

CONVENIENT SERIES DELUXE



Dobrodošli

u zdravo i ukusno kuvanje.

Sa **CONVENIENT SERIES DELUXE**, možete otkriti seriju fantastičnih porodičnih recepata za vaš aparat za kuvanje na pari, od predjela do deserta.

Pripremite do **TRI JELA** istovremeno bez napora, koristeći jedan od **OSAM AUTOMATSKIH PROGRAMA** ili podešavanjem vremena tasterima +/-.

JEDNOSTAVNA I INTUITIVNA KONTROLNA PLOČA



8 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA KUVANJE



Kratko kuvanje
povrća



Dugo kuvanje
povrća



Riba



Pirinač
Žitarice Mahunarke



Belo meso



Odmrzavanje

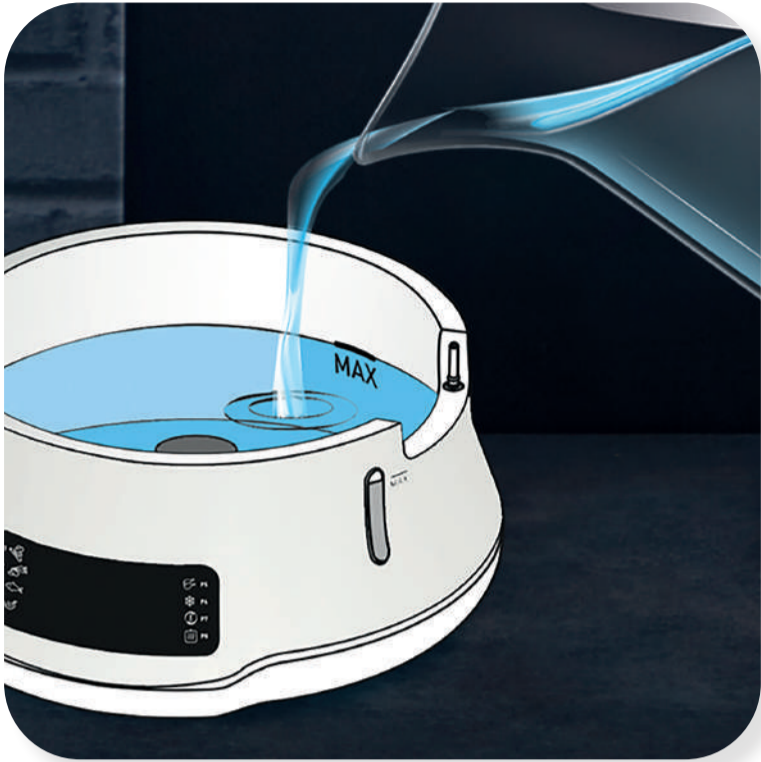


Podgrevanje



Održavanje
toplote

NEKOLIKO SAVETA



Napunite rezervoar vodom do maksimalnog nivoa.



Postavite posude ispravnim redosledom: posuda 1 na dno, posuda 2 u sredinu, posuda 3 na vrh
Za hranu koja zahteva različito vreme kuvanja: hranu koja zahteva najduže vreme stavite u donju korpu.

Tokom pripreme naknadno možete postaviti činije koje zahtevaju kraće vreme pripreme.



Odaberite jedan od 8 automatskih priprema pomoću tastera "Mode" ili odaberite vreme pripreme manuelno tasterima +/-.



Možete da podesite vreme kuvanja pomoću tastera za +/- ili da pauzirate pripremu kratkim pritiskom tastera Start/Stop.



Kuvanje će se automatski zaustaviti kada vreme istekne.

SAVETI

Vremena kuvanja su približna i mogu da variraju zavisno od veličine hrane, prostora između hrane, količine hrane i ličnog ukusa.



Koristite kuhinjske rukavice da biste rukovali korpama i poklopcem tokom kuvanja.

Ako recepti zahtevaju upotrebu **plastične folije**, uvek koristite višenamensku vrstu pogodnu za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.



Za najbolje rezultate koristite komade hrane približno iste veličine tako da se skuvaju u isto vreme.

Zamrznuto povrće može da se kuva na pari bez prethodnog odmrzavanja. Sve školjke, živina i meso moraju biti potpuno odmrznuti pre kuvanja na pari.



PREGLED

PREDJELA



Supa od šargarepe i paškanata

Supa od praziluka

Supa od brokolija

Puding od čeri paradajza

Špargle i rovito jaje sa parmskom šunkom

Salata sa artičokama, paprikom i pinjolima

Salata sa štapićima od povrća sa paradajzom

Marinirana tuna salata

GLAVNA JELA



Fileti bakalara sa spanaćem

Odrezak lososa sa povrćem i grizom

File ribe list sa tapenadom od maslina

Ražnjići od škampa

Školjke sa pireom od paškanata

Crveni cipal sa tabuleom

Riblje kuglice sa limunom

Marinirana deverika

Ćureće cordon bleu rolnice (sa šunkom i sirom)

Špargla sa punjenom piletinom

Teleće rolnice

Piletina sa sosom od citrusa

Libanske musaka rolnice

Jagnjeći tadžin

Začinjene pileće rolnice

Punjene tikvice

Puding od jaja sa lososom i spanaćem

Španski sufle omlet

PRILOZI



Pire od bundeve

Pire od slatkog krompira i šargarepe

Mešano povrće

DEZERTI I DORUČAK

Čokoladni lava kolač

Mafini sa borovnicom

Tortice sa limunom i makom

Čokoladni krem

Čizkejk sa spekulus keksom



Kompot od jabuke i kruške

Banana pire

Kruška sa čokoladom i pralinama

Breskva sa vanilom i maskarpone kremom

Poširani ananas sa začinima

Kaša



Recept pogodan za malu decu
(prema savetu pedijatra)

PREDJELA

SUPA OD ŠARGAREPE I PAŠKANATA



1 osoba

Време припреме 10 min.

Време кувања 15 min.

- 1 paškanat (od 100 do 150 g)
- 1 šargarepa (od 100 do 150 g)
- 1 do 2 kašičice ulja



SUPA OD ŠARGAREPE I PAŠKANATA

Korak 1

Operite i oljuštite paškanat i šargarepu.

Korak 2

Isecite paškanat na četvrtine po dužini, uklonite sredinu (što ponekad može biti teško) i zatim iseckajte na tanke kriške. Iseckajte i šargarepu.

Korak 3

Stavite povrće u posudu aparata

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1 15 minuta.

Korak 5

Kada se program završi, prespite u drugu posudu, dodajte ulje i dobro promešajte.



Možete dodati malo kumina u ovu supu. Takođe možete dodati malu količinu krompira za puniju teksturu.

Ovaj recept se može prilagoditi odraslim osobama povećavanjem količine 3 puta i produžavanjem vremena pripreme do 30 minuta.

PREDJELA

SUPA OD PRAZILUKA



1 osoba

Време припреме 10 min.

Време кувања 15 min.

- 1 veći praziluk
- 1 grančica timijana (opciono)
- 1 do 2 kašičice pavlake



SUPA OD PRAZILUKA

Korak 1

Odstranite koren i tamno zeleni kraj praziluka. Podelite ga na četvrtine i pažljivo ga operite pre nego što ga usitnite. Stavite iseckani praziluk i grančicu tamjana iučiniju uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1 15 minuta.

Korak 3

Kada se program završi izvadite gramčicu timijana, prespite u drugu posudu, dodajte pavlaku i dobro promešajte.



Možete dodati 50g opranog i očišćenog krompira u praziluk, isečenog na sitne kockice.

Ovaj recept se može prilagoditi odraslim osobama povećavanjem količine 3 puta i produžavanjem vremena pripreme do 30 minuta.

PREDJELA

SUPA OD BROKOLIJA



P2



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 1 veliki brokoli
- 1 crni luk
- 1 kašika maslinovog ulja
- 100 ml pavlake
- 500 ml toplog pilećeg temeljca
- So i biber



SUPA OD BROKOLIJA

Korak 1

Isecite cvetiće brokolija i sitno iseckajte crni luk. Stavite povrće u posudu aparata

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i započnite pripremu koristeći program P2, uz podešeno vreme pripreme do 20 minuta.

Korak 3

Na kraju programa pripremite pileći temeljac, stavite skuvano povrće u blender ili veću posudu. Dodajte malo maslinovog ulja , zajedno sa pavlakom. Začinite solju i biberom i blendirajte. Polako ulivajte u pripremljen pileći temeljac, dok ne dobijete glatku konzistentnost.

Korak 4

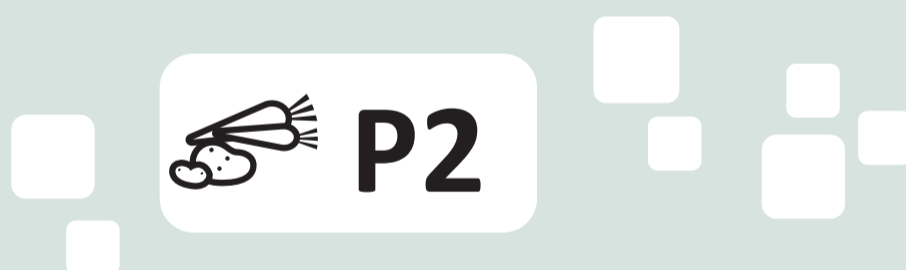
Podgrejte supu i podelite u četiri posude.



Možete izmeniti recept i dodati 100 gr mekog plavog sira umesto pavlake. Poslužite supu sa tankim kriškama plavog sira i pospite mrvljenim lešnicima.

PREDJELA

RAMEKINI SA ČERI PARADAJZOM & KOZJIM SIROM



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 25 min.

- 200 g čeri paradajza
- 100 ml pavlake
- 2 jajeta
- 40 g kozjeg sira
- 12 listova bosiljka
- So i biber



RAMEKINI SA ČERI PARADAJZOM & KOZJIM SIROM

Korak 1

Pomešajte pavlaku s jajima i mrvljenim kozjim sirom. Dodajte sitno iseckane listiće bosiljka, so i biber i podelite u 4 ramekina. Dodajte čeri paradajz.

Korak 2

Postavite ramekine u dve posude aparata i pokrijte papirom za pečenje, podvlačeći ivice papira.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i započnite pripremu koristeći program P2, uz podešeno vreme pripreme do 25 minuta.



Poslužite ove male slane ramekine tople ili hladne uz zelenu salatu.

PREDJELA

ŠPARGLA I ROVITO JAJE SA PARMSKOM ŠUNKOM



P1

4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 16 svežih špargli
- 4 lista parmske šunke
- 80 g parmezana
- 2 kašike maslinovog ulja
- So i biber



ŠPARGLA I ROVITO JAJE SA PARMskom ŠUNKOM

Korak 1

Operite špargle i skratite krajeve. Stavite ih u posudu, pospite maslinovim uljem, posolite i pobiberite.

Korak 2

U drugu činiju stavite cela jaja.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1 12 minuta.

Korak 4

Kada se program završi, uklonite činiju sa jajima, a šparglu kuvajte još 8 minuta, koristeći taster + za podešavanje vremena.

Korak 5

Za posluživanje, aranžirajte šparglu na četiri tanjira, uz jedno parče šunke po tanjiru. Oljuštite jaja, presecite ih na pola i postavite na vrh svake porcije. Pospite parmezanom i začinite biberom.



PREDJELA

SALATA SA DIMLJENIM LOSOSOM, ARTIČOKAMA, CRVENOM PAPRIKOM I PINJOLIMA



P1

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 8 svežih sredina artičoka
- 1 crvena paprika ● 4 češnja belog luka
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica mirođije ● 70 g dimljenog lososa
- 1 kašičica senfa ● 40 g pinjola
- Timijan ● So i bober



SALATA SA DIMLJENIM LOSOSOM, ARTIČOKAMA, CRVENOM PAPRIKOM I PINJOLIMA

Korak 1

Presecite artičoke na pola, a crvenu papriku na deblje trake. Iseckajte beli luk.

Korak 2

Stavite artičoke i crvenu papriku u činiju. Dodajte beli luk i timijan na vrh.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1 15 minuta.

Korak 4

U međuvremenu isecite dimljenog lososa na trake. Pripremite sos od ulja, senfa i pinjola, Začinite.

Korak 5

Ostavite kuvano povrćeda se hladi. Potom prelijte sos preko povrća i promešajte. Proverite da li je dovoljno začinjeno. Dodajte mirođiju i dimljenog losasa, Posužite.



PREDJELA

SALATA SA ŠTAPIĆIMA OD POVRĆA SA PARADAJZOM



P1

4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 1 šargarepa • 2 tikvice • Beli deo od 2 praziluka
- 1 crvena paprika • 1 žuta paprika • 100 g paradajz pirea • 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašika pinjola • So i biber



SALATA SA ŠTAPIĆIMA OD POVRĆA SA PARADAJZOM

Korak 1

Isecite svo povrće žilijen, na štapiće.
Stavite povrće u jednu posudu aparata.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1, podešavajući vreme kuvanja na 20 minuta.

Korak 3

Ohladite povrće u prespite u posudu za salatu.
Umešajte paradajz pire, maslinovo ulje, so i biber zajedno, a potom prelijte preko salate i pospite pinjolima.



Možete dodati posnu šunku ili čeri paradajz.

PREDJELA

TUNA SALATA SA PRELIVOM OD RENDANOG PARMEZANA I BOSILJKA



P3

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 280g sveže tune
- 1 limeta
- 2 kašike bosiljka
- 4 kašike sitno rendanog parmezana
- 5 sušenih paradjza
- 4 kašike malsinovog ulja
- 1 kašika balzamiko sirćeta
- 280g mešane salate
- So i biber



TUNA SALATA SA PRELIVOM OD RENDANOG PARMEZANA I BOSILJKA

Korak 1

Isecite tunu na kockice veličine 4cm. Marinirajte kockice tune sa 1 kašikom ulja, malo sitno narendane kore limete i 1 kašičicom soka od limete. Začinite solju i biberom.

Korak 2

Prespite u posudu za pirinač ili termootpornu posudu. Pokrijte providnom folijom koja je bezbedna za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama i postavite na aparat.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P3, podešavajući vreme kuvanja na 15 minuta.

Korak 4

U međuvremenu, sitno iseckajte bosiljak i isecite sušeni paradajz na male komade. Pomešajte rendani parmezan, bosiljak, paradajz i preostalo ulje i sirće.

Korak 5

Kada je skuvana, salatu prelijte mešavinom sa parmezanom i malu količinu postavite na sredinu tanjira. Potom aranžirajte kockice tune oko salate i prelijte preostalim dresingom.



GLAVNA JELA

FILETI BAKALARA SA SPANAĆEM



P1



1 osoba

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 10-20g bakalara (prilagodite količinu uzrastu deteta)
- 200g smrznutog seckanog spanaća
- 1 supena kašika punomasnog crème fraîche -a
- 1 supena kašika biljnog ulja



FILETI BAKALARA SA SPANAĆEM

Korak 1

Stavite zamrznuti spanać u posudu 1 ovog uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate koristeći program P1 od 15 minuta.

Korak 3

File bakalara isecite na četvrtine, pazeći da nema kostiju. Stavite komade ribe u činiju 2 ovog uređaja.

Korak 4

Kada se program P1 za povrće završi, pažljivo uklonite poklopac. Stavite činiju 2 na vrh činije 1 i vratite poklopac. Proverite nivo vode i dopunite ukoliko je potrebno pomoću spoljne fioke za punjenje. Podesite vreme kuvanja na još 5 minuta pomoći tačpeda +.

Korak 5

Kada se program završi, ocedite spanać i prebacite ga u drugu posudu, pre nego što dodate crème fraîche i dobro promešate.



FILETI BAKALARA SA SPANAĆEM

Korak 6

U zavisnosti od toga na šta je vaše dete naviklo, dodajte ribu u listićima ili izlomljenu na komade i stavite je na pire.



Pokušajte da upotrebite neki od mnogih mešavina začina koji su dostupni u prodavnicama. Takođe, možete napraviti i svoju sopstvenu mešavinu, možda čak i koristeći sveže začine. Kako biste učinili ovaj recept još jednsotavnijim, koristite već pripremljeno pakovanje povrća za prženje.

GLAVNA JELA

ODREZAK LOSOSA SA POVRĆEM I KUS-KUSOM



P1

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 30 min.

- 4 male šnicle lososa sa kožom (560g)
- 2 velike šargarepe (250g) ● 1 tikvica (250g)
- 150g kus-kusa ● 2 supene kašike vaše omiljene mešavine začina (meksički, začini Provanse, kari, itd)
- 4 supene kašike crème fraîche-a
- so



ODREZAK LOSOSA SA POVRĆEM I KUS-KUSOM

Korak 1

Isecite povrće na veoma tanke trake pomoću ljuštilice ili mandoline. Stavite ih u posudu 1 ovog uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate koristeći program P1 od 15 minuta.

Korak 3

U međuvremenu stavite odreske lososa u činiju 2. Pomešajte crème fraîche sa jednom supenom kašikom začina i prstohvatom soli, a zatim premažite preko odrezaka.

Korak 4

Sipajte kus-kus i činiju za pirinač. Dodajte 200ml hladne vode, preostale začine i jednu kašičicu soli. Promešajte sve to zajedno, a zatim poravnajte vrh. Stavite činiju za pirinač u činiju 3 ovog uređaja.

Korak 5

Kada se program P1 za povrće završi, pažljivo uklonite poklopac. Postavite činije 2 i 3 na vrh posude 1 i vratite poklopac.



ODREZAK LOSOSA SA POVRĆEM I KUS-KUSOM

Korak 6

Proverite nivo vode i dopunite ukoliko je potrebno pomoću spoljne fioke za punjenje. Zatim, pokrenite program kuvanja P1 na 15 minuta.

Korak 7

Kada se program završi, pažljivo pomešajte kus-kus i povrće u činiji. Poslužite uz odreske lososa dodajući malo pavlake po želji.



Pokušajte da upotrebite neki od mnogih mešavina začina koji su dostupni u prodavnicama. Takođe, možete napraviti i svoju sopstvenu mešavinu, možda čak i koristeći sveže začine. Kako biste učinili ovaj recept još jednostavnijim, koristite već pripremljeno pakovanje povrća za prženje.

GLAVNA JELA

FILE RIBE LIST SA TAPENADOM OD MASLINA



P1

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 10 min.

- 16 malih fileta ribe list (300g) • 400g tikvica
- 4 kriške tostiranog ražanog hleba • 2 supene kašike tapenade od zelenih ili crnih maslina
- 2 supene kašike seckanog bosiljka
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- 16 koktel štapića • so i biber



FILE RIBE LISTA SA TAPENADOM OD MASLINA

Korak 1

Premažite tapenadu preko filteta ribe list. Umotajte filete i svaki pričvrstite štapićem za koktel ili čačkalicom. Stavite ih u posudu za pirinač ovog uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pokrenite program kuvanja P1, podešavajući vreme kuvanja na 10 minuta.

Korak 3

U međuvremenu, napravite špagete od tikvica pomoću ljuštilice, mandoline ili spiralizatora. Pomešajte ove špagete sa maslinovim uljem, seckanim bosiljkom, solju i biberom.

Korak 4

Belim lukom istrljajte tost pre nego što na njega poređate začinjene špagete. Uklonite koktel štapiće iz fileta ribe list i stavite ih na tost.



GLAVNA JELA

RAŽNJIĆI SKAMPA SA PASULJEM



P1

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 12 kuvanih velikih kizica (škampa) • 4 tanko sečene kriške domaćeg hleba (po želji)
- 300g kuvanog belog pasulja • 1 luk
- 1 lonac jogurta • 50ml maslinovog ulja ili orahovog ulja • so i biber



RAŽNJIĆI SKAMPA SA PASULJEM

Korak 1

Iseckajte luk. Dodajte pasulj i luk u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1 15 minuta.

Korak 3

Ogulite kozice i navucite tri na svaki drveni ražanjić.

Korak 4

Kada se skuva, pasulj prebacite u drugu posudu i pomešajte sa jogurtom da dobijete glatku konzistenciju. Prilagodite začine, ako je potrebno.

Korak 5

Preprženi hleb premažite mešavinom pasulja i na vrh stavite ražanjić škampa. Prelijte sa malo maslinovog ulja.



Ukoliko kozice nisu kuvane ili su zaleđene, možete ih skuvati u uređaju (za smrznute kozite koristite program P3 na 20 minuta).

Ukoliko ne želite hleb, poslužite ražnjiće skampa sa mešavinom pasulja kao sosom.

GLAVNA JELA

ŠKOLJKE SA PIREOM OD PAŠKANATA



P1

4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 400g paškanata
- 12 kvalitetnih školjki
- 10g putera
- so i biber



ŠKOLJKE SA PIREOM OD PAŠKANATA

Korak 1

Ogulite i paškanat i iseckajte ga na kocke.

Korak 2

Stavite na kockice paškanata i školjke u posudu za pirinač uređaja.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1 15 minuta.

Korak 4

Kada je kuvan, izgnječite paškanat viljuškom, dodajte puter i začinite solju i biberom.



Pokušajte da napravite ukusan, domaći sos od manga i marakuje uz ovaj pire od paškanata. Da biste to uradili pomešajte pulpu marakuje sa jednom supenom kašikom maslinovog ulja i 1 manga.

GLAVNA JELA

CRVENI CIPAL SA TABULEOM



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 10 min.

- 150g kus-kusa
- 4 fileta crvenog cipala
- 2 paradajza
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- sok od jednog limuna
- so i biber



CVENI CIPAL SA TABULEOM

Korak 1

Paradajz i papriku isecite na kockice. Pomešajte paradajz sa paprikom i limunovim sokom.

Korak 2

Stavite ovu mešavinu u posudu 1 uređaja ili u posudu otpornu na toplotu prekrivenu papirom za pečenje.

Korak 3

Sipajte kus-kus u činiju za pirinač. Dodajte 200 ml hladne vode, promešajte i stavite činiju za pirinač u posudu 2 uređaja.

Korak 4

Filete cipla posolite i pobiberite i stavite u činiju 3.

Korak 5

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 10 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 6

Pomešajte kus-kus, paradajz i paprike zajedno u činiji za salatu. Stavite tabule na sredinu tanjira, sa filetima crvenog cipala na vrhu.



Možete napraviti i sos za poneti sa filetima crvenog cipala: Sipajte sokove ostale od kuvanja u lonac. Dodajte 100ml belog vina. Zatim dodajte 200ml pavlake za kuvanje, 1 grančicu seckane sveže nane i svežanj bosiljka. Promešajte sve zajedno i proverite da li je dobro začinjeno.

GLAVNA JELA

RIBLJE KUGLICE SA LIMUNOM



P3

4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 600g fileta bele ribe ● 100g hleba na kriške
- 2 čena belog luka ● 1 jaje
- 1 usoljeni konzervirani limun
- 2 male veze korijandera
- 150g jogurta ● supena kašika harise (ljuti sos)
- Maslinovo ulje ● so ● Biber



RIBLJE KUGLICE SA LIMUNOM

Korak 1

U blenderu ili drugoj pogodnoj posudi izmiksajte ribu isečenu na kockice sa hlebom, korom konzerviranog limuna, čenovima belog luka, jednom vezicom korijandera, jajetom i malo bibera sve dok se dobro ne sjedine. Oblikujte smesu u 16 loptica.

Korak 2

Stavite ih u posudu uređaja.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pokrenite program kuvanja P3 na 20 minuta.

Korak 4

Pomešajte jogurt sa ostatkom seckanog korijandera, harisom, jednom supenom kašikom maslinovog ulja i prstohvatom soli. Poslužite ovaj sos sa ribljim kuglicama.



Dodajte krišku limuna i servitajte sa pirinčem.

GLAVNA JELA

MARINIRANA DEVERIKA



P3

4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 30 min.

- 2 očišćene deverike (po 500g svaka)
- 2 stabljike limunske trave
- 1 lepo isečen mladi luk ● 1 tikvica
- 200g brokolija ● tri i po supene kašike soja sosa
- 2 supene kašike ulja



MARINIRANA DEVERIKA

Korak 1

Iseckajte tikvicu na kriške, a brokoli na cvetove i stavite ih u činiju 1 uređaja. Prelijte preko dve supene kašike soja sosa.

Korak 2

Skinite i bacite spoljašnji sloj limunske trave. Zatim iseckajte ostatak sa seckanim mladim lukom. Pomešajte ga sa jednom i po supenom kašikom soja sosa i ulja.

Korak 3

Napravite 3 velika reza na svakoj strani deverike, sečeći sve do kosti. Raspodelite mešavinu limunske trave između rezova i stavite deveriku u činiju 2 uređaja.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pokrenite program kuvanja P3 na 20 minuta.



Iseckanu limunsku travu možete naći u nekim prodavnicama u delu sa zamrzivačima. Ukoliko ne nađete limunsku travu, možete koristiti rendanu koru limete.

GLAVNA JELA

ĆUREĆE CORDON BLEU ROLNICE (SA ŠUNKOM I SIROM)



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 4 tanke ćureće šnicle (450g)
- 4 reznja sunke
- 100g Emental sira
- 2 supene kašike Dijon senfa
- supena kašika ulja



ĆUREĆE CORDON BLEU ROLNICE (SA ŠUNKOM I SIROM)

Korak 1

Pomešajte senf sa uljem i premažite obe strane šnicli. Isecite sir na 4 debela štapića. Stavite režanj šunke na svaku šniclu, a zatim štapić sira na jednom kraju i urolajte. Koristite čačkalice da pričvrstite krajeve i stavite rolnice u činiju 1 uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P5, podešavajući vreme kuvanja na 20 minuta.

Korak 3

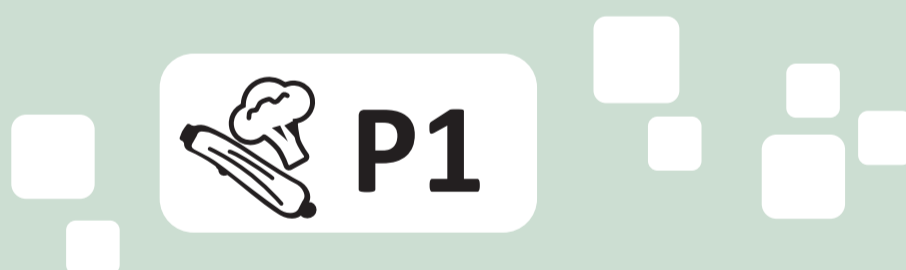
Kada su pečene, odmah poslužite rolnice kako biste bili sigurni da je sir sveže istopljen.



Servirajte ćureći „cordon bleu“ sa zelenim povrćem ili salatam.

GLAVNA JELA

ŠPARGLA SA PUNJENOM PILETINOM



4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 4 komada pilećih prsa
- 16 komada špargli
- 50ml soja sosa
- 30g senfa od tarkanja
- So i biber



ŠPARGLA SA PUNJENOM PILETINOM

Korak 1

Oljuštite špargle.

Korak 2

Svaki od pilećih prsa posolite i pobiberite pre nego što ih prelijete soja sosom i premažite senfom.

Korak 3

Stavite 3 koplja špargle na svako od pilećih prsa i sve urolajte, ostavljajući vrhove špargle da vire. Pričvrstite ih koktel štapićima ako je potrebno.

Korak 4

Stavite piletinu u posudu uređaja.

Korak 5

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1 15 minuta.



Možete takođe napraviti sos od špargle za poneti uz ovo jelo: Prvo, sačuvajte gornjih 12cm svake špargle za stavljanje u pileća prsa i odložite ih sa strane. Stavite stabljike u posudu uređaja pored piletine i istovremeno ih skuvajte. Kada sve bude skuvano, dodajte 400ml pileće supe i kuvane špargle. Sve zajedno promešajte. Procedite i dodajte 200ml low-fat pavlake. Poslušite na tanjiru i prelijte piletinu sosom.

TELEĆE ROLNICE



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 12 min.

- *8 tankih telećih šnicli (svaka oko 50g)*
- *8 velikih listova spanaća*
- *120g svežeg ovčijeg sira*
- *Supena kašika nane*
- *Supena kašika pavlake za kuvanje*
- *So i biber*



TELEĆE ROLNICE

Korak 1

Sitno iseckajte nanu.

Korak 2

Sveži kozji sir pomešajte sa pavlakom za kuvanje i nanom. Začinite solju i biberom. Premažite ovu mešavinu preko svake šnicle.

Korak 3

Zatim, umotajte svaku šniclu u list spanaća pričvršćujući svaku rolnicu štapićem za koktel. Stavite u posudu za pirinač ovog uređaja.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 12 minuta koristeći + tačped da podesite vreme.

Korak 5

Stavite rolnice na tanjir i uklonite štapiće. Savet: teleće šnicle možete zameniti tanko isečenim ćurećim šniclama.



GLAVNA JELA

PILETINA SA SOSOM OD CITRUSA



P1

4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 400g pilećih prsa
- Jedna kašičica meda
- Jedna crvena paprika
- 4 pomorandže ● 30g kečapa
- 2 tikvice ● So i biber



PILETINA SA SOSOM OD CITRUSA

Korak 1

Pileća prsa isecite na kocke od 2 cm. Papriku i neoljuštene tikvice isecite na kockice.

Korak 2

Očistite dve narandže i iscedite njihov sok.

Korak 3

Da biste napravili kebab, na ražnjiće (maksimalne dužine 22 cm) naizmenično navucite komade piletine, paprike i tikvica. Pomešajte med sa sokom od pomorandže, korom od pomorandže, sa malom količinom kečapa, sa solju i biberom. Sipajte u posudu i ostavite da se marinira nekoliko minuta.

Korak 4

Stavite ražnjiće u posudu za pirinač ovog uređaja.

Korak 5

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1 15 minuta.

Korak 6

Isecite preostale dve pomorandže na pola i nabodite ih na ražnjiće.



Ukoliko želite, možete smanjiti količinu marinade u šerpi i u nju uvaljati ražnjiće.

GLAVNA JELA

LIBANSKE MUSAKA ROLNICE



P1

4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- *Jedan patlidžan*
- *4 kriške kuvane šunke*
- *4 paradajza* • *1 luk*
- *3 čena belog luka*
- *1 veza korijandera*
- *50ml maslinovog ulja*



LIBANSKE MUSAKA ROLNICE

Korak 1

Isecite 12 kriški patlidžana. Isecite paradajz na četvrtine. Iseckajte luk. Izgnječite beli luk. Korijander sitno iseckajte.

Korak 2

U činiju aparata rasporedite kriške patlidžana, paradajz, crni luk, čen belog luka i korijander.

Korak 3

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pokrenite program kuvanja P1 na 15 minuta.

Korak 4

Kada su skuvani, prenesite sastojke u činiju za salatu i prelijte ih sa malo maslinovog ulja. Sve zajedno izgnječite viljuškom i dodajte začine. Stavite smesu na parče šunke i urolajte.



Ovo jelo se može poslužiti toplo ili hladno sa salatom i na kriškama tostiranog domaćeg hleba.

GLAVNA JELA

JAGNJEĆI TADŽIN



P1

4 osobe

Vreme pripreme 40 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 600g jagnjetine • 1 luk • dve stabljike celera • 2 paradajza
- 1 crvena papričica • 1 veza korijandera • Nekoliko listova nane • 150ml jagnječeg bujona • 20g svežeg đumbira
- čen belog luka • Kari u prahu, šafran, quatre épices (francuska mešavina od četiri začina: mleveni biber, karanfilić, muškadni oraščić, đumbir) • 20g meda
- 20g konzerviranog limuna • So i biber



JAGNJEĆI TADŽIN

Korak 1

Isecite jagnjetinu na tanke trake. Sitno iseckajte celer i paradajz na kockice. Papriku sitno iseckajte. Crni luk, korijander i nanu takođe.

Korak 2

Marinirajte meso sa povrćem, začinima, medom i limunom 15 minuta. Začinite solju i biberom.

Korak 3

Stavite sve u glavnu posudu uređaja.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1 15 minuta.

Korak 5

U međuvremenu, na ringli malo smanjite jagnjeći bujon i dodajte polovinu korijandera.

Korak 6

Neposredno pre serviranja, procedite jagnjeći sok, dodajte začine i dodajte preostali seckani korijander.



Poslužite sa kus-kusom ili kinoom. Kako biste napravili quatre-épices, pomešajte dve supene kašike sveže mlevenog belog bibera, jednu supenu kašiku mlevenog đumbira, jednu supenu kašiku mlevenog muškarnog oraščića i jednu supenu kašiku mlevenog karanfilića. Čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.

GLAVNA JELA

ZAČINJENE PILEĆE ROLNICE



P5

4 osobe

Vreme pripreme 30 min.

Vreme kuvaња 25 min.

- 4 komada pilećih prsa
- 4 male nekuvane čorizo kobasice ● jedna jabuka
- 12 sušenih paradajza ● 150g feta sira
- 4 šake mešanih listova salate
- Maslinovo ulje ● sirće



ZAČINJENE PILEĆE ROLNICE

Korak 1

Isecite pileća prsa na pola po horizontali kako biste dobili tanke šnicle. Začinite.

Korak 2

Oljuštite jabuku, isecite je na tanke štapiće. Sušeni paradajz sitno iseckajte.

Korak 3

Uklonite kožu sa čorizo kobasica i stavite meso kobasice na isečenu piletinu sa malo jabuke, sušenim paradajzom i mrvljenom fetom.

Korak 4

Urolajte pileća prsa na gore, počevši od dna. Napravite čvrstu rolnu i umotajte je u prozirnu foliju, pogodnu za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Korak 5

Stavite rolnice u činiju 1 ovog uređaja.

Korak 6

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pokrenite program kuvanja P5 na 25 minuta.

Korak 7

Skinite prozirnu foliju sa rolni i poslužite sa začinjenim mešanim listovima salate i preostalim štapićima jabuke.



GLAVNA JELA

PUNJENE TIKVICE



P1

4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 4 okrugle tikvice
- 240g kuvanog basmati pirinča
- 120g šampinjona
- 1 veza korijandera
- 40g konzerviranog paradajza
- Supena kašika rendanog parmezana
- Supena kašika maslinovog ulja
- Krupna so i biber



PUNJENE TIKVICE

Korak 1

Izdubite tikvice, a vrh sačuvajte za kasnije. Iseckajte paradajz i pečurke na kockice.

Korak 2

Pomešajte pirinač, pečurke, parmezan, maslinovo ulje, seckani korijander i paradajz iseckan na kockice.

Korak 3

Napunite tikvice ovom mešavinom i stavite ih u činiju za pirinač ovog aparata.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite da kuvate pomoću programa P1, podesivši vreme kuvanja na 20 minuta.

Korak 5

Poslužite odmah.



Možete takođe koristiti nekuvani pirinač. Potrebno je samo da ga prvo skuvate u tiganju ili u posudi za pirinač na paru.

GLAVNA JELA

RAMEKINI SA DIMLJENIM LOSOSOM, SPANAĆEM I JAJIMA



4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 4 jaja
- 50g mladog spanaća
- 50g dimljenog lososa
- 4 supene kašike punomasnog crème fraîche-a
- So
- Biber



RAMEKINI SA DIMLJENIM LOSOSOM, SPANACEM I JAJIMA

Korak 1

Stavite mladi spanač na dno 4 ramekina.

Korak 2

U svaki dodajte po jednu kašiku crème fraîche-a, zajedno sa dimljenim lososom isečenim na trakice, jajetom, solju i biberom.

Korak 3

Stavite ramekine u dve činije aparata za kuvanje.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 15 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.



Menjajte recept koristeći šunku ili kockice sira umesto dimljenog lososa. Takođe, možete dodati čeri paradajz ili grašak.

GLAVNA JELA

ŠPANSKI SUFLE OMLET



2 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 3 jaja ● 50 ml obranog mleka
- 100g crvenih papričica isečenih na kockice
- 35g ćorizo kobasica (ne preljutih) isečenih na kocke
- 35g lepo isečenih ljutika
- 3g lepo isečenog belog luka
- Polovina iseckane veze peršuna
- Jedna kašikica iseckanog vlašca
- Jedan prstohvat Espelet čilija u prahu
- So i biber



ŠPANSKI SUFLE OMLET

Korak 1

Umutite jaja sa mlekom, solju i biberom. Pomešajte paprike, čorizo, peršun, vlasac, beli luk, ljutiku i čili u prahu. Sipajte smesu u činiju za pirinač i stavite je u činiju aparata.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 15 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Kada je sve skuvano, isecite omlet na kockice, u svaki komad ubodite koktel štapić i poslužite.



Za još više boja, koristite crvene, žute i zelene paprike.



PRILOZI

PIRE OD BUNDEVE I KROMPIRA



1 osoba

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 200 g bundeve
- 100 g krompira
- 1 do 2 kašičice ulja



PIRE OD BUNDEVE I KROMPIRA

Korak 1

Oljuštite i operite krompir i bundevu. Iseckajte na kockice veličine 2cm. Stavite ih u posudu aparata.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P1, podešavajući vreme kuvanja na 20 minuta.

Korak 3

Kada je skuvano, prespite u drugu posudu, pouljite i dobro izmiksirajte.



Ovaj recept se može prilagoditi odraslim osobama povećavanjem količine 4 puta i produžavanjem vremena pripreme do 25 minuta.

PRILOZI

PIRE OD SLATKOG KROMPIRA I ŠARGAREPE



1 osoba

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 1 manji sladak krompir
- 1 šargarepa
- 1 do 2 kašičice ulja.



PIRE OD SLATKOG KROMPIRA I ŠARGAREPE

Korak 1

Oljuštite i operite šargarepu i krompir. Iseckajte šargarepu na male parčiće. Isecite sladak krompir na pola po dužini, potom na kriške. Stavite ih u posudu aparata.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P2, podešavajući vreme kuvanja na 20 minuta.

Korak 3

Kada je skuvano, prespite u drugu posudu, pouljite i dobro izmiksirajte.



Dodajte 10 do 20g svežih pilećih grudi tokom pripreme.

Ovaj recept se može prilagoditi odraslim osobama povećavanjem količine 4 puta i produžavanjem vremena pripreme do 25 minuta.

MEŠANO POVRĆE



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 25 min.

- 2 tikvice ● 2 šargarepe
- 2 crvene paprike ● 1 luk
- 8 malih rotkvica ● 2 kašike maslinovog ulja
- 1 veza korijandera
- So i biber



MEŠANO POVRĆE

Korak 1

Iseckajte tikvice i šargarepu na štapiće, papriku iseckajte na trakice, a luk na kolutiće. Stavite ih u jednu ili dve posude aparata zajedno sa rotkvicama.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i počnite pripremu na programu P2, podešavajući vreme kuvanja na 25 minuta.

Korak 3

Iseckajte korijander.

Korak 4

Po završetku programa pomešajte povrće sa maslinovim uljem i dodajte korijander.



Ovo povrće dobro ide i na tostirani hleb premazan tapenadom.

ČOKOLADNI LAVA KOLAČ



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 100g crne čokolade za kuvanje
- 100g putera
- 2 jaja
- 100g kristal šećera
- 25g čistog brašna
- Pola kašičice praška za pecivo



ČOKOLADNI LAVA KOLAČ

Korak 1

Istopite čokoladu sa puterom.

Korak 2

Mikserom umutite jaja sa šećerom dok ne postanu vazdušasta i penasta i dodajte otopljenu čokoladu i puter. Dodajte brašno i prašak za pecivo, a zatim sve to lepo sjedinite.

Korak 3

Sipajte testo u četiri podmazana remekina. Stavite ih u jednu ili dve činije uređaja. Pokrijte svaki remekin prozirnom folijom koja je pogodna za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama. U suprotnom, možete iseći četiri komada papira za pečenje nešto manja od remekina i stavite ih preko.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 15 minuta koristeći + tačped da biste podesili vreme. Kada je sve gotovo, ostavite da se malo ohladi pre nego što pažljivo uklonite prozirnu foliju ili papir za pečenje. Poslužite toplo ili hladno.



Pospite preko nekoliko ribizli neposredno pre serviranja.

Kako bi vam dezert što bolje uspeo, koristite remekine od terakote ili keramike prečnika 10cm.

MAFINI SA BOROVNICOM



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 40 min.

- 130g čistog brašna
- 1 kašičica praška za pecivo (5g)
- Jedan prstohvat soli
- 80g muskovado ili žutog šećera
- 1 jaje ● Tri supene kašike suncokretovog ulja (45ml)
- 3 supene kašike mleka (45ml)
- 1 supena kašika ekstrakta vanile
- 120g smrznutih borovnica



MAFINI SA BOROVNICOM

Korak 1

Pomešajte brašno, prašak za pecivo, so i šećer.

Korak 2

U drugoj posudi umutite jaje sa uljem, mlekom i ekstraktom vanile. Umućeno jaje dodajte suvim sastojcima i mešajte dok se sve lepo ne sjedini. Dodajte smrznute borovnice i lagano promešajte.

Korak 3

Sipajte smesu u 4 papirne kutije za mafine i postavite ih u remekine, a zatim ih stavite u jednu ili dve činije uređaja.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 40 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 5

Kada su skuvani, izvadite mafine iz ramekina i ostavite ih da se ohlade na rešetki za hlađenje.



Da bi mafini lepo nadošli, pre pečenja stavite veći prstohvat šećera na vrh svakog mafina tačno u sredinu.

Koristite remekine od terakote ili keramike prečnika 10cm kako biste lako izvadili mafine nakon pečenja.

TORTICE SA LIMUNOM I MAKOM



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 25 min.

- 55g pirinčanog brašna
- 25g mlevenih badema
- 1 supena kašika maka
- 1 supena kašika praška za pecivo
- Prstohvat soli
- 2 jaja ● 60g kristal šećera
- 1 supena kašika ulja
- 2 limuna



TORTICE SA LIMUNOM I MAKOM

Korak 1

Oljuštite limun. Iscedite sok od jednog limuna.

Korak 2

Mikserom umutite jaja, šećer i limunovu koru dok smesa ne postane penasta.

Korak 3

Nežno umešajte brašno, mlevene bademe, prašak za pecivo, so i mak, a zatim dodajte ulje i limunov sok. Promešajte.

Korak 4

Podmažite četiri remekina ili male kalupe i obložite ih papirom za pečenje. Sipajte testo u ramekine i stavite ih u jednu ili dve činije uređaja.



TORTICE SA LIMUNOM I MAKOM

Korak 5

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pecite 25 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 6

Kada se program završi, ostavite kolače da se malo ohlade. Zatim ih izvadite iz kalupa i ostavite da se potpuno ohlade na rešetki za hlađenje.



Napravite glazuru tako što ćete pomešati 40g šećera za glazuru sa 1 ili 2 kašičice soka od limuna. Prelijte tortice i pospite ih makom. Pirinčano brašno daje ovim bezglutenskim torticama meku teksturu, ali možete koristiti i obično brašno. Kako bi vam dezert što bolje uspeo, koristite remekine od terakote ili keramike prečnika 10cm.

ČOKOLADNI KREM



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 25 min.

- 150ml mleka
- 150ml pavlake za kuvanje
- 115g crne čokolade za kuvanje ili mrvica od crne čokolade
- 1 mućeno jaje
- 1 žumance



ČOKOLADNI KREM

Korak 1

Isecite čokoladu na male komade i stavite ih u veliku činiju. Ako koristite komadiće čokolade, možete ih odmah staviti u činiju.

Korak 2

Sipajte pavlaku za kuvanje u manji tiganj i kuvajte na laganoj vatri (ovo bi trebalo da traje oko 5 minuta). Kada pavlaka dostigne tačku ključanja, prelijte je direktno preko čokolade i ostavite 30 sekundi. Zatim mešajte lopaticom dok ne dobijete glatku smesu. Dodajte jaje i žumance, pažljivo mešajući. Završite dodavanjem mleka.

Korak 3

Sipajte smesu u 4 staklene tegle (veliĉine šolje za jogurt). Zatim ih zatvorite ili ih poklopite prozirnom folijom koja je pogodna za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama. Za to možete koristiti i papir za pećenje.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pecite 25 minuta, koristeći + taĉped da biste podesili vreme.



ČOKOLADNI KREM

Korak 5

Kada se program završi, ostavite teglice sa kremom da se malo ohlade pre nego što ih stavite u frižider na nekoliko sati.



Za manje intenzivan čokoladni ukus koristite mlečnu čokoladu. Neupotrebljeno belance, na primer, možete iskoristiti da napravite puslice. Zagrejte rernu na 100°C. Umutite jaje sa prstohvatom soli. Kada se pojave gromuljice, postepeno sipajte 60g kristal šećera. Nakon toga napravite male kuglice puslica i poređajte ih na papir za pečenje. Pecite ih u rerni 2 sata.

ČIZKEJK SA SPEKULUS KEKSOM



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 300g običnog krem sira
- 2 supene kašike crème fraîche-a (30ml)
- 45g kristal šećera ● 2 jaja
- 2 kašičice soka od limuna
- 2 kapljice ekstrakta vanile
- mali prstohvat krupne soli
- 70g Spekulus keksa
- 25g putera



ČIZKEJK SA SPEKULUS KEKSOM

Korak 1

Rastopite puter. Spekulus keks dobro izmrvite.

Korak 2

Dodajte istopljeni puter, promešajte i čvrsto pritisnite smesu na dno 4 zasebna remekina.

Korak 3

Krem sir pomešajte sa kremom, šećerom, jajima, limunovim sokom, ekstraktom vanile i soli dok mešavina ne postane glatka. Sipajte smesu u remekine. Pokrijte prozirnom folijom koja je pogodna za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama ili papirom za pečenje i stavite remekine u jednu ili dve činije uređaja.

Korak 4

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i pecite 20 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme. Kada se program završi, ostavite da se malo ohlade u koricama pre nego što pažljivo uklonite pokrivku. Stavite u frižider. Poslužite hladno.



Za što uspeliји dezert, koristite remekine od terakote ili keramike.

KOMPOT OD JABUKE I KRUŠKE



1 osoba

Време припреме 10 min.

Време кувања 10 min.

- *1 velika jabuka*
- *½ kruške*



KOMPOT OD JABUKE I KRUŠKE

Korak 1

Operite i oljuštite jabuku i polovinu kruške. Uklonite jezgro i isecite voće na male komade. Stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 10 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Kada je sve kuvano, prebacite u posudu, promešajte i ostavite da se ohladi pre serviranja.



Ovaj recept je prikladan i za decu i za odrasle. Koristite tri jabuke i jednu krušku kako biste napunili četiri čaše ili remekina.

BANANA PIRE



1 osoba

Време припреме 10 min.

Време кувања 12 min.

- ***1 velika banana***



BANANA PIRE

Korak 1

Operite bananu i uklonite oba kraja bez ljuštenja. Prepolovite je i vrhom noža isecite kožu po dužini. Stavite obe polovine u posudu aparata.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 12 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Ostavite ih da se potpuno ohlade pre nego što skinete kožu banane.

Korak 4

Zatim, u posudi, mešajte meso banane dok ne postane glatko ili ga ostavite kada postane kašasto.



Možete dodati malo mrvljenog sira dok blendirate bananu. Ovaj recept je prikladan i za decu i za odrasle. Koristite četiri banane kako biste napunili četiri čaše ili remekina.

KRUŠKA SA ČOKOLADOM I PRALINAMA



4 osobe

Vreme pripreme 10 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- 4 kruške
- 1 tabla crne čokolade za kuvanje
- 2 supene kašike pralina
- Jedna kesica mirišljavog čaja po izboru (npr. jasmina ili bergamota)



KRUŠKA SA ČOKOLADOM I PRALINAMA

Korak 1

Oljuštite kruške. Ostavite ih cele i stavite ih u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX, dodajte kesicu čaja i kuvajte 20 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

U međuvremenu istopite čokoladu u šerpi.

Korak 4

Po završetku programa stavite kruške u plitke činije, prelijte ih otopljenom čokoladom i pospite pralinama. Praline možete zameniti listićima badema. Poslužite toplo.



BRESKVA SA VANILOM I MASKARPONE KREMOM



4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 10 min.

- *4 bele i žute breskve*
- *1 supena kašika kristal šećera*
- *2 kašičice vanilinog praha*
- *250g maskarponea*
- *30g šećera za glazuru*



BRESKVA SA VANILOM I MASKARPONE KREMOM

Korak 1

Operite breskve i isecite ih na četvrtine, uklanjajući im koštice. Stavite ih u činiju za pirinač sa šećerom i polovinom vanile. Ostatak vanile ostavite za kasnije.

Korak 2

Stavite posudu za pirinač u posudu uređaja. Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 10 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Kada se sve skuva, ostavite da se ohladi. Maskarpone pomešajte sa šećerom za glazuru i ostatkom vanile i poslužite sa breskvama i njihovim sirupom.



Dodajte malo majčine dušice za dodatnu aromu.

POŠIRANI ANANAS SA ZAČINIMA



4 osobe

Vreme pripreme 15 min.

Vreme kuvaња 20 min.

- *1 ananas*
- *2 karanfilića*
- *2 štapića cimeta*
- *1 zvezdasti anis*
- *5 mahuna kardamona*
- *Seme vaniline mahune*
- *60g žutog šećera*



POŠIRANI ANANAS SA ZAČINIMA

Korak 1

Očistite ananas i isecite ga na kolutove. Poređajte kolutove ananasa u slojevima u činiju za pirinač, posipajući šećer i začine između svakog sloja. Stavite posudu za pirinač u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 20 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Uklonite začine i poslužite toplo ili hladno.



KAŠA



4 osobe

Vreme pripreme 5 min.

Vreme kuvaња 15 min.

- 200g ovsene kaše
- 500ml mleka
- 4 kašičice cimeta
- 3 supene kašike meda
- 1 jabuka
- 125g borovnica
- 1 šaka badema



KAŠA

Korak 1

U činiji za pirinač pomešajte ovsenu kašu sa mlekom i cimetom. Stavite posudu za pirinač u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite rezervoar za vodu do oznake MAX i kuvajte 15 minuta, koristeći + tačped da biste podesili vreme.

Korak 3

Kada se sve skuva, dobro promešajte. Ako više volite proređeniju smesu, dodajte još malo mleka. Sipajte u činije. Ukrasite komadićima jabuke, borovnice i badema. Prelijte medom i poslužite.



Po želji, možete koristiti ili kravlje ili biljno mleko.

