog brašna • 4 vrhom pune žličice kikiriki maslaca • 200 ml vode

1. Pripremite sastojke.
2. Namažite kalupe za puding maslacem i pospite ih kakaom u prahu.
3. Otopite čokoladu i maslac zajedno u posudi iznad posude s tek proključalom vodom. Uklonite s vatre i pustite da se malo ohladi.
4. Zajedno umutite jaja, žumanjke i šećer u velikoj posudi sve dok ne poprime gustu teksturu sličnu mousse-u.
5. Pažljivo umiješajte ohlađenu otopljenu čokoladu i maslac u mješavinu jaja i šećera. Za kraj prosijte brašno i umiješajte, pazite da ne izbijete zrak iz mješavine.
6. Dvije trećine mješavine jednako podijelite u pripremljene kalupe (napunite ih do polovice). Stavite vrhom punu žličicu kikiriki maslaca u sredinu svakog kalupa i žlicom dodajte

- jednake količine preostale čokoladne mješavine.
7. Ulijte 200 ml vode u posudu za kuhanje. Kalupe stavite u košaru za kuhanje na pari te košaru stavite u posudu.
 8. Zatvorite i potpuno zaključajte poklopac te odaberite program „Steam“ (Kuhanje na pari). Pritisnite tipku tajmera i okrenite izbornik do odabira 12 minuta. Pritisnite „Start“.
 9. Nakon završetka pritisnite tipku za otpuštanje pare kako biste u potpunosti otpustili tlak prije otvaranja poklopca.
 10. Kolač od pudinga bi trebao narasti, ali ne i puknuti. Kolač bi trebao pomalo biti mekan.
 11. Isključite i odmah poslužite.

LIHTNE SULATATUD ŠOKOLAADI PUDING

ET

Koostisained

- 2 sl kakaopulbrit, pealeraputamiseks • 110 g 70% tumedat šokolaadi
- 110 g soolata võid
- 2 muna
- 2 munakollast
- 60 g pruuni tuhksuhkrut
- 2 sl jahu • 4 kuhjaga tl maapähklivõid • 200 ml vett

1. Valmistage koostisained ette
2. Määrige väiksed magustoiduvormid võliga ja raputage üle kakaopulbriga.
3. Sulatage šokolaad ja või vaevalt keeva veega nõu kohal olevas kausis. Eemaldage kaus ja laske sel veidi jahtuda.
4. Vahustage mune, munakollaseid ja tuhksuhkrut suures kausis tiheda ja vahu sarnase tekstuuri saavutamiseni.
5. Segage jahutunud sulatatud šokolaadi ja või segu ettevaatlikult muna ja suhkruga segusse. Lõpuks raputage peale jahu ja segage ettevaatlikult nii, et te segust õhku välja ei klopiks.
6. Jagage kaks kolmandikku segust võrdseks ettevalmistatud vormidesse (täitke umbes pool vormist). Asetage

- iga vormi keskele kuhjaga teelusikatäis maapähklivõid ja selle peale võrdsetes osades allesjäänud šokolaadisegu.
7. Valage keedukaussi 200 ml vett. Asetage pudingud aurutamise korvi ja aurutamise korvi kaussi.
 8. Sulgege ja lukustage kaas ning valige programm „Aurutamine“. Vajutage taimerinupule ja keerake juhtnupp 12 minuti peale. Vajutage „Käivita“.
 9. Kui aeg on täis, vajutage auru vabastamise nuppu, et rõhk enne kaane avamist välja lasta.
 10. Puding peaks olema kerkinud, aga mitte mõranenud. Puding peaks kergelt võdisema.
 11. Lülitage seade välja ja serveerige kohe.

KÖNNYŰ OLVA DT CSOKOLÁDÉ PUDING

HU

Hozzávalók

- 2 evőkanál kakaópor díszítéshez • 110 g 70%-os étcsokoládé
- 110 g sótlan vaj • 2 tojás • 2 tojássárgája
- 60 g kristálycukor
- 2 evőkanál liszt
- 4 púpozott kávéskanál sima mogoróvaj
- 200 ml víz

1. Készítse elő a hozzávalókat.
2. Kenje ki az egyes pudingformákat vajjal, és szórja meg kakaóporral.
3. Olvassza össze a csokoládét és a vaját egy tálban, amelyet alig gyöngyöző vízzel teli edény felé tart. Vegye le a melegről, és hagyja kissé lehűlni.
4. Keverje össze a tojásokat, a tojássárgáját és a kristálycukrot egy nagy tálban, amíg sűrű és habos állagot kap.
5. Óvatosan öntse a lehűlt olvasztott csokoládét és vaját a tojás- és cukorkeverékbe és keverje össze lágyan. Végül szitálja a lisztet a tetejére, és keverje a készítménybe, ügyelve arra, hogy ne törje össze a buborékos állagot.
6. Ossa el a keverék kétharmadát egyenlően az elkészített formák között (körülbelül félig töltsen meg őket). Kanalazzon egy púpos teáskanálnyit

- mogoróvaját minden forma közepébe, és kanalazza a formákra egyenlően a maradék csokoládékeveréket is.
7. Öntsön 200 ml vizet a főzőedénybe. Helyezze a pudingokat a gőzölőkosárba, azt pedig a tálba.
 8. Csukja le és teljesen zárja le a fedelet, és válassza ki a 'Gőzölés' programot. Nyomja meg a hőmérséklet-szabályozót, és fordítsa el a vezérlőgombot 12 percre. Nyomja meg a START gombot.
 9. Ha az idő letelt, mielőtt felnyitná a fedelet, nyomja meg a gőzkioldó gombot a nyomás teljes kiengedéséhez.
 10. A pudingnak meg kell emelkednie, de nem szabadott megrepednie. Az elkészült pudingnak enyhén remegnie kell.
 11. Fordítsa ki a formából, és tálalja azonnal.

ЕРІГЕН ШОКОЛАД ҚОСЫЛҒАН ПУДИНГТЕР

KK

Ингредиенттер

- 2 ас қасық какао ұнтағы, себу үшін
- 110 г 70% қара шоколад
- 110 г тұзсыз сары май
- 2 жұмыртқа
- 2 жұмыртқаның сарысы
- 60 г қант
- 2 ас қасық ұн
- 4 шай қасық толтырып жержаңғақ майы
- 200 мл су

1. Ингредиенттерді дайындаңыз.
2. Жеке пудинг қалыптары сары маймен майлаңыз да, үстіне какао ұнтағын себіңіз.
3. Шоколад пен сары майды жайлап қайнап жатқан суы бар таба үстіне қойылған ыдыста ерітіңіз. Ыдысты табдан шығарып, сәл суытыңыз.
4. Жұмыртқаны, жұмыртқаның сарысын және қантты қалың әрі мұс тәрізді консистенцияға айналғанша үлкен ыдыста бірге шайқаңыз.
5. Салқындатылған еріген шоколад пен сары майды жұмыртқа мен қант қоспасына аздан, жайлап қосыңыз. Соңынан ұнды електен өткізіп, қоспаның ауасын шығарып алмайтындай етіп жайлап араластырыңыз.
6. Дайындалған қалыптарға қоспаның үштен екісін бірдей етіп бөліңіз

- (шамамен жартысына дейін толтырыңыз). Әр қалыптың ортасына бір шай қасық жержаңғақ майын құйыңыз да, үстіне қалған шоколад қоспасын тең мөлшерде бөліп құйып шығыңыз.
7. Пісіруге арналған ыдысқа 200 мл су құйыңыз. Пудингтерді бу себетіне салып, бу себетін ыдысқа салыңыз.
 8. Қақпақты жауып, толығымен бекітіңіз де, «Бу» бағдарламасын таңдаңыз. Таймер дискісін басып, басқару тетігін 12 минутқа бұраңыз. «Бастау» түймесін басыңыз.
 9. Уақыт біткен кезде, қақпақты ашпас бұрын қысымды толығымен шығару үшін бу шығару түймесін басыңыз.
 10. Пудингтер көтерілуі керек, бірақ жарылып кетпесін. Олар аздан дірілдеп тұруы керек.
 11. Шығарып алып, дастарханға қойыңыз.

PAPRASTAI PARUOŠIAMAS LYDYTO ŠOKOLADO PUDINGAS

LT

Sudedamosios dalys

- 2 valgomieji šaukštai kakavos miltelių, apibarstymui • 110 g 70 % tamsaus šokolado
- 110 g nesūdyto sviesto
- 2 kiaušiniai
- 2 kiaušinių tryniai
- 60 g cukraus pudros
- 2 valgomieji šaukštai paprastų miltų • 4 arbatiniai šaukšteliai su kaupu žemės riešutų sviesto • 200 ml vandens

1. Paruoškite sudedamosias dalis.
2. Patepkite atskiras pudingo formas sviestu ir pabarstykite kakavos milteliais.
3. Ant prikaistuvio, kuriame įpilta šiek tiek vandens, uždėdami dubenįje kartu ištrpinkite šokoladą ir sviestą. Patraukite nuo karščio šaltinio ir leiskite šiek tiek atvėsti.
4. Kartu dideliame dubenyje plakite kiaušinius, kiaušinių trynius ir cukraus pudrą iki gausite panašią į putesius tekstūrą.
5. Atsargiai supilkite atšaldytą lydytą šokoladą ir sviestą į kiaušinių ir cukraus mišinį. Galiausiai ant viršaus užberkite miltus, stengdamiesi, kad iš mišinio neišeitų oras.
6. Du trečdalius mišinio vienodai padalinkite paruoštomis formoms (užpildykite jas maždaug iki pusės).

- Arbatinį šaukštelį su kaupu žemės riešutų sviesto įmerkite į kiekvienos formelės vidurį ir šaukštu po lygiai užpilkite likusį šokolado mišinio kiekį.
7. Į maisto gaminimo dubenį įpilkite 200 ml vandens. Pudingus sudėkite į garo krepšelį ir jį įdėkite į dubenį.
 8. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį, tada pasirinkite programą „Šutintuvas“. Nuspauskite temperatūros mygtuką ir valdymo rankenėle nustatykite 12 minučių. Nuspauskite „Start“ (pradėti).
 9. Pasibaigus laikui nuspauskite garų išleidimo mygtuką, kad prieš atidarydami dangtelį, visiškai išleistumėte slėgį. Pudingai turėtų būti pakilę, bet nesuskilę. Jie vis dar turėtų būti šiek tiek nesustingę.
 11. Išjunkite ir nedelsdami patiekite.

VIEŅKĀRŠI PAGATAVOJAMS KAUSĒTAS ŠOKOLĀDES PUDIŅŠ

LV

Sastāvdaļas

- 2 ēdamk. kakao pulvera pārkaišīšanai • 110 g 70% tumšās šokolādes • 110 g nesālīta sviesta • 2 olas
- 2 olu dzeltenumi
- 60 g pūdercukura
- 2 ēdamk. miltu
- 4 tējkr. ar kaudzi maiga zemesriekstu sviesta
- 200 ml ūdens

1. Sagatavojiet sastāvdaļas.
2. Ar sviestu ieziediet pudīņu formiņas un apkaisiet ar kakao pulveri.
3. Izkausējiet šokolādi kopā ar sviestu, ievietojot sastāvdaļas traukā virs lielāka trauka ar gandrīz verdošu ūdeni. Noņemiet no karstuma un ļaujiet nedaudz atdzist.
4. Lielā traukā saputojiet olas un olu dzeltenumus ar pūdercukuru, līdz iegūstat biezu tekstūru.
5. Olu un cukura maisījumā uzmanīgi iecilājiet atdzesēto izkausēto šokolādi un sviestu. Visbeidzot pārkaisiet ar miltiem un iecilājiet; dariet to uzmanīgi, lai no maisījuma neizspiestu iepatoto gaisu.
6. Divas trešdaļas maisījuma vienādās daļās iepildiet sagatavotajās formiņās (uzpildiet aptuveni līdz pusei). Katras

- formiņas vidū vispirms ar karoti ielieciet tējkaroti ar kaudzi zemesriekstu sviesta, bet pēc tam ar karoti ielieciet atlikušo šokolādes maisījuma vienādās daļās.
7. Ēdiena gatavošanas traukā ielejiet 200 ml ūdens. Ielieciet pudīņus tvaika grozā un ievietojiet tvaika grozu traukā.
 8. Aizveriet un pilnībā noslēdziet vāku, atlasiet programmu "Tvaicēšana". Nospiediet taimera izvēles ripu un pagrieziet vadības pogu līdz 12 minūšu rādījumam. Nospiediet "Start".
 9. Kad laiks ir pagājis, nospiediet tvaika izlaišanas pogu, lai pirms vāka atvēršanas pilnībā izlīdzinātu spiedienu. Pudīņiem jāpacelās, bet tie nedrīkst ierīplisāt. Tiem vēl jābūt nedaudz trīcekliem.
 11. Izņemiet no formiņām un uzreiz pasniedziet.

ŁATWE PUDDINGI CZEKOLADOWE

PL

Składniki

- 2 łyżki kakao w proszku do posypania • 110 g gorzkiej czekolady 70%
- 110 g niesolonego masła • 2 jajka
- 2 żółtka • 60 g drobnego cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 4 czubate łyżeczki gładkiego masła orzechowego
- 200 ml wody

1. Przygotuj składniki.
2. Pojedyncze formy do puddingu posmaruj masłem i oprósz kakao.
3. Roztop czekoladę i masło w misce zawieszzonej nad garnkiem z ledwo gotującą się wodą. Zdejmij miskę z palnika i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.
4. Ubijaj jajka, żółtka i drobny cukier w dużej misce aż do uzyskania gęstej, musowej konsystencji.
5. Ostrożnie dodaj stopioną czekoladę z masłem do mieszaniny jaj i cukru. Przesiej mąkę i włącz ją delikatnie, uważając, aby masa nie opadła.
6. Rozdziel dwie trzecie mieszaniny równomiernie między przygotowane formy (wypełnij je mniej więcej do połowy). Nałóż czubatą łyżeczkę masła orzechowego do środka każdej formy

- i przykryj ją równomiernie pozostałą masą czekoladową.
7. Wlej 200 ml wody do miski do gotowania. Umieść puddingi w koszyku do gotowania na parze i zamontuj go w misce.
 8. Zamknij i zablokuj pokrywkę, a następnie wybierz program „Steam” (Gotowanie na parze). Naciśnij pokrętko minutnika i pokrętko sterujące tak, aby ustawić czas na 12 minut. Naciśnij przycisk „Start”.
 9. Po upływie tego czasu naciśnij przycisk zwolnienia pary, aby całkowicie wyrownąć ciśnienie przed zdjęciem pokrywy.
 10. Puddingi powinny być wyrośnięte, ale nie popękane. Nadal powinny lekko się trząść.
 11. Wyjmij puddingi i od razu je podaj.

BUDINČĂ SIMPLĂ CU CIOCOLATĂ TOPITĂ

RO

Ingrediente

- 2 linguri de pudră de cacao, pentru pudrat
- 110 g ciocolată amăruie 70% • 110 g unt nesărat
- 2 ouă • 2 gălbenușuri
- 60 g zahăr tos • 2 linguri de făină albă simplă • 4 lingurițe cu vârf de unt de arahide
- 200 ml apă

1. Pregătiți ingredientele.
2. Ungeți formele individuale de budință cu unt și pudrați-le cu cacao.
3. Topiți ciocolata și untul într-un bol, deasupra unui vas cu apă abia clocotind. Luați-le de pe foc și lăsați-le să se răcească ușor.
4. Amestecați ouăle, gălbenușurile și zahărul tos într-un bol mare până când se îngroașă și capătă textura unei spume.
5. Încorporați cu grijă ciocolata topită și untul în compoziția cu ou și zahăr. În final, cerneți făina deasupra și încorporați-o, având grijă să nu scoateți aerul din amestec.
6. Împărțiți două treimi din amestec în mod egal între formele pregătite (umpleți-le cam pe jumătate). Puneți câte o linguriță plină cu unt de arahide

- în mijlocul fiecărei forme și turnați deasupra cantități egale din amestecul cu ciocolată rămas.
7. Turnați 200 ml de apă în vasul de gătit. Așezați budincile în coșul pentru abur și așezați coșul pentru abur în bol.
 8. Închideți și blocați complet capacul, apoi selectați programul „Gătire cu abur”. Apăsăți butonul temporizator și rotiți butonul de comandă la 12 minute. Apăsăți „Start”.
 9. Când timpul se încheie, apăsați butonul de eliberare a aburului pentru a elibera complet presiunea înainte de a deschide capacul.
 10. Budincile trebuie să crească, dar nu să crape. Compoziția nu trebuie să se întărească.
 11. Scoateți-le din forme și serviți-le imediat.

JEDNODUCHÉ ČOKOLÁDOVÉ FONDÁNY

SK

Suroviny

- 2 PL holandského kakaa na vysypanie formičiek • 110 g 70 % horkej čokolády • 110 g nesoleného masla
- 2 vajcia • 2 žltky
- 60 g práškového cukru
- 2 PL hladkej múky
- 4 kopcové ČL jemného arašidového masla
- 200 ml vody

1. Pripravte si suroviny.
2. Vymastite každú formičku maslom a vysypte holandským kakaom.
3. Roztopte čokoládu spolu s maslom v parnom kúpeli. Odstráňte z plameňa a nechajte chvíľu chladnúť.
4. Vyšľahajte vajcia, žltky a kryštálový cukor spolu vo veľkej mise, kým nedosiahnete hustú penovú textúru.
5. Opatrne zamiešajte vychladnutú čokoládu s maslom do vajcovcukrovej zmesi. Nakoniec primiešajte preosiatu múku. Dajte pozor, aby ste neprišli o vzduch v zmesi.
6. Rovnomerne rozdeľte dve tretiny zmesi do pripravených formičiek (naplňte ich asi do polovice). Naberte kopcovú

- čajovú lyžičku arašidového masla a vložte ju do stredu každej formičky a zvýš čokoládov zmes.
7. Nalejte 200 ml vody do nádoby na varenie. Uložte fondány do parného koša a uložte ho do nádoby.
 8. Zatvorte a uzamknite veko a vyberte program „Para”. Stlačte časovač, otočným ovládacieho gombika nastavte čas 12 minút.
 9. Po uplynutí času stlačte tlačidlo na vypustenie pary, aby sa pred otvorením veka úplne uvoľnil tlak.
 10. Fondány by mali narásť, ale nemali by popukať. Stále by .
 11. Vyklopte na tanier a okamžite podávajte.

ENOSTAVNI ČOKOLADNI STOPLJENI PUDINGI

SL

Sestavine

- 2 žlici kakava v prahu za posip • 110 g 70-odstotne temne čokolade • 110 g nesoljenega masla
- 2 jajci • 2 rumenjaka
- 60 g sladkorja v prahu
- 2 žlici gladke moke
- 4 zvrhane žličke gladkega arašidovega masla • 200 ml vode

1. Pripravite sestavine.
2. Modelčke za puding namažite z maslom in posujte s kakavom v prahu.
3. Čokolado in maslo skupaj stopite v posodi, ki ste jo položili nad posodo z vodo, ki rahlo vre. Odstranite z ognja in pustite, da se malo ohladi.
4. Jajci, rumenjaka in sladkor v prahu stepajte v veliki skledi, dokler ne dobite goste in penaste teksture.
5. Ohlajeno stopljeno čokolado in maslo previdno vmešajte v mešanico jajc in sladkorja. Na koncu po vrhu presejte moko in zmes prepognite, pri tem pa pazite, da iz zmesi ne iztisnete zraka.
6. Dve tretjini mase enakomerno porazdelite med pripravljene modelčke (napolnite jih približno do polovice). V sredino vsakega modelčka dodajte

- čajno žličko arašidovega masla, na vrh pa dodajte enakomerno količino preostale čokoladne mešanice.
7. V kuhalno posodo nalijte 200 ml vode. Pudinge postavite v košaro za sopenje, ki jo nato odložite v kuhalno posodo.
 8. Zaprite in zaklenite pokrov ter izberite program "Steam". Pritisnite številčnico časovnika in nastavite kontrolni gumb na 12 minut. Pritisnite "Start".
 9. Po pretečenem času pritisnite gumb za sprostitve pare, da popolnoma sprostite tlak, preden odprete pokrov.
 10. Pudingi morajo narasti, vendar ne smejo razpokati. Še vedno morajo biti rahli.
 11. Obrnite jih na glavo in takoj postrezite.

JEDNOSTAVNI ČOKOLADNI RASTOPLJENI PUDING

SR

Sastojci

- 2 kašike kakao praha, za posipanje • 110 g 70% crne čokolade • 110 g neslanog putera
- 2 jajeta • 2 žumanca
- 60 g šećera
- 2 kašike glatkog brašna
- 4 kašičice glatkog putera od kikirikija
- 20 ml vode

1. Pripremite sve sastojke.
2. Pojedinačne kalupe za puding podmažite puterom i pospite kakao prahom.
3. Otopite čokoladu i puter zajedno u posudi koja se nalazi iznad tiganja sa vodom koja jedva ključa. Uklonite sa vatre i ostavite da se malo ohladi.
4. U velikoj posudi umutite jaja, žumanca i šećer dok ne postane gusta smesa i nalik na mus.
5. Ohlađenu otopljenu čokoladu i puter pažljivo umešajte u mešavinu jaja i šećera. Na kraju prosejte brašno preko vrha i umešajte, pazeći da ne izbacite vazduh iz smese.
6. Dve trećine smese podjednako podelite između pripremljenih kalupa (napunite ih otprilike do pola). U sredinu svakog

- kalupa sipajte po jednu kašičicu putera od kikirikija i prelijte jednake količine preostale čokoladne mešavine.
7. Sipajte 200 ml vode u posudu za kuvanje. Stavite činije u korpu za kuvanje na pari, a zatim korpu za kuvanje na pari stavite u posudu.
 8. Zatvorite i fiksirajte poklopac i izaberite program „Steam”. Pritisnite točičić za tajmer i okrenite kontrolno dugme da dostignete 12 minuta. Pritisnite „Pokreni”.
 9. Kada vreme istekne, pritisnite dugme za otpuštanje pare da biste potpuno otpustili pritisak pre otvaranja poklopca.
 10. Puding treba da se podigne, ali da ne bude raspaknut. I dalje bi trebalo da može da se lagano mrda.
 11. Okrenite i odmah poslužite.

ШОКОЛАДНИЙ ПУДИНГ

UK

Інгредієнти

- 2 столові ложки какао-порошку для присипання • 110 г 70 % темного шоколаду
- 110 г несолоного вершкового масла
- 2 яйця • 2 жовтки
- 60 г цукрової пудри
- 2 столові ложки борошна • 4 чайні ложки з гіркою арахісового масла
- 200 мл води

1. Підготуйте інгредієнти.
2. Окремо змастіть вершковим маслом і посипте какао-порошком формочки для пудингу.
3. Розтопіть шоколад і вершкове масло разом у чаші, розміщеній зверху каструлі, у якій потроху кипить вода (на водяній бані). Зніміть із вогню і дайте трохи охолонути.
4. Збийте яйця, жовтки й цукрову пудру разом у великій чаші до отримання густої консистенції, схожої на мус.
5. Обережно вмішайте охолоджений розтоплений шоколад із маслом у яєчно-цукрову суміш. Наприкінці просійте й висипте борошно, стежачи за тим, щоб у суміші не з'явилися бульбашки повітря.
6. Розподіліть порівну між підготовленими формочками дві третини суміші (заповніть їх приблизно наполовину). У середину кожної формочки викладіть по чайній ложці з гіркою арахісового масла й зверху

- залийте у формочки рівну кількість шоколадної суміші, що залишилася.
7. Налійте в чашу для приготування 200 мл води. Помістіть пудинги в кошик для приготування на парі, а цей кошик помістіть у чашу.
 8. Закрийте та надійно зафіксуйте кришку й виберіть програму «Готування на парі». Натисніть циферблат таймера й повертайте ручку управління, доки час не буде встановлено на 12 хвилин. Натисніть кнопку «Start».
 9. Коли час закінчиться, натисніть кнопку випуску пари, щоб повністю скинути тиск, перш ніж відкрити кришку.
 10. Пудинги повинні добре піднятися, але не потріскатися. Усі вони повинні злегка тремтіти.
 11. Вийміть їх із формочок та відразу подавайте.

ПРОСТОЙ ПУДИНГ С РАСПЛАВЛЕННЫМ ШОКОЛАДОМ

RU

Ингредиенты

- 2 ст. л. какао-порошка для посыпки • 110 г темного шоколада
- 70% • 110 г несолоного масла • 2 яйца
- 2 яичных желтка
- 60 г сахарной пудры
- 2 ст. л. обычной муки • 4 с горкой ст. л. мягкого арахисового масла • 200 мл воды

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Смажьте формочки для пудинга маслом и посыпьте какао-порошком.
3. Расплавьте шоколад и масло в емкости, расположив ее над кастрюлей с закипающей водой. Снимите с плиты и дайте смеси остыть.
4. Взбейте яйца, яичные желтки и сахарную пудру в большой чаше до достижения густой текстуры мусса.
5. Аккуратно добавьте смесь из топленого шоколада и масла в смесь из яиц и сахара. Насыпьте сверху муку, просеивая ее через сито, и сложите смесь таким образом, чтобы не выпустить изнутри воздух.
6. Равномерно разделите 2/3 смеси по подготовленным формочкам (наполняя их примерно наполовину). Залейте 1 с горкой ст. л. арахисового масла в центр каждой из формочек, после чего залейте оставшуюся

- часть равным количеством оставшейся шоколадной смеси.
7. Налейте 200 мл воды в чашу для приготовления. Разместите формочки с пудингом в корзине для режима пароварки, после чего поместите корзину в чашу.
 8. Закройте и заблокируйте крышку, после чего выберите программу «Приготовление на пару». Нажмите на диск таймера и поверните переключатель в положение 12 минут. Нажмите «Start» (Старт).
 9. По истечении времени нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление перед открыванием крышки.
 10. Пудинг должен подняться, но не растрескаться. Он должен остаться немного жидким.
 11. Выложите из формочек и подавайте сразу после приготовления.

