



**Tefal**  
Companion XL

Twój robot kuchenny Companion® XL zadamowił się już w Twojej kuchni i wkrótce stanie się Twoim najlepszym kompanem!

Dzięki tej książce odkryjesz wszystkie jego możliwości. Wykorzystaj te wskazówki i do dzieła!



ISBN 978-2-37247-138-1 – 8020007524

Companion XL

300 PRZEPISÓW

Tefal

# Companion XL

300 PRZEPISÓW



**Tefal**





# ZAINSPIRUJ SIĘ

*Witamy w świecie Tefal Companion!*

*Dziękujemy za Państwa zaufanie.*

*Twój nowy robot kuchenny Companion  
zadomowił się w Twojej kuchni i wkrótce stanie  
się Twoim najlepszym kompanem!*

*Dzięki tej książce lepiej poznasz swoje nowe  
urządzenie i odkryjesz szybko i w zabawny  
sposób wszystkie jego możliwości.*

*Życzymy Ci smacznego i przede wszystkim  
dobrej zabawy!*

*Zespół Tefal Companion*





# SPIS TREŚCI

---

**4 • 5**

Innowacyjne rozwiązania

**6 • 7**

Mój świat Companion

**8 • 11**

Odkryj swojego Kompana

**12 • 13**

Porady dotyczące przepisów

**14 • 17**

Pierwsze kroki

**18 • 19**

Składniki z szafki

**20 • 21**

Produkty sezonowe

**22 • 23**

Praktyczne informacje

**24 • 31**

Porady, by nabrać więcej doświadczenia

**32 • 33**

300 Przepisów





# Tefal®

## INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA *do kuchni w codziennym życiu*

Od ponad 70 lat Tefal® opracowuje przemyślane rozwiązania, by gotować łatwo, przyjemnie i bez ograniczeń.


Jako specjalista w branży małego AGD Tefal® wspiera konsumentów, by mogli rozwijać swoją kreatywność używając prostych i autentycznych produktów.

Więcej informacji na stronie  
[WWW.TEFAL.PL](http://WWW.TEFAL.PL)



## FRANCUSKA FINEZJA *w Twojej kuchni*

Znakomici kucharze, zainspirowani smakosze, obiecujący kuchciki, niedzielne kucharki... We Francji kuchnia jest zajmowana przez wszystkich a Tefal® jest jednym z najważniejszych jej elementów. Produkty Tefal® już od dawna odzwierciedlają kreatywność francuskiej wiedzy kulinarnej, począwszy od czasów młynków do warzyw naszych prababć po dzisiejsze roboty kuchenne. W kuchni to technika, jakość produktów i szczypta fantazji robią różnicę i sprawiają, że powstają najpiękniejsze dzieła.



W firmie Tefal® kuchnia jest pasją dzieloną przez kierowników projektów, inżynierów, zespoły produkcyjne i handlowe. Pasja ta pobudza apetyt na smaczne rzeczy i sprawia, że wciąż ma się ochotę na dokonywanie nowych eksperymentów kulinarnych.

**NOWATORSKIE ROZWIĄZANIA,  
KTÓRE UŁATWIAJĄ NAM ŻYCIE...**



# Mój ŚWIAT Companion



## ZOSTAŃ CZŁONKIEM KLUBU COMPANION

### MOJA APLIKACJA

Odkryj jeszcze więcej przepisów i nowości w aplikacji Companion.

Oraz:

- Zapoznaj się z bezpłatnymi przepisami
- Ułatw sobie przygotowanie posiłków postępując krok po kroku zgodnie z przepisem
- Stwórz swoje własne przepisy i podziel się z nimi w aplikacji Companion. Możesz również wystawić ocenę i komentarz przy przepisach Tefal oraz przepisach innych użytkowników
- Stwórz szybko swoją listę zakupów na podstawie kilku przepisów
- Stwórz własny zeszyt z przepisami i ułatw sobie organizację

→ Znajdź szybko szukany przepis

→ Bądź na bieżąco ze wszystkimi informacjami i korzystaj z unikalnych ofert Companion

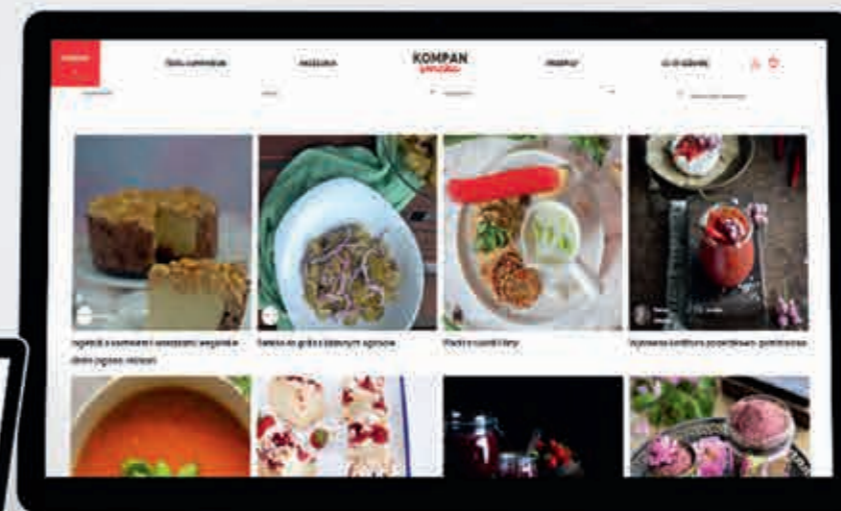
→ Zadaj pytania i wymień się radami z innymi członkami klubu Companion

### POŁĄCZ SIĘ ZE ŚWIATEM COMPANION

dołączając się do nas na portalach społecznościowych



<https://kompansmaku.pl/>





Poznaj

## SWOJEGO ROBOTA COMPANION

### URUCHOMIENIE

Aby uruchomić urządzenie, przesunąć przełącznik z tyłu robota Companion na 1.

## POZNAJ PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Aby przejść do różnych podprogramów, wciśnij kilkakrotnie przycisk odpowiedniego programu. \*

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 30.



Sauce

Sos \*\*

Dodatki do makaronu



Soup

Zupa

Aby ugotować i miksować przepyszne zupy kremy lub zupy z kawałkami



Slow cook

Wolne gotowanie

Aby ugotować delikatne, doskonałe w smaku potrawy, które dzięki dłuższemu gotowaniu w niskiej temperaturze zachowują wartościowe składniki odżywcze.



Steam

Gotowanie na parze

Aby przygotować zdrowe i przepyszne dania



Pastry

Ciasto

Aby przygotować chleb, pizzę i wyroby cukiernicze dzięki zaprogramowanym prędkościom i uzyskać dobrze wyrobione ciasto



Dessert

Deser \*\*

Aby wykonać ulubione desery, kremy deserowe, ciasteczka oraz dżemy.

\* Wyłącznie dla posiadaczy robota Companion bez oraz z technologią Bluetooth.

\*\* Posiadacze robota Companion z technologią Bluetooth nie mają już dostępu do programów Sauce i Dessert bezpośrednio z przycisku, wciążyć jednak mogą wykonywać przepisy połączone z tymi programami w trybie ręcznym.

Poznaj

## SWOJEGO ROBOTA COMPANION

## ODKRYJ TRYB RĘCZNY

Możesz ustawić samodzielnie czas, temperaturę gotowania i prędkość miksowania.

Więcej informacji na temat indywidualnych parametrów znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 26.



Wybór prędkości silnika

2 pośrednie prędkości i 10 ciągłych stopniowych prędkości\*



Wybór temperatury gotowania

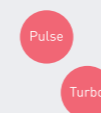
Od 30° do 150°C.

Kontrolka świetlna podgrzewania: zaświeca się przy rozpoczęciu gotowania i gaśnie, gdy temperatura wewnątrz miski spadnie poniżej 50°C



Wybór długości działania

od 5 sekund do 2 godzin



Wybór funkcji Turbo i Pulse \*

→ Turbo (maksymalna prędkość przy bezpośrednim dostępie)

→ Pulse (pośredni etap) bez wykorzystania innych ustawień\*



1 główny przycisk \*\*

→ Potwierdzenie wyboru programu automatycznego lub wybranych parametrów przy stosowaniu ręcznym

→ Pauza w trakcie stosowania, po uruchomieniu urządzenia

→ Resetowanie wybranych parametrów urządzenia poprzez wciśnięcie przez 2 sekundy



Zwiększenie / Zmniejszenie prędkości, temperatury i czasu

\* Dla posiadaczy robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi, prędkość 13 odpowiada funkcji PULSE. Do funkcji Turbo nie ma bezpośredniego dostępu z panelu sterowania, ale można ją zastąpić prędkością 12.

\*\* Posiadacze robota Companion z technologią Wifi, główny przycisk posiada więcej funkcji i informuje użytkownika o tym, co może zrobić. Reset parametrów wykonuje się poprzez naciśnięcie (...) poza wyświetlaczem i wybranie resetu parametrów etapu.



# • AKCESORIA •

## ODKRYJ WSZYSTKIE AKCESORIA

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 27.



**Nóż tnący ultrablade**

Świetnie zaostroszony, by drobno siekać cebulę, warzywa na zupę, mięso lub ryby oraz inne miękkie składniki



**Nóż do ugniatania/kruszenia**

Jego kształt umożliwia dokładne wymieszanie wszelkiego rodzaju ciast oraz siekanie twardych składników, które mogłyby uszkodzić ostrze noża ultrablade



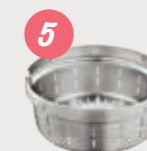
**Trzepaczka**

Akcesorium wielofunkcyjne. Służy do robienia emulsji, piany, ubijania oraz do rozgniatania puree z ziemniaków i wykonywania aksamitnych i lekkich sosów



**Mieszadło**

Zaprojektowane specjalnie do delikatnego mieszania składników



**Koszyk do gotowania na parze**

Aby przygotować potrawy w koszyku do gotowania na parze, masz do dyspozycji 2 programy, w jednym delikatna para ugotuje delikatne składniki nie uszkadzając ich, a w drugim silniejsza para jest przeznaczona dla składników, których czas gotowania jest dłuższy



**Zatyczka**

Element ten powinien zawsze być umieszczony podczas wykonywania przepisu, chyba, że w przepisie zaznaczono inaczej



Położenie to umożliwia wypuszczenie maksymalnej ilości kondensacji i uzyskanie potraw lub sosów o lepszej konsystencji (risotto, krem deserowy, sosy, itp.)



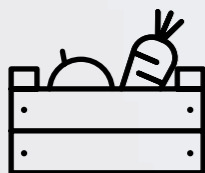
Dzięki temu można również zachować maksymalną ilość ciepła i pary w misce do gotowania na parze (zupy, itp.)



## DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

### 3 PORADY

#### NA DOBRĄ ORGANIZACJĘ



Przed wybraniem przepisu spójrz na ikony



Przeczytaj uważnie przepis przed rozpoczęciem



Używaj świeżych składników przygotowanych wcześniej

### IKONY PRZY PRZEPISACH



Liczba osób



Czas przygotowania



Czas odłożenia



Czas gotowania w robocie kuchennym Tefal Companion

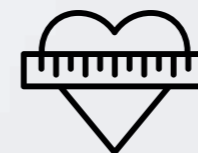


Czas gotowania poza robotem Tefal Companion (piekarnik, patelnia, garnek, frytkownica, itp.)

## DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

### DOSTOSUJ

#### NASZE PRZEPISY DO SWOJEGO GUSTU



Możesz zmienić przepisy według swojego gustu. Pamiętaj wtedy o kilku niezbędnych poradach:

#### Temperatura

Składniki o temperaturze otoczenia szybciej się ugotują niż chłodne składniki (z lodówki lub zamrożone).

#### Zawartość tłuszczu lub wody

Uważaj na składniki, którymi zastępujesz składniki z oryginalnego przepisu: niektóre z nich mają większą lub mniejszą zawartość tłuszczu lub wody, co wpłynie na ostateczną teksturę przepisu.

#### Rozmiar

Uwaga na rozmiar składników wkładanych do miski. Mogą one wpłynąć na jakość siekania, miksowania oraz czasu gotowania.

### PORADY

#### DOTYCZĄCE PRZEPISÓW



Jeśli nie podgrzewasz piekarnika, czas gotowania przepisu zwiększy się.

#### Materiał (silikon, metal, ceramika, itp.) lub rozmiar formy wpływają na czas gotowania:

szerokie i płytke formy potrzebują krótszego czasu gotowania w porównaniu z małymi i głębokimi formami.

#### Aby sprawdzić, czy ciasto jest gotowe :

włóż ostrze noża: jeśli jest suche (lub z kilkoma śladami), ciasto jest upieczone.

#### Rośnięcie ciasta :

temperatura otoczenia wspomaga szybsze rośnięcie ciasta. Uwaga, temperatura nie może przekroczyć 45°C ze względu na ryzyko zabicia drożdży.



# • PIERWSZE KROKI •

## OTO 6 PRZEPISÓW, BY POZNAĆ URZĄDZENIE COMPANION



→ Różne funkcje  
(programy automatyczne i ręczne)







→ Różne akcesoria do  
realizacji przepisów

→ Różnorodne przepisy,  
które można wykonać

## • PIERWSZE KROKI •



**25 cl** ciepłej wody  
**20 g** świeżych drożdży piekarskich  
(lub **10 g** suchych drożdży piekarskich)  
**400 g** mąki  
szczypta soli  
**2 łyżki** oleju z oliwek

 6 osób	 5 min	 Pastry
 3 min	 40 min	
		

### CIASTO NA PIZZĘ

- 1 Wlej wodę i dodaj drożdże do robota wyposażonego w nóż do wyrabiania/kruszenia. Uruchoń program ciasto (Pastry) P1. Po 30 s dodaj mąkę, sól i olej z oliwek. Na koniec wyrabiania odczekaj aż ciasto wyrośnie w misce przez 40 min. programu.
- 2 Rozwałkuj ciasto i dodaj dowolny farsz.



**50 g** mąki  
**500 ml** mleka  
**50 g** pokrojonego masła  
sól  
pieprz  
Gałka muskatołowa

 8 osób	 5 min	 Sauce
 9 min		
		

### SOS BESZAMELOWY

- 1 Wsyp mąkę i wlej mleko do miski robota z trzepaczką a następnie dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Miksuj w prędkości 7 przez 1 minutę. Dodaj masło pokrojone w kawałki, uruchom program sos (Sauce) z prędkością 4 przy 90 °C na 8 min.

\* Posiadacze robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



## PIERWSZE KROKI



- **750 g** udek kurczaków
- **1** cebula
- **2** ząbki czosnku
- **1** czerwona papryka
- **5 cl** oliwy z oliwek
- **5 cl** białego wina
- **200 g** zmiażdżonych pomidorów (w konserwie)
- **25 cl** bulionu z kury
- sól

Całkowity czas: 1 godz.			
4 osoby	5 min	Slow cook	
54 min	zzz		

### KURCZAK PO BASKIJSKU

- 1** Obierz cebulę i ząbki czosnku. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki.
- 2** Do robota z nożem ultrablade włóż czosnek, cebulę i paprykę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3** Wymień nóż na mieszątko. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4** Na koniec gotowania dodaj kurczaka, pomidory i bulion, Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 5** Podawaj natychmiast.

Możesz dodać czarne oliwki.



- **800 g** ziemniaków
- **0,7 l** wody
- **15 cl** mleka półtłustego
- **50 g** masła
- sól
- Gałka muskatołowa

Całkowity czas: 46 min			
4 osoby	15 min	Steam	
31 min	zzz		

### PUREE Z ZIEMNIAKÓW

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki 2 cm.
- 2** Wlej 0,7 l wody do miski robota i włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 30 min.
- 3** Po zagotowaniu ziemniaków opróżnij wodę z miski i zamocuj trzepaczkę. Dodaj ziemniaki i miksuj przy prędkości 6 przez 30 s. Dodaj mleko, masło, sól, gałkę muskatołową i miksuj przy prędkości 6 przez 30 s.
- 4** Podawaj natychmiast.

Możesz dodać sera do puree. Możesz podgrzać puree przy prędkości 3 w temperaturze 80°C przez 5 min.

## PIERWSZE KROKI



- **800 g** dyni
- **100 g** ziemniaków
- **50 g** cebuli
- **50 g** selera naciowego
- **½** kostki bulionu z kurczaka
- **80 cl** wody
- sól
- pieprz

Całkowity czas: 45 min		
4/6 osób	10 min	Soup
35 min	zzz	

### ZUPA KREM Z DYNI

- 1** Obierz warzywa i pokrój je w kostkę.
- 2** Do miski robota z nożem tnącym Ultrablade włóż warzywa. Dodaj pół kostki z drobiu i wlej 80 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 przy 100°C na 35 min.
- 3** Dopraw solą, pieprzem i podawaj na ciepło.

Możesz zastąpić dynię dynią piżmową lub wziąć dynię i marchew pół na pół.



- **100 g** cukru pudru
- **500 g** mrożonych malin
- **2** białka
- **100 g** świeżych malin
- kilka listków mięty

Całkowity czas: 12 min 30 s		
6 osób	10 min	
2 min 30	zzz	

### SZYBKIE LODY MALINOWE

- 1** Wsyp cukier puder z zamrożonymi malinami do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia. Miksuj w trybie Pulse \* przez 30 s.
- 2** Dodaj białka jajek a następnie uruchom robot przy prędkości 12 przez minutę.
- 3** Na koniec programu zeszkrob boki robota i uruchom ponownie przy prędkości 10 przez minutę.
- 4** Włóż lody do misek. Podawaj z kawałkami mięty i świeżymi malinami.

Zastąp maliny innymi zamrożonymi owocami. Dodaj trochę drobnych, lekko podpieczonych migdałów.

\* Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.

## SKŁADNIKI Z SZAFKI

### PORADY DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW\*

- Używaj świeżych składników
- Ciężar składników zaznaczony w przepisach odnosi się do składników po umyciu i po obraniu
- Aby uzyskać możliwie najlepszy rezultat, krój składniki w regularne kostki (maksymalnie 2 cm x 2 cm)



**Jajka**

średniej wielkości



**masło**

nieślane



**Mleko**

tłuste lub półtłuste, nie używaj mleka odtuszczonego



**Mąka**

biała mąka T55



**Cukier**

biały



**Olej**

wybieraj raczej olej z oliwek z pierwszego tłoczenia lub tłoczenia ekstra i olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia na zimno

## SKŁADNIKI Z SZAFKI



**Cebula i czosnek**



**Musztarda**

ostra Dijon



**Marchew**



**Pomidory**



**Ziemiaki**

Wybieraj raczej ziemniaki o twardym miąższu (charlotte, amandine, ratte...) do gotowania na parze lub wolnego gotowania a ziemniaki mączne (bintje, excellency...) do puree i zup

\*o ile nie zaznaczono tego inaczej w przepisie



## • PRODUKTY SEZONOWE •

### Wiosna

#### Sery

Brie, Broccio, Camembert, Feta, Gorgonzola, Mascarpone, Mimolette, Mozzarella, Ricotta

#### Owoce

Banany, czarna porzeczka, czereśnie, truskawki, poziomki, maliny, melon, jeżyny, jabłka, śliwki, rabarbar, pomidory

#### Warzywa

Szparagi, bakłażan, botwinka, buraki, marchew, seler, kalafior, czerwona kapusta, ogórek, cukinia, rzeżucha, szpinak, bób, soczewica, rzepa, cebula, szczaw, groszek zielony, por, papryka, rzodkiewka, sałata

#### Grzyby

Bocznik, pieczarka, shiitake, podgrzybek

## • PRODUKTY SEZONOWE •

### Jesień

#### Grzyby

Borowiki, kurki, prawdziwek, pieczarki, kania, kozak, podgrzybek, gąska

#### Owoce

Żurawina, winogrona, maliny, borówka amerykańska, śliwki węgierki, brzoskwinie, nektarynki

#### Warzywa

Dynia, czosnek, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta włoska, kalarepa, karczoch, bakłażan, cukinia, kabaczek, patison, rzodkiew biała, kukurydza

#### Orzechy

Orzech włoski, orzechy laskowe, kasztan jadalny, fistaszki

### Lato

#### Owoce

Agrest, melon, arbuz, poziomki, morele, gruszki, wiśnie, czereśnie, porzeczki, maliny, jabłka, jeżyny

#### Grzyby

Bocznik, borowik, kurka, podgrzybek, trufła

#### Warzywa

Fasolka szparagowa, bób, burak, kalafior, brokuł, botwinka, chrzan, groszek cukrowy, koper włoski, ogórek gruntowy

#### Zboża

Żyto, gryka, gorczyca, proso - kasza jaglana,

### Zima

#### Ryby

Karp, dorsz, sola, pstrąg, szczupak

#### Owoce

Pomarańcz, mandarynki, ananas, banan, granat, daktyle, kiwi, liczi, mango, pomelo, grejpfrut

#### Warzywa

Cykoria, brukselka, jarmuż, kalarepa, pasternak, kapusta pekińska, topinambur

#### Przyprawy

Imbir, szałwia, tymianek, kolendra, cynamon, goździki

## PRAKTYCZNE INFORMACJE

### CZYSZCZENIE

#### Wstępne czyszczenie miski

Gdy przygotowujesz klejące się potrawy, łatwo wykonać wstępne czyszczenie brudnej miski i akcesoriów. Wlej 0,7 l ciepłej wody do miski, 1 kroplę płynu do mycia naczyń i brudne akcesoria. Zaprogramuj urządzenie na prędkość 8 przy 80°C przez 5 minut, zamknij pokrywę, a następnie wciśnij start.

#### Czyszczenie śladów osadu z kamienia (małe białe punkty na dnie miski)

Do miski wyposażonej w trzpień wlej chochlę białego octu (około 100 ml) i odczekaj godzinę. Następnie opróżnij miskę, wyjmij trzpień i uszczelkę, umyj wszystkie części w czystej wodzie.

#### Czyszczenie dna miski z resztkami

Jeśli w misce pozostały resztki, użyj czyścika z wełny stalowej. Możesz zastąpić płyn do mycia naczyń sokiem z cytryny, białym octem, tabletką do zmywarki rozpuszczoną w wodzie (odczekaj odpowiednią ilość czasu).

#### Czyszczenie części Companion zabarwionych produktami (np. marchwią)

Aby zmniejszyć zabarwienie, trzyj zaplamione obszary szmatką lub papierowym ręcznikiem zamoczonym w oleju spożywczym a następnie czyść jak zwykle. Aby zmniejszyć zabarwienie, należy przystąpić do czyszczenia natychmiast po użyciu.

#### Czyszczenie pokrywki

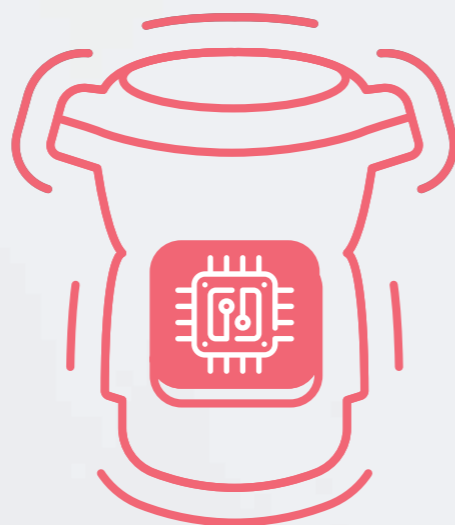
W celu zapewnienia higieny zaleca się zdjąć pokrywę, podstawę i uszczelkę po każdym użyciu i dobrze wyczyścić każdy element.

### STABILNOŚĆ

**Urządzenie jest wyposażone w mikro procesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność.**

W razie utraty stabilności prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona, jeśli brak stabilności utrzymuje się, silnik zatrzyma się, a na ekranie wyświetli się napis STOP.

- 1 Sprawdź, czy liczba składników nie jest zbyt duża i czy używana prędkość jest odpowiednia
- 2 Sprawdź, czy używasz zalecane akcesoria
- 3 Następnie uruchom normalnie urządzenie



## PRAKTYCZNE INFORMACJE

### UŻYTECZNOŚĆ

**4 następujące akcesoria są wyposażone w obszar chwytania.**

Kulka umieszczona na akcesoriach ułatwia manipulację podczas używania lub przygotowania potraw.



### BEZPIECZEŃSTWO

**Urządzenie jest wyposażone seryjnie w zabezpieczenie elektroniczne silnika, by zagwarantować jego długi okres używania. Zabezpiecza ono przed nieodpowiednim używaniem, silnik jest w ten sposób idealnie chroniony.**

Przy niektórych warunkach stosowania, które nie przestrzegają zaleceń (zob. instrukcja):

zbyt duże ilości, zbyt długie stosowanie czy wykonanie przepisów ze zbyt małymi przerwami, uruchomi się zabezpieczenie elektroniczne, by chronić silnik.

W takim przypadku urządzenie zatrzymuje się, a na ekranie wyświetla się napis SECU.

**Jeśli wyświetli się napis SECU na panelu kontrolnym a urządzenie zatrzyma się, należy wykonać następujące etapy:**

- 1 Nie odłączaj urządzenia z sieci i pozostaw przełącznik urządzenia 0/1 w położeniu 1 „ON”
- 2 Odczekaj pół godziny, by silnik ostygł
- 3 Zresetuj urządzenie wciskając przez 2 sekundy przycisk Start/ Stop
- 4 Urządzenie jest znowu całkowicie gotowe do użycia

#### Wskazówki :

• Czas miksowania i gotowania może się różnić w zależności od temperatury, rozmiaru kawałków oraz typu używanych składników. Należy ustawić parametry pod kątem tych kryteriów.

• Mrożone składniki: Niektóre przepisy mogą spowodować niezamierzone przelanie na skutek pojawienia się bąbelków, zwłaszcza przy stosowaniu mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość składników. Zaleca się nawet rozmrożenie składników przed ich gotowaniem.



Porady, by

## NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

### 3 INDYWIDUALNE PARAMETRY

Trzy indywidualne parametry: Prędkość, Temperatura i Czas, umożliwiają wykonanie Twoich własnych przepisów!



Prędkość



Temperatura



Czas



Możesz rozpocząć od przepisów w książce, zwłaszcza przepisów Pierwsze kroki, by zaznajomić się z urządzeniem.

Możesz następnie tworzyć własną wersję istniejącego przepisu i dostosować go do własnego gustu zmniejszając lub zwiększając liczbę składników oraz tryb gotowania wedle uznania. Uważaj, by nie przekroczyć maksymalnej objętości miski (3 litry). Możesz korzystać z poniższych porad dotyczących trybu ręcznego, akcesoriów i programów automatycznych.



Daj upust swojej kreatywności i podziel się swoimi przepisami w aplikacji Companion.

Porady, by

## NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

### PORADY DOTYCZĄCE PRĘDKOŚCI



#### Prędkość 1

do bardzo delikatnego mieszania. Prędkość ta składa się naprzemiennie z czasu 5 sekund i pauzy 20 sekund, by nie uszkodzić kawałków mięsa, gdy są gotowane. Np. Wołowina Bourguignon

#### Prędkość 2

do delikatnego mieszania. Prędkość ta składa się naprzemiennie z czasu 10 sekund i pauzy 10 sekund, by nie uszkodzić kawałków składników i uniknąć ich przywarcia do dna miski. Np. Tradycyjne risotto

#### Od prędkości 3 do 6

do mieszania i ugniatania. Np. Pizza regina

#### Od prędkości 7 do 9

do robienia emulsji i ubijania. Np. Bezy

#### Od prędkości 10 do 12

do siekania lub miksowania, by przejść z granulowanej konsystencji do miękkiej konsystencji. Np. Tatar z łososia

#### PULSE\*

Pośrednia prędkość. Pozwoli Ci np. wykonać lody z czerwonych owoców, dzięki kontroli prędkości



#### TURBO

Maksymalna prędkość. Pozwoli Ci np. pokroić szybko cebulę bez programowania czasu / prędkości

\* Dla posiadaczy robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi, prędkość 13 odpowiada funkcji PULSE. Do funkcji Turbo nie ma bezpośredniego dostępu z panelu sterowania, ale można ją zastąpić prędkością 12.

Porady, by  
**NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA**

**PORADY DOTYCZĄCE TEMPERATURY**

Każda wartość zadana temperatury została określona tak, by uzyskać jak najlepsze rezultaty przy każdej funkcji

**135° c - 150° c\***

**Podkreśl smak niektórych składników**

Podsmażając składniki przed ugotowaniem zupy, lub podsmażając składniki zawierające dużą ilość wody.  
Np. Pieczarki z pietruszką

**110° c - 130° c\***

**Wykonaj wyroby cukiernicze**

oraz syropy na bazie cukru. Np. karmel

**105° c**

**Przygotuj dżemy**

Np. Dżem z czerwonych owoców

**100° c**

**Ugotuj zupy**

Umożliwia uzyskanie wrzenia w misce, by dobrze ugotować zupy. Np. Zupa krem z kalafiora

**95° c**

**Gotuj do wrzenia**

Zwłaszcza przy potrawach wolno gotowanych. Np. Curry z jagnięciną

**60° c - 90° c**

**Przygotuj delikatne produkty bez konieczności stania przy garnku i ciągłego mieszania**

Różne składniki lub delikatne sosy na bazie jaj. Np. Sos angielski

**35° c - 55° c**





**Rozpuść czekoladę.**

Np. Łatwe trufle

**30° c**

**Odczekaj, aż ciasto z drożdżami urośnie**

Nie używaj innych wartości temperatur, ze względu na ryzyko zabicia drożdży. Np. Drożdżówka z różową praliną

	STOSOWANIE DO 130°C	STOSOWANIE OD 135°C DO 150°C
<b>Gotowanie z pokrywą lub bez</b>	Tylko pokrywa zamknięta 	Tylko pokrywa otworzona 
<b>Akcesoria</b>	Wszystkie akcesoria oprócz wałka napędowego 	Tylko wałek napędowy 
<b>Prędkość</b>	TAK	NIE
<b>Maksymalny czas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli temperatura jest mniejsza lub równa 100°C: 2 godz.</li> <li>• Jeśli temperatura sytuuje się między 100°C i 130°C: 1 godzina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli temperatura przekracza 135°C: 20 min</li> </ul>

Porady, by  
**NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA**

**PORADY DOTYCZĄCE STOSOWANIA AKCESORIÓW**



Nóż tnący ultrablade



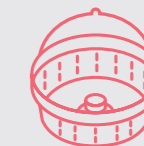
Nóż do ugniatania/ kruszenia







Trzepakzka



Mieszadło








Koszyk do gotowania na parze

				
<b>Miksuj, by uzyskać zupy kremy</b>	Prędkość 12	3 min	od 0,5 l do 3 l	Do używania po ugotowaniu warzyw Np. Zupa krem z zimowych warzyw
<b>Miksuj, by uzyskać zupy z kawałkami</b>	Prędkość 10	30 s	od 0,5 l do 3 l	Np. Zupa po rosyjsku
<b>Miksuj, by uzyskać przeciera</b>	Prędkość 12	40 s	od 200 g do 1 kg	Jeśli wolisz gładką konsystencję Np. Przecier z jabłek i cynamonu
	Prędkość 12	15 s	od 200 g do 1 kg	Jeśli wolisz granulowaną konsystencję
<b>Siekanie warzyw</b>	Prędkość 12	60 s do 3 min	1 kg	Np. Ugotowana marchew do przygotowania puree Np. Puree z marchwi i pomarańczy
	Prędkość 11	10 s do 20 s	100 g	Np. 1 cebula pokrojona na 4 kawałki Np. Indyk z kiełbasą
<b>Siekanie mięsa</b>	Prędkość 12	30 s	1 kg	Np. Kulki wołowe
<b>Siekanie ryby</b>	Prędkość 12	15 s	1 kg	Np. Tatar z łososia


▶ Nie używaj tego akcesorium do siekania twardych produktów, użyj raczej noża do ugniatania/kruszenia.



# NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

				
<b>Ugnieć, by uzyskać ciasta piaskowe, ciasta kruche</b>	Prędkość 8	2 min 30 s	1 kg	
<b>Posyp orzechami</b>	Prędkość 12	1 min	600 g	Np. Migdały, łuskane orzechy laskowe
<b>Posyp zamrożonymi owocami</b>	Prędkość 12	1 min	600 g	Do lodów, pokrojone w kawałki 2 cm x 2 cm
<b>Rozgnieć kostki lodu</b>	Prędkość 12	1 min	200 g	Rób przerwy przez minutę
<b>Ugnieć, by uzyskać ciasta na naleśniki / na gofry</b>	Prędkość 11	1 min	1.5 L	

► Nóż ten nie jest dostosowany do przygotowania zup

				
<b>1 białko na pianę</b>	Prędkość 7	3 min	35 g	Używaj suchej miski
<b>2 białka na pianę</b>	Prędkość 7	4 min	70 g	Używaj suchej miski
<b>4 białka na pianę</b>	Prędkość 7	5 min	140 g	Używaj suchej miski
<b>7 białek na pianę</b>	Prędkość 7	7 min	250 g	Używaj suchej miski
<b>Majonez miękki</b>	Prędkość 6	2 min	300 g	Powoli wlej olej na początku
<b>Majonez twardy</b>	Prędkość 7	2 min	300 g	Powoli wlej olej na początku
<b>Biła śmietana</b>	Prędkość 7	3 min	25 cl	Użyć śmietany z minimum 30% zawartością tłuszczu i dobrze schłodzoną miskę
<b>Użyj dobrze ugotowanych mącznych ziemniaków</b>	Prędkość 7	1 min	1 kg	Wziąć dobrze ugotowane ziemniaki mączne
<b>Tłuczone ziemniaki</b>	Prędkość 7	20 s	1 kg	

**Wskazówki :**

- za pomocą tego akcesorium należy wykonać tylko puree z ziemniaków. Do pozostałych składników należy użyć noża tnącego ultrabłede, który sprawi, że konsystencja puree będzie gładsza.
- Aby ubicie białek jaj na pianę udało się, miska powinno być sucha. W tym celu uruchom obracanie miski bez akcesoriów (z trzpieniem) przy prędkości 12 przez 10 sekund, by cała woda z trzpienia wydostała się na ścianki miski. Wtedy możesz ją osuszyć szmatką.
- Nie używaj nigdy trzepaczki powyżej prędkości 9.

# NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA













					
<b>Smażenie</b>	Prędkość 3	5 min	od 50 g do 500 g	130°C	Np. Wołowina Bourguignon
<b>Wolne gotowanie</b>	Prędkość 1	od 20 min do 2 h	od 0,5 l do 3 l	95°C	Np. Gulasz z jagnięciny
<b>Risotto</b>	Prędkość 2	od 20 do 25 min	1.5 kg	95°C	Np. Tradycyjne risotto
<b>Roztapianie czekolady</b>	Prędkość 3	10 min	100 g - 400 g	40-50°C	Np. Mus czekoladowy

			
<b>Biała część pora w plasterkach 1 cm</b>	25 min	800 g	P1
<b>brokuły</b>	20 min	500 g	
<b>Pokrojona kapusta zielona</b>	30 min	500 g	
<b>Kostki cukinii 2 cm x 2 cm</b>	20 min	800 g	
<b>Kostki pasternaku 2cm x 2 cm</b>	25 min	800 g	
<b>Ryby w kawałkach</b>	15 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
<b>Końcówki szparagów</b>	25 min	600 g	
<b>Kulki mięsne</b>	25 min	500 g	
<b>Plasterki marchewki 1 cm</b>	30 min	1 kg	
<b>Fasola zielona</b>	30 min	800 g	
<b>Plasterki kopra włoskiego</b>	25 min	800 g	P2
<b>Filet z kurczaka</b>	20 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
<b>Kostki ziemniaków</b>	30 min	1 kg	
<b>Ziemniaki w całości</b>	30 min	800 g	













- Wlej 0,7 l wody do miski. Używaj raczej ciepłej wody z kranu, by przyspieszyć gotowanie.
- Korek powinien znajdować się w pozycji jak najlepszego zamknięcia, by zachować maksimum ciepła w misce. Z kolei otwory nie powinny nigdy być całkowicie zamknięte.
- Czasy gotowania są podane orientacyjnie, umożliwiają one w większości przypadków uzyskanie zadowolenia z gotowania. Niektóre elementy mogą jednakże wpłynąć na czas gotowania, na przykład rozmiar warzyw, liczba składników w koszyku, typ warzyw, czy są dojrzałe czy nie, ilość oraz temperatura wody w misce.

# NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

## PORADY DOTYCZĄCE PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

	SOS	ZUPA P1	ZUPA P2	WOLNE GOTOWANIE P1	WOLNE GOTOWANIE P2	WOLNE GOTOWANIE P3
<b>Programy automatyczne</b>	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	Np. Sos holenderski	Do zup kremów Np. Zupa krem z brokułów z serem niebieskim	Do zup z kawałkami. Np. Zupa jarzynowa	Do duszonych warzyw Np. Smażona cebula i czosnek do kurczaka z orzechami nerkowca	Do wolnego gotowania Np. Kurczak z orzechami nerkowca	Do risotto Np. Letnie risotto
<b>Domyślna prędkość (regulowana)</b>	V6 (V2 do V8)	10 pulsacji, 2 min. przy V12	Miksowanie sukcesywne: 5s przy V7 5s przy V8 10s przy V9 10s przy V10	V3	V1	V2
<b>Domyślna temperatura (regulowana)</b>	70°C (50°C do 100°C)	100°C (90°C do 100°C)	100°C (90°C do 100°C)	130°C (nie regulowane)	95°C (80°C do 100°C)	95°C (80°C do 100°C)
<b>Domyślny czas (regulowany)</b>	8 min (5 min do 40 min)	40 min (20min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2h)	20 min (10 min do 2h)
<b>Domyślne utrzymywanie w ciepłe na zakończenie programu</b>	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
<b>Prędkość silnika przy utrzymywaniu w ciepłe</b>	V4				5s ON przy V3 / 20s OFF	10s ON przy V3 / 10s OFF
<b>Jakich użyć akcesoriów?</b>						

# NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

	GOTOWANIE NA PARZE P1	GOTOWANIE NA PARZE P2	Ciasto P1	Ciasto P2	Ciasto P3	DESER
<b>Programy automatyczne</b>	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Do gotowania w delikatnej parze Np. Pory w sosie winegret	Do gotowania w silnej parze Np. Puree z marchwi i pomarańczy	Do ciasta na chleb. Do 1,2 kg ciasta Np. Chleb z ziarnami	Do ciasta na drożdżówki. Do 0,8 kg ciasta Np. Drożdżowa rolada z czekoladą	Do ciasta na cake. Do 1 kg ciasta Np. cake z suszonymi pomidorami, oliwkami, serem feta	Np. Krem budyniowy
<b>Domyślna prędkość (regulowana)</b>			V5 przez 2 min 30s	V5 podczas 1 min 30s i następnie V6 podczas 2 min	V3 podczas 40s i następnie V9 podczas 3 min	V4 (V2 do V8)
<b>Domyślna temperatura (regulowana)</b>	100°C (nieregulowane)	100°C (nieregulowane)				95°C (50°C do 110°C)
<b>Domyślny czas (regulowany)</b>	30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30s (30s do 2 min 30s)	3 min 30s (30s do 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s do 3 min 40s)	15 min (5 min do 60 min)
<b>Domyślne utrzymywanie w ciepłe na zakończenie programu</b>	45 min	45 min				45 min
<b>Prędkość silnika przy utrzymywaniu w ciepłe</b>						V4
<b>Rośnięcie ciasta 30°C „domyślnie” pod koniec programu</b>			40 min	40 min		
<b>Jakich użyć akcesoriów?</b>						



W razie wątpliwości możesz zapoznać się z tabelą przeliczeń poniżej

### POŻYTECZNE PRZELICZENIA

1 łyżeczka = 5 ml  
1 łyżka = 3 łyżeczki = 15 ml  
1 łyżka wody = 15 g  
100 ml wody = 10 cl = 100 g  
1 łyżka mąki = 10 g  
1 łyżka cukru = 12 g

1 łyżka cukru pudru = 8 g  
1 łyżka masła = 14 g  
1 łyżka oleju = 12 g  
100 ml oleju = 10 cl = 90 g  
1 łyżeczka soli = 5 g

### TEMPERATURA PIEKARNIKA: Celsius / Ter.

150°C / Ter. 5	220°C / Ter. 7
160°C / Ter. 5	230°C / Ter. 7-8
170°C / Ter. 5-6	240°C / Ter. 8
180°C / Ter. 6	250°C / Ter. 8
190°C / Ter. 6	260°C / Ter. 8-9
200°C / Ter. 6-7	270°C / Ter. 9
210°C / Ter. 7	280°C / Ter. 9



# 300 PRZEPISÓW

**PODSTAWY** 34 - 37

**PRZEKĄSKI** 38 - 52

**PIERWSZE DANIE** 53 - 72

**ZUPY** 73 - 97

**DANIA** 98 - 190

*Ryby* 98-116

*Mięsa* 117-152

*Wegetariańskie* 153-170

*Makaron i ryż* 171-181

*Tarty i pizze* 182-190

**DODATKI** 191 - 204

**CHLEB, DROŻDŻÓWKI,  
SŁONE CIASTA** 205 - 219

**SOSY** 220 - 229

**DESERY** 230 - 305

*Na dobry początek* 230-253

*Ciasta* 254-283

*Ciasteczka* 284-294

*Lody i sorbety* 295-298

*Przeciery, dżemy, pasty do kanapek* 299-305

**NAPOJE** 306 - 310

**SPECJAŁY DLA DZIECI** 311 - 321

**BEZ GLUTENU** 322 - 331

# • PODSTAWY •

## • PODSTAWY •



### SOS ANGIELSKI



**6** żółtek jaj • **80 g** cukru • **50 cl** mleka • **1** łyżeczka płynnej wanilii

Do robota z trzepaczką włóż żółtka jajek i cukier. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj płynną wanilię i mleko przez otwór w pokrywie. Włącz robot przy prędkości 4 w temperaturze 85 °C przez 12 minut. Na koniec gotowania odczekaj, aż ostygnie i podawaj.



### MASŁO DOMOWE



**40 cl** płynnej śmietany (maksimum 35% tłuszczu)

Do robota z trzepaczką wlej płynną śmietanę i miksuj przy prędkości 7 przez 7 minut. Wyjmij masło i nadaj mu żądany kształt. Z pozostałego płynu (maślanka) możesz zrobić napoje lub wyroby cukiernicze.

*Przepis ten umożliwia uzyskanie 125 g masła.*



### CIASTO NA SŁONO



**4** jaja • **170 g** mąki • **1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**) • **5 cl** oleju z oliwek • **10 cl** białego wina • szczypta soli • dodatki

Włóż jaja, mąkę, proszek do pieczenia, olej z oliwek, białe wino i sól do zbiornika robota z nożem do wyrabiania/kruszenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3. Dodaj następnie wybrane dodatki i wymieszaj przy prędkości 4 przez minutę.



### SŁONE CIASTO PARZONE



Woda • **80 g** masła • szczypta soli • **150 g** mąki • **4** jaja

Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło i sól. Włącz robota przy prędkości 1, temperaturze 90 °C na 8 minut. Dodaj następnie mąkę i mieszaj przy prędkości 4 przez 2 minuty. Włóż całość do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie, by ją ostudzić. Włóż preparat do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia i miksuj przy prędkości 5. Dodaj po kolei 4 jajka przez górę robota i odczekaj 2 minuty podczas kręcenia. Podaj natychmiast.



## PODSTAWY

Całkowity czas: 12 min



### CIASTO NA SŁODKIE PTYSIE

**80 g** masła • **40 g** cukru • szczypta soli • **150 g** mąki • **4** jajka • woda

Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło, cukier, sól i mieszaj przy prędkości 1 w temperaturze 90 °C przez 8 minut. Dodaj mąkę i mieszaj przy prędkości 4 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj zbiornik w zimnej wodzie, by go ostudzić. Włóż z powrotem ciasto do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 5 dodając po kolei jajka, Mieszaj przez 2 minuty, Podaj natychmiast.

*Możesz uzyskać 25 do 35 ptysi z zależności od rozmiaru.*

Całkowity czas: 1 min 30 s



### CIASTO PIASKOWE

**300 g** mąki • **180 g** miękkiego masła • **110** cukru pudru • szczypta soli • **1** jajko

Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wsyp mąkę, włóż masło, cukier puder i sól. Mieszaj przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj jajko, mieszaj przy prędkości 6 przez 30 sekund, aż do uzyskania kuli. Zawień w folię spożywczą, odstaw na 30 minut do lodówki.

*Możesz wykorzystać ten przepis na ciasto do tarty o średnicy 28 cm.*

Całkowity czas: 2 min 30 s



### KRUCHE CIASTO

**240 g** mąki • **120 g** miękkiego masła • szczypta soli • **7 cl** mąki

Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wsyp mąkę, włóż masło i sól. Mieszaj przy prędkości 6. Po 30 sekundach dodaj 7 cl wody i mieszaj aż do uzyskania kuli (około 2 min. 30). Zawień w folię spożywczą, odstaw na 30 minut do lodówki.

*Możesz wykorzystać ten przepis na ciasto do tarty o średnicy 28 cm.*

Całkowity czas: 8 min



### SOS HOLENDERSKI

**150 g** masła • **4 cl** soku z cytryny • **4** żółtka jajek • **5 cl** wody • sól • pieprz

Do robota z trzepaczką włóż pokrojone na małe kawałki masło, wlej sok z cytryny, żółtka jajek i 5 cl wody. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 6 w temperaturze 70 °C przez 8 minut.

## PODSTAWY

Całkowity czas: 21 min



### SOS POMIDOROWY

**1** cebula • **2** ząbki czosnku • **3 cl** oleju • **700 g** świeżych pomidorów • **1** łyżeczka oregano • **1** łyżeczka cukru • **1** łyżka stołowa przecieru pomidorowego • **2** łyżka stołowa wody • sól • pieprz

Obierz cebulę i ząbki czosnku i przekrój je na cztery części. Włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło, zeskrob brzegi i dodaj oleju. Uruchom program wolnego gotowania P1 na 130 °C przez 5 minut. Zamocuj ponownie nóż tnący ultrablade i dodaj pokrojone na ćwiartki świeże pomidory, oregano, cukier, przecier pomidorowy, wodę, dopraw pieprzem i solą. Uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P3 na 100°C przez 20 minut. Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Odczekaj aż ostygnie i podawaj.

Całkowity czas: 8 min 30 s



### GANASZ Z GORKIEJ CZEKOLADY Z PRZYPRAWAMI

**180 cl** płynnej śmietany 30% • **150 g** gorzkiej czekolady 70% • **30 g** masła • sypkie przyprawy do wyboru

Do miski z trzepaczką włóż śmietanę i sypkie przyprawy i podgrzewaj przy prędkości 3 w temperaturze 90°C przez 5 minut. Przy sygnale dźwiękowym dodaj kawałki czekolady i wymieszaj przy prędkości 5 w temperaturze 50°C przez 3 minuty. Zeskrob ścianki miski i dodaj masło pokrojone w kostkę. Mieszaj przez 30 sekund przy prędkości 6. Wyjmij i odczekaj, aż ostygnie.

*Możesz dodać dowolne przyprawy, by aromatyzować ganasz (wanilię, tonkowiec wonny, ziele angielskie, mieszankę przypraw do piernika...). Przepis ten może służyć do wypełniania czekoladowych cukierków, makaroników, tart czekoladowych lub do realizacji musu dodając ubitą śmietanę.*



Całkowity czas: 27 min

4/6 osób 10 min

7 min 10 min

Steam

## BLINI

2 jajka  
30 cl mleka półtłustego  
5 g cukru  
175 g mąki  
5 g proszku do pieczenia  
sól  
Olej

- 1 Oddziel białka od żółtek. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż żółtka, mleko i cukier i wymieszaj przy prędkości 11. Stopniowo dodawaj mąkę i proszek do pieczenia mieszając przez cały czas. Odczekaj jeszcze 2 minuty z włączonym robotem. Następnie przełóż masę do miski i umyj robota.
- 2 Do robota z zamocowaną trzepaczką włóż białka jaj i szczyptę soli, następnie włącz robot przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatycki. Delikatnie dodawaj białka jaj do ciasta.
- 3 Podgrzej patelnię z niewielką ilością oleju, wyłóż małe ilości ciasta w kształcie placka z przerwami między każdym plackiem. Po kilku minutach sprawdź, czy placuszki są

gotowe i przekręć je na drugą stronę. Przełóż na talerz i powtórz czynność aż do całkowitego zużycia ciasta.



Możesz zastąpić połowę mąki mąką gryczaną.



Całkowity czas: 26 min

2/4 osób 10 min

16 min

Steam

## PRZYSTAWKI KREWETKOWE NA PARZE

20 arkuszy ciasta wonton  
200 g surowych krewetek  
1 mała cebula  
1 białko  
20 g czosnku dętego  
5 cl oleju sezamowego  
0,7 l wody

- 1 Obierz cebulę. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż krewetki, cebulę, białko, czosnek i olej, następnie mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 2 Wypełnij arkusz ciasta wonton małą ilością farszu i złóż 4 rogi do środka, tak by uformował się pierożek.
- 3 Wlej wodę do miski robota. Włóż połowę pierożków do koszyka do gotowania na parze wyłożonego papierem do pieczenia. Pierożki nie mogą się znajdować jeden na drugim. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 4 Na koniec gotowania wyjmij pierożki i ugotuj następną partię. Spożywaj z sosem sojowym.



Ciasto wonton można kupić w sklepie z produktami azjatyckimi.





Całkowity czas: 46 min

6 osób 5 min

41 min

Slow cook

## KAWIOR BAKŁAŻANOWY

- 600 g bakłażanów
- 2 ząbki czosnku
- 1 szalotka
- 6 cl oleju z oliwek
- 2 cl soku cytrynowego
- 1 łyżeczka kminku w proszku
- ½ łyżeczki curry w proszku
- ½ łyżeczki papryki
- sól
- pieprz

- 1 Obierz i pokrój bakłażan na kawałki i odstaw. Obierz ząbki czosnku, szalotkę i włóż do robota z nożem do siekania ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 s.
- 2 Dodaj oliwę z oliwek, kminek, curry, paprykę. Zbierz resztki składników ze ścianki miski i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Na koniec gotowania dodaj bakłażan i sok cytrynowy. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 35 min.

- 4 Na koniec programu zgarnij masę szpatułką na środek miski i miksuj przy prędkości 6 przez 2 min.
- 5 Kawior możesz jeść na ciepło lub na zimno jako dodatek do dania, bądź przekąskę.



Preparat ten możesz przechowywać w lodówce, pokryj go lekką warstwą oliwą z oliwek.



Całkowity czas: 29 min

6 osób 15 min

4 min 2 godz. 10 min

## KREM BURAKOWY, KRAKERSY MIGDAŁOWE

- 125 g mąki
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 30 g zimnego masła
- 3 łyżki drobnych migdałów
- 7 cl mleka
- 30 g parmezanu w proszku
- 1 ugotowany burak
- 1 mały ząbek czosnku
- 1 łyżeczka oleju z oliwek
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 jogurt grecki
- 5 cl płynnej śmietany
- Sól, pieprz



Przechowuj krakersy w hermetycznym pudełku. Dodaj niewielką ilość rozdrobnionego sera koziego na wierzch kremu z buraka.

- 1 Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż migdały i uruchom robota przy prędkości 11 przez 10 s. Dodaj mąkę, sól, cukier, parmezan i masło pokrojone w kostkę. Uruchom robot przy prędkości 8 przez 2 min. Po 1 minucie stopniowo wlej mleko przez korek.
- 2 Podgrzej piekarnik na 210°C. Z ciasta uformuj kulę. Na blacie posypanym mąką rozwałkuj ciasto o grubości około 3 mm i wykrój ciasteczka w kształcie serca. Położ serca na blaszce pokrywek papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na około 10 minut aż się lekko zarumienią. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia.
- 3 Obierz ząbek czosnku i przekrój go na pół, wyjmij zdrewniałe ogonki. Pokrój burak na kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż ząbek czosnku oraz buraka, po czym uruchom robota na 30sekund przy prędkości 12.
- 4 Dodaj jogurt, sok cytrynowy, sól, pieprz i oliwę z oliwek, uruchom ponownie robot przy prędkości 12 przez 30 s. Zgarnij składniki szpatułką na środek miski i dodaj śmietanę. Mieszaj w Turbo przez około 20 sekund. Wstaw krem z buraka do lodówki na 2 godziny.
- 5 Rozłóż krem do małych szklaneczek i podawaj z krakersami.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 2 godz. 26 min.

4/6 osób 15 min

9 min 2 godz. 2 min

DE MARQUE!

## KROKIETY Z SZARYCH KREWETEK

**200 g** obranych, szarych krewetek  
**30 g** mąki  
**30 g** masła  
**20 cl** mleka półtłustego  
**1** jajko + **2** jajka  
 bułka starta  
 Olej do smażenia  
 sól  
 pieprz

- Do robota z trzepaczką włóż mąkę i mleko. Dopraw solą i pieprzem, mieszaj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 90°C przez 8 min.
- Na koniec programu wymień trzepaczkę na nóż ultrablade, dodaj ubite jajko i krewetki, miksuj przy prędkości 9 przez 30 s. Jeśli mieszanina nie ma jednolitej konsystencji, uruchom robota na kolejne 30sekund.
- Odstaw ciasto na co najmniej 2 godziny do lodówki. Posyp mąką blat i formuj knedelki. Zanurz je w pozostałych ubitych jajkach i w bułce tartej. Rozpocznij ponownie czynność. Nagrzej frytkownicę. Zamocz krewetki w gorącym oleju

i smaż krokiety przez 1 do 2 minut. Włóż na ręcznik papierowy, by usunąć nadmiar tłuszczu. Podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 1 godz. 11 min.

10 osób 10 min

31 min 30 min

Slow cook DE MARQUE!

## EMPANADAS

**3** ciasta kruche  
**120 g** cukinii  
**150 g** papryki  
**60 g** cebuli  
**2** ząbki czosnku  
**5 cl** oleju z oliwek  
**20 g** koncentratu z pomidorów  
**15 cl** bulionu warzywnego  
**2** czubki noża kminku w proszku  
**250 g** tuńczyka w puszcze, dobrze odcedzonego  
 sól  
 pieprz

- Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Pokrój cukinię i paprykę w kostkę. Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do miski robota z nożem do siekania ultrablade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s., następnie dodaj oliwy z oliwek i kminek.
- Uruchom program wolnego gotowania (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C przez 5 min. Dodaj kawałki cukinii i papryki, koncentrat pomidorowy i bulion.
- Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 25 min.
- Na koniec gotowania przelej mieszankę przez sitko i zachowaj jedynie warzywa, włóż je z powrotem do miski, i dodaj tuńczyka, Miksuj przy prędkości 5 przez 30 s.

- Rozwałkuj ciasto i wytnij kółka za pomocą szerokiej szklanki. Napełnij połowę powierzchni farszem, złóż ciasto, by formować rożek, ściśnij brzegi. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na 30 minut.
- Podawaj na ciepło lub na zimno



Posmaruj żółtkiem jajka, by ciasto się zarumieniło.





Całkowity czas: 48 min

4 osoby 15 min

13 min 20 min

MADE WITH HANDS

## PTYSIE SEROWE

- 80 g masła
- 150 g mąki
- 4 jaja
- 120 g + 30 g startego sera comté
- 1 szczypta mielonego muszkatołowca korzennego
- sól
- 25 cl wody

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło i sól i włącz przy prędkości 3 w temperaturze 90°C na 8 minut. Dodaj mąkę i mieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj misę w zimnej wodzie, by ją ostudzić.
- 2 Włóż masę do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia i miksuj przy prędkości 7. Dodawaj pojedynczo jajka i włącz na 2 minuty. Dodaj 120 g startego sera comté i muszkatołowca, włącz na dodatkowa minutę.
- 3 Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Wykładaj małe ilości ciasta na

blachę za pomocą łyżeczki. Posyp resztą sera comté. Włóż do piekarnika na 18 do 20 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Różne sery na różne gusta!



Całkowity czas: 5 min 40 s

4 osoby 5 min

40 s

MADE WITH HANDS

## GUACOMOLE

- 3 bardzo dojrzałe awokado
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka miąższu pomidorowego (w konserwie)
- 1 łyżeczka Tabasco®
- Sok z 1 zielonej cytryny
- sól
- pieprz

- 1 Obierz czerwoną cebulę i ząbek czosnku i przekrój je na cztery części.
- 2 Obierz awokado ze skóry i wyjmij pestkę.
- 3 Do robota z nożem do siekania ultrablade włóż cebulę i czosnek. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 11.
- 4 Dodaj awokado, miąższ z pomidorów, Tabasco® i sok z zielonej cytryny, następnie dopraw solą i pieprzem.
- 5 Uruchom robota na 30 sekund przy prędkości 7. Zgarnij składniki ze ścianek miski, po czym uruchom robota jeszcze raz, jeśli chcesz uzyskać bardziej kremową konsystencję. Podawaj chłodne.



Idealne jako przekąska, możesz również dodać świeże zioła (szczypiorek lub kolendrę). W wersji mniej pikantnej zastąp Tabasco® łyżeczką słodkiej papryki.





Całkowity czas: 8 min

4/6 osób 5 min

3 min

DE MARQUE

## HUMMUS

Gotowana ciecierzycza (550 g netto)

2 ząbki czosnku

Sok z 1 cytryny

10 cl oleju z oliwek

1 czubek noża kminku w proszku

1 łyżeczka tahini (opcjonalnie)  
sól

- 1 Odcedź ciecierzycę. Obierz ząbki czosnku.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż ciecierzycę, czosnek, sok z cytryny, oliwę z oliwek, kminek i tahini. Dopraw solą i mieszaj przy prędkości 12 przez 3 min.
- 3 Podawaj chłodne.



Dodaj niewielką ilość oliwy z oliwek tuż przed podaniem. Możesz zastąpić kminek papryką. Tahini to puree z sezamu, można go nabyć w klepie ze zdrową żywnością.



Całkowity czas: 9 min

4/6 osób 5 min

4 min

DE MARQUE

## MUS ŁOSOSIOWY W KIELISZKACH

250 g wędzonego łososia

180 g mascarpone

25 cl płynnej śmietany (30% tłuszczu)

Sok z 1 zielonej cytryny

10 pęczków szczypiorku

- 1 Włóż misę robota do zamrażalnika na 5 minut. Gdy będzie już dobrze schłodzona, umieść mię w robocie, zamocuj trzepaczkę, a następnie wlej do niej płynną śmietanę. Włącz bez zatyczki przy prędkości 7 przez 2 min. 30 s. Przełóż uzyskaną bitą śmietanę do miseczki.
- 2 Zastąp trzepaczkę nożem tnącym ultrablade. Włóż wędzonego łososia, mascarpone i sok z zielonej cytryny do robota. Mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s. Posługując się łyżką przesunij mus do środka i ponownie mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 3 Wyjmij nóż ultrablade z misy i dodaj delikatnie bitą śmietanę, a następnie całość wymieszaj łyżką. Przełóż mus do kieliszków i wstaw do lodówki. Podawaj schłodzony posypany pokrojonym na drobno szczypiorkiem.



Zastąp wędzonego łososia pstrągiem lub wåtłuszem.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 20 min

10 min

Steam

## CUKINIOWE RULONIKI Z SEREM I GOŹDZIKAMI

- 2 duże cukinie
- 200 g sera koziego
- 3 pęczków trybuli
- 10 pęczków szczypiorku
- 10 natek pietruszki
- 2 świeże cebule
- 1 szczypta papryczki z Espelette
- 1 szczypta kminku w proszku
- 4 łyżki oleju z oliwek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 12 jadalnych kwiatów goździków
- sól
- pieprz
- woda

- 1 Umyj cukinie.
- 2 Za pomocą szatkownicy typu Mandolina lub dobrze naostrzonego noża, pokrój cukinie na dosyć cienkie wstążki (ok. 1 mm) po wyjęciu rdzenia.
- 3 Wlej wodę do poziomego 0,7 l do miski robota, włóż wstążki cukinii do koszyka do gotowania na parze.
- 4 Włóż koszyk do gotowania na parze do miski i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 10 min.
- 5 Na koniec programu wyłóż delikatnie wstążki na ręcznik papierowy, odczekaj aż ostygną.
- 6 Obierz świeżą cebulę, przekrój ją na pół.
- 7 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę z ziołami, włącz robot na prędkość 8 przez 30 s. Dodaj ser kozie, papryczkę z Espelette, kminek, 4 goździki, dopraw solą i pieprzem. Włącz robot na prędkość 8 przez 20 s.
- 8 Na każdą wstążkę cukinii wyłóż na końcówkę łyżeczkę preparatu z sera koziego.
- 9 Zawiń cukinię.
- 10 Powtórz czynność z resztą składników.
- 11 W misce wymieszaj sok z cytryny i oliwę z oliwek.
- 12 Dopraw solą i pieprzem.
- 13 Na talerz wyłóż kilka ruloników z cukinii, udekoruj goździkami i polej winegret z cytryny.



Całkowity czas: 43 min

4 osoby 10 min

18 min 15 min

Slow cook

## SAMOSY Z MIĘSEM

- 250 g wołowiny
- 250 g marchewki
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 5 cl oleju z oliwek
- 1 łyżeczka papryczki w proszku
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka kolendry w proszku
- 10 cl bulionu
- 6 arkuszy ciasta filo
- sól
- pieprz
- 2 białka jaj

- 1 Pokrój mięso na kawałki, włóż do miski z nożem do siekania ultrabłade i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 s. Odstaw.
- 2 Obierz marchewkę, czosnek i cebulę i pokrój w kawałki. Włóż składniki do miski i miksuj przy prędkości 11 przez 30 s. Wymień nóż na mieszało, dodaj oliwę i przyprawy, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. bez zatyczki. Dodaj mięso oraz bulion, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 12 min.
- 3 Rozdziel każdy arkusz ciasta filo na 4 paski. Wyłóż niewielką ilość farszu na końcówkę. Złóż, by uzyskać trójkąt, złóż ponownie do końca paska. Sklej niewielką ilością białka. Ponów czynność.
- 4 Gotuj przez 5 minut na dużym ogniu z niewielką ilością oleju, lub w piekarniku w temperaturze 150°C (th. 5) przez 15 min. Podawaj.





Całkowity czas: 56 min

50 szt. 10 min

1 min 30 min 15 min

MADE MANUALLY

Slow cook Sauce

## BABECZKI Z SEREM CHEDDAR I SZCZYPIORKIEM

- 250 g mąki
- 140 g startego sera cheddar
- 50 g masła
- 150 ml mleka
- 2 łyżeczki pokrojonego szczypiorku
- 50 g nasion musztardy
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 1 żółtko

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, włóż wszystkie składniki, prócz żółtka. Mieszaj przy prędkości 8 przez minutę. Odstaw kulę z ciasta na 30 minut do lodówki.
- 3 Rozwałkuj ciasto na stolnicy posypanej mąką na grubość 1 cm. Wykrawaj małe kółka za pomocą krajarki do ciasta lub wykrawaj kształty nożem. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia, posmaruj żółtkiem i wstaw do piekarnika na 15 min. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.

Podawaj babeczki jako przekąski lub włóż do nich wędzoną szynkę lub jajko faszerowane.



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.

6 osób 20 min

38 min 10 min

Slow cook Sauce

## SUFLET Z DYNII I SERA

- 500 g dyni
- 4 porcje topionego sera
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 50 g masła
- 4 jaja
- 20 cl mleka
- 40 g masła
- 40 g mąki
- Sól, pieprz

- 1 Obierz cebulę i ząbki czosnku i pokrój je w kawałki. Pokrój dynię na duże kawałki. Do robota z nożem ultrabłade włóż czosnek i cebulę i uruchom robot na prędkość 12 przez 30 s. Na koniec programu dodaj 50 g masła i dynię. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min.
- 2 Na koniec programu dodaj kawałki sera topionego i uruchom robot na prędkość 8 przez minutę. Odstaw puree, umyj i wytrzyj do sucha miskę.
- 3 Zamocuj w misce trzepaczkę, a następnie włóż mąkę i mleko. Dopraw solą, pieprzem i uruchom robot na prędkość 7 przez minutę. Dodaj masło pokrojone w kawałki, uruchom program sos (Sauce) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Na koniec programu do puree z dyni dodaj beszamel i dokładnie wymieszaj łyżką. Po przestygnięciu preparatu dodaj żółtka i ponownie wymieszaj.
- 4 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z trzepaczką włóż białka ze szczyptą soli i uruchom robot bez zatyczki na prędkość 7 przez 8 minut. Na koniec programu do preparatu z dyni delikatnie dodaj białka.
- 5 Posmaruj masłem, dosyć wysokie kokile i wlej preparat. Włóż do piekarnika na około dziesięć minut pilnując pieczenia, Podawaj natychmiast po wyjęciu z piekarnika.

Posiadacze robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.





Całkowity czas: 6 min

6 osób      5 min

1 min

MADE WITH A HAND

## TAPENADA Z KARCZOCHÓW

**300 g** serc karczochów w oleju

**5 cl** oleju

**1** ząbek czosnku

**40 g** czarnych oliwek



- 1 Do robota z nożem tnącym ultrabladem włoż wszystkie składniki.
- 2 Mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s. Jeśli jest to konieczne, wymieszaj dodatkowe 30 s.
- 3 Odstaw do lodówki. Podawaj na zimno z małymi kromkami chleba,



Możesz dodać filety z sardeli lub świeżą bazylię. Podana z białą rybą jest przepyszna.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

 4/6 osób	 20 min
 41 min	 Zzz
 5 min	 SLOW COOK
 Slow cook	 SLOW COOK
	

## ARANCINI KLOPSY Z RISOTTO

**300 g** tradycyjnego, zimnego risotto  
**300 g** wołowiny  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**15 g** oleju z oliwek  
**500 g** mięszu z pomidorów  
**30 g** koncentratu z pomidorów  
**1 łyżka** oregano  
**250 g** mozzarelli  
**1** jajko + **2** jajka  
**100 g** bułki tartej  
**100 g** mąki  
sól  
pieprz

- 1 Przygotuj risotto poprzedniego dnia lub wykorzystaj resztki risotto.
- 2 Pokrój mięso w kostkę, włóż do robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 s. Odstaw.
- 3 Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota. Posiekaj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Zamień nóż tnący na mieszadło, a następnie i dodaj oleju. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Dodaj mięso, miąższ i koncentrat pomidorowy i oregano. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 35 min. Odstaw do ostygnięcia.
- 5 Pokrój mozzarellę w kostkę wielkości 2 cm. Wymieszaj jajko z zimnym risotto, uformuj kulki, włóż do środka trochę sosu i kostkę mozzarelli.
- 6 Obtocz każdą kulkę w mące, ubitych jajkach i w bułce tartej. Smaż we frytkownicy przez 5 minut.
- 7 Podawaj natychmiast z resztką sosu.





Całkowity czas: 30 min

2 osoby 5 min

25 min

25 min 15 min

Steam

Slow cook

## SZPARAGI PO FLAMANDZKU

**300 g** białych szparagów  
**0,7 l** wody  
**2** jajka  
**60 g** roztopionego masła  
**10** gałązek natki pietruszki  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz szparagi i przekrój je na pół.
- 2 Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż szparagi i jajka do koszyka do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 25 min.
- 3 Na koniec gotowania wyłóż szparagi na dwa talerze. Obierz jajka ze skorupki.
- 4 Umyj misę, włóż jajka ugotowane na twardo, rozpuszczone masło i pietruszkę do robota z nożem ultrablade. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 5 Rozprowadź mieszaninę na szparagach i natychmiast podawaj.



Zielone szparagi są łatwiejsze do obrania niż białe.



Całkowity czas: 46 min

4 osoby 15 min

16 min 15 min

Slow cook

## PIKANTNY KURCZAK W CIĘŚCIE FILO

**200 g** filetów z kurczaka  
**80 g** cebuli  
**4 cl** oliwy z oliwek  
**1 łyżeczka** curry  
 szczypta mielonego imbiru  
**8 cl** miększu z pomidorów  
**8** łydzy kolendry  
**4** arkusze ciasta filo  
 sól  
 pieprz  
**60 g** białek jajek

- 1 Obierz cebulę, pokrój ją na ćwiartki, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Posiekaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Dodaj olej i przyprawy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 2 Pokrój kurczak w małą kostkę i dodaj do robota z miększem z pomidorów, następnie uruchom program Wolne gotowanie (slow cook) P2 przy temperaturze 95°C na 20 minut.
- 3 Na koniec gotowania posyp kolendrą i dopraw solą i pieprzem.. Rozdziel każdy arkusz ciasta filo na 4 paski. Wyłóż niewielką ilość farszu na końcówkę. Złóż, by uzyskać trójkąt, sklej ciasto białkiem jajka. Powtórz tę samą czynność z pozostałymi

paskami.. Gotuj przez 5 minut na dużym ogniu z niewielką ilością oleju, lub w piekarniku w temperaturze 150°C (th. 5). na blasze pokrytej papierem do pieczenia przez 15 minut. Podawaj.



Całkowity czas: 45 min

6 osób 10 min

35 min

Slow cook

MADE WITH MANDUET

## PIECZARKI PO GRECKU

**800 g** pieczarek marynowanych

**1** cebula

**1 łyżka** ziaren kolendry

**1 łyżka** tymianku

**4 łyżki** oliwy z oliwek

**10 cl** białego wina

**6 cl** soku cytrynowego

**140 g** mięszu z pomidorów

**3 łyżki** białego cukru

sól

- 1 Obierz cebulę, pokrój na duże kawałki i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchoń robota na 20 sekund przy prędkości 11.
- 2 Zastąp nóż mieszadłem, zeszkrob ścianki miski łyżką, dodaj olej i kolendrę. Uruchoń program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 W tym czasie umyj i pokrój pieczarki na ćwiartki. Po 5 minutach gotowania dodaj pieczarki, tymianek, białe wino, sok z cytryny, miąższ z pomidorów, cukier i sól. Uruchoń program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 30 min.
- 4 Odstaw do ostygnięcia, wstaw do lodówki i podawaj na zimno.



To danie jest jeszcze lepsze następnego dnia.



Całkowity czas: 1 godz. 04 min.

6 osób 10 min

14 min 40 min

MADE WITH MANDUET

## CRÈME BRÛLÉE Z PIECZARKAMI

**500 g** pieczarek

**2** szalotki

**50 g** masła

**4** jaja

**30 cl** mleka

**10 cl** śmietany kremówki

**5 cl** porto

sól

pieprz

**6 łyżek** cukru brązowego

- 1 Umyj pieczarki i pokrój szalotki na pół. Następnie włóż je do miski z założonym nożem tnącym ultrablade i mieszaj przy prędkości 10 przez 20 sekund.
- 2 Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 100°C przez 3 minuty.
- 3 Wlej porto i dopraw solą i pieprzem, uruchom przy prędkości 2 i temperaturze 80°C przez 10 minut.
- 4 Włóż pieczarki do salaterki i pozostaw do ostygnięcia.
- 5 Rozgrzej piekarnik do 170°C.
- 6 Do miski z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż jajka, mleko i śmietanę, dopraw solą i pieprzem.
- 7 Zdejmij zatyczkę i miksuj przy prędkości 8 przez 20 sekund.
- 8 Uzyskaną masę oraz pieczarki przełóż do kokilek. Włóż je do naczynia żaroodpornego wypełnionego do połowy ciepłą wodą. Piecz przez 35 min.
- 9 Posyp śmietaną brązowym cukrem, karmelizuj według gustu pod grilem w piekarniku przez około 5 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem.



Śmietanki można przygotować wcześniej i karmelizować w ostatniej chwili przed podaniem.





Całkowity czas: 31 min 30 s

6 osób 10 min

1 min 30 3 godz. 20 min

MADE WITH MANDUET

Slow cook

## KREM FRANCUSKI Z FOIE GRAS

**200 g** surowej odżyłowanej foie gras  
**200 g** tłustej śmietanki  
**1 łyżka** porto  
**3** żółtka jaj  
sól

- 30 minut przed wykonaniem tego przepisu wyjmij wszystkie składniki z lodówki. Rozgrzej piekarnik do 90°C (th. 3).
- Pokrój foie gras w małą kostkę. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż foie gras ze śmietanką i porto. Posól. Miksuj przy prędkości 10 przez 30 s.
- Dodaj żółtka jajek i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Sprawdź, czy konsystencja jest jednolita. Jeśli tak nie jest, miksuj ponownie przez 30 sekund.
- Rozłóż uzyskany krem do 6 kokili i wstaw do piekarnika na 20 minut. Wierzch kremu powinien być lekko galaretowaty.
- Odstaw do ostygnięcia a potem wstaw do lodówki na 3 godziny.

Możesz podawać ten krem wraz z opieczonymi kromkami piernika.



Całkowity czas: 37 min

4 osoby 10 min

27 min 3 godz. 20 min

MADE WITH MANDUET

Slow cook

## CURRY Z KREWETKAMI I ANANASEM

**600 g** obranych krewetek  
**1** czerwona papryka  
**1** ananas  
**1** cebula  
**2** ząbki czosnku  
**1 łyżeczka** curry w proszku  
**20 cl** mleka kokosowego  
Kilka łydzy kolendry  
sól  
pieprz  
Oliwa z oliwek

- Obierz ananas i pokrój go na plasterki. Wyjmij środek i pokrój na małe kawałki. Obierz ząbki czosnku i cebulę i usuń ziarna z papryki. Pokrój na paski.
- Do miski robota z założonym mieszadłem włóż kawałki ananasa, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 7 minut. Po skończonym programie przełóż ananasa do innej miski, a misę robota umyj i dokładnie osusz.
- W misie zamocuj nóż tnący ultrabłade, a następnie włóż cebulę i ząbki czosnku i uruchom robot przy prędkości 10 przez 20 sekund. Zamień nóż na mieszadło, zgarnij cebulę i czosnek na środek miski, dodaj paprykę i wlej 3 łyżki oliwy z oliwek i curry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.
- Na koniec programu dodaj krewetki, mleko kokosowe i dopraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 15 min.
- Gdy minutnik wyświetli, że pozostało 5 minut, dodaj kawałki ananasa. Podawaj curry z krewetkami posypane posiekaną kolendrą.

Podawaj danie z ryżem Basmati..



Całkowity czas: 24 godz. 22 min

4/6 osób 10 min

1 min 30 24 godz. 10 min

MADE WITH HANDS

## FALAFELE

**500 g** suchej ciecierzycy  
**1** cebula  
**3** ząbki czosnku  
**1 łyżeczka** ziaren sezamu  
**½** bukietu kolendry  
**1 łyżeczka** kminku w proszku  
**1 łyżeczka** sody oczyszczonej  
**1 łyżka** mąki  
sól

- 1 Zamocz ciecierzycę w dużej ilości zimnej wody 24 godziny przed rozpoczęciem przepisu. Następnego dnia odcedź ją i wysusz.
- 2 Obierz cebulę i czosnek i przekrój je na cztery części. Umyj kolendrę i usuń łodyżki. Do robota z nożem ultrabłade włóż wszystkie składniki. Dopraw solą, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Na koniec zgarnij szpatułką pozostałe na ściankach miski składniki na środek.
- 3 Miksuj przez 30 sekund. Ponownie zgarnij masę na środek i miksuj ponownie przez 30 sekund. Ciasto nie powinno mieć całkowicie jednolitej konsystencji, powinny pozostać małe kawałki. Zmocz ręce i uformuj małe kulki, tak, aby nie rozpadły się podczas gotowania. Smaż we

frytkownicy przez 2 minuty z każdej strony. Podawaj na ciepło.



Do wersji ekspresowej użyj ciecierzycę w konserwie (500 g).



Całkowity czas: 12 godz. 14 min.

6 osób 5 min

9 min 12 godz. 10 min

Steam

## FOIE GRAS NA PARZE

**1** płat odżyłowanej foie gras (**400 g**)  
**20 cl** porto  
**7 g** soli  
**1 łyżka** mieszanki 4 przypraw pieprz  
**0,7 l** wody

- 1 Pokrój foie gras na 4 kawałki. Polej porto, posyp solą i przyprawami. Wymieszaj, zawiń w folię i wstaw do lodówki na 4 godziny.
- 2 Rozłóż folię spożywczą na stolnicy i wyłóż na nią 2 kawałki foie gras. Zamknij folię i zawiń ją, by uzyskać roladkę. Ponownie zawiń w folię, by roladka była całkowicie hermetyczna. Zawiń w folię aluminiową. Powtórz czynność do pozostałych kawałków foie gras.
- 3 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do pojemnika robota. Włóż roladki do koszyka do gotowania na parze. uruchom program Gotowania na parze (Steam) P1 na 9 minut. Następnie umieść roladki w bardzo zimnej wodzie i wstaw je do lodówki na 48 godzin przed podaniem.



Jeśli wolisz foie gras bardziej ugotowaną, gotuj przez 12 minut. Pokrój ją pozostawiając folię spożywczą, by uzyskać piękne kawałki. Foie gras można przechowywać tydzień w opakowaniu w lodówce.









Całkowity czas: 30 min

4/6 osób 10 min

20 min

20 min

Steam

20 min

## JAJKA MIMOZA

**0,7 l** wody  
**6** dużych jaj  
**1** żółtko  
**1 łyżeczka** musztardy  
**1 łyżeczka** białego octu  
**15 cl** oleju obojętnego  
**5** pęczków szczypiorku  
sól  
pieprz

- 1 Wlej wodę do miski robota do poziomu 0,7 l, włóż jajka do koszyka do gotowania na parze i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 minut. Po zakończeniu gotowania pozostaw jajka do wystygnięcia.
- 2 Do robota z trzepaczką włóż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem, po czym ustaw robot na prędkość 7 i wlewaj stopniowo olej. Po uzyskaniu majonezu wyłącz robot.
- 3 Obierz jajka ze skorupki i przekrój na połowy. Włóż żółtka do salaterki a białka wyłóż na talerz. Rozgnieć żółtka widelcem i dodaj majonez. Wymieszaj, dodaj białka do preparatu. Tuż przed podaniem udekoruj szczypiorkiem.

Możesz dodać łyżkę tuńczyka lub szynki.



Całkowity czas: 2 godz. 10 min.

12 osób 10 min

2 godz.

20 min

Slow cook

20 min

## PASZTET Z KOCIOŁKA

**1 kg** boczku wieprzowego (bez skóry i kości)  
**1** cebula  
**2** ząbki czosnku  
**3 cl** oleju  
**10 cl** białego wina  
**5 cl** wódki Armagnac  
**1 łyżeczka** mieszanki przypraw  
**17 g** soli  
**3 g** pieprzu

- 1 Obierz czosnek i cebulę, pokrój na ćwiartki. Pokrój boczek w dużą kostkę.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i czosnek. Miksuj w Turbo przez 15 sekund. Przetóż do miski.
- 3 Włóż olej i boczek do robota i miksuj przy prędkości 12 i temperaturze 100°C przez 30 sekund. Wyjmij mięso i zamień nóż na mieszątko. Wsyp wszystkie składniki do miski. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 w temperaturze 100°C na 2 godziny. Po 30 minutach gotowania rozdziel duże kawałki mięsa łyżką.

- 4 Na koniec gotowania włóż ugotowane mięso do foremki na pasztet, usuń część tłuszczu z wierzchu.

Pozostaw wystarczającą ilość 100°C tłuszczu, by pasztet się nie rozpadł.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 36 min

2 osoby 10 min

26 min

Steam

## PORY W SOSIE WINEGRET

**350 g** porów (biała część)  
**1** szalotka  
**10 g** mocnej musztardy  
**30 cl** oleju  
**15 cl** octu  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój białą część pora na kawałki. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż pory do koszyka do gotowania na parze, dopraw solą i pieprzem. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 25 min.
- 2 Na koniec gotowania odczekaj, aż pory ostygną. Wylej wodę z robota i włóż nóż tnący ultrablade.
- 3 Obierz szalotkę. Włóż ją do misy z musztardą, olejem, octem, solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 11 przez minutę. Podawaj pory z sosem winegret.



Sos winegret bardzo dobrze się przechowuje w lodówce. Możesz zatem przygotować większą ilość, by mieć go "na zapas".



Całkowity czas: 40 min

6 osób 20 min

20 min

## CHRUPIĄCA SAŁATA I PASZTET Z SARDYNEK

**20** opróżnionych sardynek  
szczypta soli gruboziarnistej  
**1** zielona cytryna  
**1 łyżeczka** musztardy  
**60 g** białego sera  
**1 łyżeczka** posiekanej natki pietruszki  
szczypta kminku  
**3 łyżki** oliwy z oliwek  
**1** żółta papryka  
**1** zielona papryka  
**1** czerwona cebula  
**1** mały ogórek  
**1** marchewka  
Kilka liści sałaty lodowej  
**12** pomidorków koktajlowych  
**4 łyżki** oleju rzepakowego  
**2 łyżki** octu balsamicznego  
**20 g** nasion lnu  
Sól, pieprz

- 1 Umyj dokładnie sardynki. Wlej 0,7 l wody do miski i włóż koszyk do gotowania na parze. Włóż sardynki i uruchom program P1 Steam na 20 minut. Odczekaj, aż sardynki ostygną, rozdrobnij je usuwając środkową ość.
- 2 Zetrzyj skórkę z zielonej cytryny i wyciśnij sok. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż sardynki, biały ser, musztardę, kminek, natkę pietruszki, sól i pieprz. Wlej oliwę z oliwek i włącz robot na prędkość 10 przez 30 s. Wstaw pasztet do lodówki.
- 3 Umyj ogórka i paprykę. Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją na kawałki. Pokrój paprykę na ćwiartki i usuń ziarna. Pokrój ogórka na pół wzdłuż. Obierz marchew.

- 4 Pokrój paprykę na paski, ogórek na cienkie plasterki i zrób tagliatelle z marchwi.
- 5 Do salaterki włóż pokrojone liście sałaty lodowej, warzywa, pomidorki koktajlowe i ziarna lnu. Wlej olej rzepakowy, ocet, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj.



Możesz użyć grillowanych sardynek, by wzmocnić smak.





Całkowity czas: 25 min

2 osoby 10 min

15 min

10 s 2 godz. 30 min

Steam

DE MARQUE

## SAŁATKA Z OWOCÓW MORZA

**150 g** surowych krewetek  
**400 g** małż  
**0,7 l** wody  
**50 g** cebuli  
**50 g** czerwonej papryki  
**50 g** pomidorów  
**10 cl** oleju z oliwek  
**2 cl** octu  
sól  
pieprz

- 1 Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż krewetki i małże do koszyka do gotowania na parze, włóż do robota. Uruchom program Gotowanie na parze (Steam) P1 przez 15 minut. Na koniec gotowania opróżnij robot.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki z papryką i pomidorami. Włóż je do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade. Dodaj olej i ocet, dopraw solą i pieprzem, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Możesz ponownie miksować, jeśli chcesz uzyskać bardziej zwartą konsystencję.
- 3 Włóż krewetki do naczynia, usuń skorupki z małży i dodaj. Polej sosem i podawaj.



Możesz urozmaicać owoce morza w zależności od produktów dostępnych w sklepie: homarzec, respoka, małże wenus ...



Całkowity czas: 40 min 10 s

2 osoby 10 min

10 s 2 godz. 30 min

DE MARQUE

## SAŁATKA Z OŚMIORNICY

**500 g** ośmiornicy  
**150 g** cebuli  
**120 g** zielonej papryki  
**100 g** pomidorów  
**10 cl** oleju z oliwek  
**10 cl** soku z zielonej cytryny  
**20 g** pietruszki  
sól  
pieprz

- 1 Ugotuj ośmiornicę przez 30 minut w garnku z 2 litrami wrzącej wody.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki z papryką i pomidorami. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż wszystkie składniki z oliwą z oliwek, cytryną zieloną i natką pietruszki. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Możesz w razie potrzeby ponownie miksować.
- 3 Pokrój ośmiornicę w kostkę i włóż do naczynia. Wlej sos i dobrze wymieszaj. Odstaw w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny i podawaj.



Im dłużej ośmiornica będzie się marynować, tym bardziej nasiąknie sosem.





Całkowity czas: 5 min 50 s

4 osoby 5 min

50 s

24 godz. 1 godz.30 min

MADE WITH LOVE

## TATAR Z ŁOSOSIA

**300 g** świeżego łososia  
**120 g** wędzonego łososia  
**½** czerwonej papryki  
**1** czubek noża imbiru w proszku  
 Pęczek szczypiorku  
**3** krople Tabasco®  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
 Sok z **1** zielonej cytryny  
 sól  
 Pieprz z 5 owoców

- 1 Obierz pół cebuli, przekrój ją na pół, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom urządzenie na 20 sekund przy prędkości 12.
- 2 Pokrój na drobno szczypiorek i włóż ze wszystkimi składnikami do robota, miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund.
- 3 Podawaj chłodne.



Uwaga: to danie zawiera świeżą rybę, należy więc je szybko spożyć.



Całkowity czas: 25 godz. 46 min

10 osób 15 min

1 min 24 godz. 1 godz.30 min

MADE WITH LOVE

## PASZTET WIEJSKI

**1** cebula  
**250 g** karkówki wieprzowej  
**10** natki pietruszki  
**100 g** boczku  
**100 g** łopatki cielęcej  
**2** jajka  
**10 cl** Martini rouge®  
**80 g** orzechów laskowych  
**1** liść laurowy  
**1** łydoga tymianku  
 sól  
 pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz cebulę i pokrój mięso w kostkę. Do robota z nożem ultrabłade włóż karkówkę i miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Wyłóż do salaterki.
- 2 Włóż cebulę i natkę pietruszki do robota i miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Dodaj boczek i cielęcinę, miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Dodaj zmiksowaną szalotkę, jajka i Martini, potem miksuj 10 do 20 sekund przy prędkości 12. Przesuń szpatułką składniki na środek między każdym nowym miksowaniem. Dopraw solą i pieprzem.
- 3 Napełnij powstałą mieszanką formkę na paszтет z przykrywką i posyp orzechami. Włóż tymianek i liść laurowy, zamknij.

- 4 Wstaw do piekarnika na półtorej godziny. Następnie wstaw do lodówki na 24 do 48 godzin przyciskając ciężkim przedmiotem. Podawaj po upływie tego czasu.



Pamiętaj, by zgarniać wszystkie składniki na środek miski między nowym miksowaniem. Możesz dodać do paszтetu wątróbki drobiowe.



Całkowity czas: 1 godz. 38 min.



8 osób



20 min



18 min



1 godz.



Steam



## PASZTET WARZYWNY Z JAJKAMI

**6** zielonych szparagów  
**150 g** groszku bez strąków  
**3** marchewki  
**1** pełna łyżka mąki  
**8** jajka  
**35 cl** płynnej śmietany  
**50 g** startego parmezanu  
**4 łyżki** pokrojonych drobno ziół (natka pietruszki, oregano, szczypiorek)  
 odrobina masła  
 szczypta papryczki  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
 Sól, pieprz

- 1** Odkrój twarde końcówki szparagów. Wyłuskaj groszek. Obierz marchewki i pokroić je w małą kostkę. Wlej 0,7 l wody do miski robota. Wyłóż warzywa do koszyka do gotowania na parze, uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 minut. Na koniec programu wyłóż warzywa na papier pochłaniający wilgoć i odczekaj, aż ostygną. Umyj i wysusz miskę robota.
- 2** Do miski robota z trzepaczką włóż mąkę i 4 jajka. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 2 minuty. Po 20 sekundach wlej stopniowo śmietanę płynną przez zatyczkę i dodaj papryczkę, zioła, sól i pieprz.
- 3** Dodaj marchew i groszek i uruchom robota przy prędkości 2 przez 20 sekund.
- 4** Podgrzej piekarnik do temperatury

180°C. Nasmaruj masłem foremkę do ciasta i wyłóż papierem do pieczenia, tak by wystawał wystarczająco i mógł zakryć farsz. Wyłóż na spód zielone szparagi. Wlej połowę mieszanki warzyw na zielone szparagi. Wbij delikatnie 4 pozostałe jajka i wlej delikatnie resztę preparatu.

- 5** Złóż papier do pieczenia, by przykrył foremkę do pasztetu i wstaw do piekarnika na godzinę. Pozostaw pasztet do ostygnięcia przed wyjęciem.



Podawaj pasztet z sałatą mesclun i sosem winegret z oliwy z oliwek i cytryny.





Całkowity czas: 31 min

4/6 osób 5 min

26 min

Slow cook

## ZUPA Z KREWETEK

**400 g** surowych, całych krewetek

**50 g** ziemniaków

**1** cebula

**1** ząbek czosnku

**5 cl** oliwy z oliwek

**60 g** kopru włoskiego

**50 g** porów (biała część)

**400 g** mięszu z pomidorów

**5 cl** białego wina

**20 cl** wywaru z ryby

**5 cl** płynnej śmietany

Papryczka z Espelette

Szczypiorek

Grzanki z chleba

sól

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój na cztery części. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój.
- 2** Do robota z nożem ultrablade włoż cebulę, czosnek, olej i krewetki. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min bez zatyczki.
- 3** Dodaj koper włoski, ziemniaki i obranego pora (białą część), miąższ z pomidorów, białe wino, wywar z ryby, papryczkę i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min z zatyczką.
- 4** Na koniec gotowania dodaj odcedzoną śmietanę i miksuj w trybie Pulse przez minutę.
- 5** Odcedź preparat dobrze wyciskając, by zebrać jak najwięcej sosu. Podawaj na ciepło lub zimno z grzankami i posypaną szczypiorkiem.



Przygotuj tę zupę z białą rybą.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.*



Całkowity czas: 45 min

2/4 osób 5 min

40 min

Soup

DE MARQUE

## CAPPUCCINO Z DYNII PIŻMOWEJ

**500 g** dyni piżmowej  
**20 g** szalotek  
**½** kostka bulionu z kurczaka  
**50 g** bekonu  
**20 cl** płynnej śmietany  
**60 cl** wody

- 1 Pokrój dynię na kawałki. Pokrój obraną szalotkę na cztery części.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż warzywa. Dodaj pół kostki i bekon i wlej 60 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1. Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 11 przez 40 sekund. Podawaj na ciepło.



Dla wersji eleganckiej zastąp bekon fpoie gras, dodaj ją w tym samym czasie co śmietanę.



Całkowity czas: 25 min

6 osób 10 min

15 min

Steam

## KREM Z KOPRU WŁOSKIEGO I ŁOSOSIA

**200 g** kopru włoskiego  
**0,7 l** wody  
**150 g** wędzonego łososia  
**120 g** mascarpone  
**30 g** kopru  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój koper włoski w cienkie paski. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż koper włoski do koszyka do gotowania na parze. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 2 Na koniec gotowania odczekaj, aż koper ostygnie i opróżnij wodę z robota. Załóż nóż tnący ultrablade. Włóż wszystkie składniki do robota i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Zgarnij wszystkie składniki na środek miski. Ponownie miksuj przez 10 sekund.
- 3 Wyłóż krem do szklaneczek i wstaw do lodówki przed podaniem.



Pozostaw 10 g łososia i kilka pasków kopru włoskiego do dekoracji. Podawaj z cienkimi paluszkami chlebowymi lub posmaruj tosty kremem i podaj jako aperitif.





Całkowity czas: 45 min

4 osoby 5 min

40 min

Soup

## KREM Z SOCZEWICY Z BOCZKIEM

**160 g** surowej soczewicy  
**50 g** marchewki  
**50 g** porów (biała część)  
**1** cebula  
**80 g** wędzonego boczku lub bekonu  
**15 cl** płynnej śmietany  
**1 l** wody  
sól

- 1 Obierz marchew, białą część pora i cebulę, pokrój je na małe kawałki. Pokrój boczek w drobną kostkę.
- 2 Do misy robota z nożem tnącym ultrabłede, włóż warzywa pokrojone w kostkę, soczewicę, boczek, 1 litr wody i sól. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3 Po zakończeniu programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4 Podawaj na ciepło.

Możesz dodać łyżkę curry i zastąpić śmietanę mlekiem kokosowym. W takim przypadku nie dodawaj boczku.



Całkowity czas: 45 min

4 osoby 5 min

40 min

Soup

## KREM PAPRYKOWY Z CHORIZO

**850 g** czerwonej papryki  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**80 g** chorizo  
**1 łyżeczka** papryczki ostrej wędzonej  
**50 cl** wody  
**10 cl** płynnej śmietany  
sól

- 1 Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój na kawałki. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Pokrój chorizo w drobną kostkę.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabłede włóż paprykę, czosnek, cebulę, chorizo, wędzoną ostrą papryczkę i sól. Dodaj 50 cl wody i uruchom program Zupa (Soup) P1.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło lub na zimno.

Możesz zastąpić połowę papryki pomidorami.



Całkowity czas: 45 min

2/3 osoby 5 min

40 min

Soup

Możesz zastąpić połowę karczocha jerozolimskiego selerem korzeniowym i dodać do kremu foie gras pokrojoną w kostkę.

## KREM Z KARCOCHA JEROZOLIMSKIEGO Z BOROWIKAMI

**100 g** porów (biała część)  
**400 g** topinamburu  
**20 g** selera naciowego  
**½** kostka bulionu warzywnego  
**85 cl** wody  
**10 cl** płynnej śmietany  
**1 łyżeczka** suszonych borowików w proszku  
sól

- 1 Obierz karczocha jerozolimskiego i pokrój na duże kawałki. Pokrój obraną białą część pora i seler na kawałki.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż karczocha jerozolimskiego, por, seler i kostkę rosołową. Dodaj 85 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę, borowiki w proszku i sól i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło.



Możesz zastąpić połowę karczocha jerozolimskiego selerem korzeniowym i dodać do kremu foie gras pokrojoną w kostkę.



Całkowity czas: 50 min

4 osoby 5 min

45 min

Soup Slow cook

## ZUPA JARZYNOWA

**1** cebula  
**3** ząbki czosnku  
**1 łyżeczka** oregano  
**3 łyżki** oliwy z oliwek  
**1** kostka bulionu warzywnego  
**220 g** marchewki  
**180 g** ziemniaków  
**250 g** dyni  
**100 g** cukinii  
**100 g** porów (biała część)  
**100 g** zielonej, płaskiej fasolki

- 1 Zaczynj od przeczytania całego przepisu, by zrozumieć zasadę przygotowania zupy krem/bulionu.
- 2 Obierz ząbek czosnku, cebulę, ziemniaki, marchew i dynię. Pokrój warzywa nie mieszając ich. Por w plasterki, płaską fasolkę w kawałki, marchew w cienkie plasterki, ziemniaki w kostkę, dynię w kostkę i cukinię w słupki.
- 3 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż ząbki czosnku i cebulę pokrojoną na ćwiartki i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 4 Dodaj oliwę z oliwek, oregano, po czym uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 5 Do misy robota dodaj 120 g dyni, 100 g ziemniaków, 100 g marchwi, kostkę bulionu warzywnego. Następnie załóż koszyk do gotowania na parze i wrzuć do niego por w plasterkach, płaską fasolkę w kawałkach, marchew w płaskich plasterkach, cukinię w słupkach i ziemniaki w małej kostce.
- 6 Dodaj 1,5 l wody. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Zupa (Soup) P2 na 40 min.
- 7 Podawaj na ciepło.





Całkowity czas: 50 min

4 osoby 15 min

35 min

Soup

## KAPUŚNIAK

jedna czwarta zielonej kapusty  
**2** marchewki  
**1 l** wody  
**2** małe szalotki  
**2** kostki rosołowe  
**100 g** wędzonego boczku płaskiego pokrojonego w paski

- 1 Obierz szalotki i marchew.
- 2 Posiekaj szalotki nożem ultrablade przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 3 Pokrój kapustę na kawałki i marchew w plastry. Włóż je do misy z bekonem i kostką rosołową, dodaj 1 l wody i gotuj w programie Zupa (Soup) P1 przez 25 minut.



Całkowity czas: 40 min

4 osoby 15 min


25 min

Slow cook

## ZUPA PO CHIŃSKU Z KURCZAKIEM

**2** filety kurczaka  
**1 cm** korzenia imbiru  
 garść młodych liści soi  
**2** marchewki  
**1** por  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**2** suszone liście combava (opcjonalnie)  
**100 g** cienkiego makaronu sojowego  
**2** kostki bulionu drobiowego  
**1,5 l** wody  
**5 cl** sosu sojowego  
**8** pieczarek  
**1 łyżka** oleju  
 kilka listków świeżej bazylii tajskiej

- 1 Pokrój kurczaka na małe kawałki. Obierz i posiekaj imbir. Pokrój pieczarki na drobne kawałki. Obierz marchew i por, pokrój je na drobno. Obierz ząbek czosnku i cebulę i pokrój je na kawałki.
- 2 Do miski robota z nożem ultrablade włóż czosnek i cebulę i mieszaj przy prędkości 10 przez 20 sekund.
- 3 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj olej, imbir, marchew i por. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 5 minut. Wlej 1,5 litra wody, kostkę rosołową, posiekany imbir, liście combava i kurczaka.
- 4 Wlej sos sojowy i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 15 minut.
- 5 Dodaj cienki makaron i pieczarki i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2.
- 6 Tuż przed podaniem dodaj kiełki soi i posiekaną bazylię.

 Zamiast kurczaka do zupy możesz dodać krewetki.





Całkowity czas: 42 min

4 osoby 5 min

37 min

WOLNE GOTOWANIE

Slow cook Soup

## ZUPA Z CUKINII, SERA KOZIEGO I BOCZKU

- 4 cukinie
- 200 g wędzonego boczku w kostce
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała cebula
- 2 łyżka skrobi kukurydzianej
- 100 g sera koziego
- 1 kostka bulionu drobiowego
- 1 pęczek szczypiorku
- 1000 ml wody

- 1 W misie robota zamocuj mieszadło i gotuj boczek przez 5 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C, odstaw.
- 2 Obierz i pokrój cebulę na duże kawałki, obierz czosnek. Do robota z nożem ultrablade włóż cebulę i czosnek i miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund.
- 3 Dodaj cukinię pokrojoną w kawałki, skrobię, wodę, bulion rosółowy, ugotuj przez 25 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C bez zatyczki.
- 4 Miksuj przez 2 minuty przy prędkości 12 z zatyczką.
- 5 Dodaj boczek, ser kozi i uruchom ponownie robota na 5 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C. Dodaj posiekany szczypiorek.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 5 min

50 min

WOLNE GOTOWANIE

Slow cook Soup

## ZUPA JARZYNOWA

- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 250 g ziemniaków
- 150 g porów (biała część)
- 50 g selera naciowego
- 80 cl wody
- 250 g marchewki
- 250 g rzepy
- 150 g boczku
- 5 cl oliwy z oliwek
- sól

- 1 Obierz cebulę, ząbek czosnku a następnie pokrój na kilka kawałków ziemniaki. Umyj białą część pora i seler i pokrój w kawałki. Obierz marchewki i rzepę i pokrój je na kawałki. Pokrój boczek w paski usuwając nieco tłuszczu.
- 2 Do misy robota z założonym mieszadłem wlej oliwę z oliwek. Dodaj cebulę, czosnek, boczek i seler. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec programu wymień mieszadło na nóż tnący ultrablade. Dodaj 80 cl wody, ziemniaki, rzepę, marchew i por., Dopraw solą. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1. Podawaj na ciepło.

Jeśli chcesz uzyskać zupę o mniejszej gęstości wlej dodatkowo 20 cl wody.



Całkowity czas: 30 min

6 osób 5 min

25 min

Soup

DE MARQUET

## ZUPA Z GROSZKU Z WĘDZONĄ KIEŁBASĄ

**1** cebula pokrojona na 2 kawałki  
**500 g** rozmrożonego groszku  
**150 g** obranej i pokrojonej w plastry marchwi  
**½** pora w plastrach  
**200** obranych i pokrojonych na duże kawałki ziemniaków  
**800 ml** wody  
**1 łyżka** bulionu warzywnego instant  
**75 g** kostek z wędzonej szynki  
**1 łyżka** majeranku  
**200 g** wędzonych kiełbasek (Mettenden) pokrojonych w plasterki  
sól  
Mielony pieprz

- 1 Włóż obraną cebulę do miski robota z nożem ultrabłade. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2 Dodaj wszystkie składniki, prócz plasterków z kiełbasy, uruchom program Zupa (Soup) P2 przez 25 min.
- 3 Na koniec programu dodaj kawałki kiełbasy i odczekaj, aż się rozpuści.



Całkowity czas: 55 min

4/6 osób 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUET

## ROSÓŁ Z CIENKIM MAKARONEM

**300 g** kurczaka (udka)  
**150 g** ziemniaków (opcjonalnie)  
**150 g** marchewki  
**100 g** selera naciowego  
**60 g** cebuli  
**2** ząbki czosnku  
**30 g** masła  
**2 łyżka** oleju  
**100 g** cienkiego makaronu  
**20 g** pietruszki  
**1 łyżeczka** imbiru w proszku  
**1 łyżeczka** kolendry w proszku  
sól  
pieprz  
woda

- 1 Obierz warzywa i pokrój je w drobną kostkę. Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, następnie umieść w misie robota z zamocowanym nożem tnącym ultrabłade. Uruchom go na 30 sekund przy prędkości 11.
- 2 Wymień nóż na mieszątko. Dodaj masło, olej, marchew i seler. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Dodaj litr wody, kurczaka i ziemniaki, kolendrę i imbir. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 40 min. 5 minut przed końcem gotowania dodaj cienki makaron.
- 4 Podawaj na ciepło z listkami natki pietruszki.





Całkowity czas: 25 min

6 osób 5 min

20 min

Slow cook

## ZUPA TAJSKA Z ORZECHAMI KOKOSOWYMI

**¾ łyżeczka** oleju kokosowego  
**1,5 łyżki** startego świeżego imbiru  
**1,5 łyżeczki** proszku czerwonego curry  
**¾** łodyga posiekanej trawy cytrynowej  
**2 łyżki** sosu rybnego  
**¾ łyżki** brązowego cukru  
**600 ml** mleka kokosowego  
**375 g** grzybów shiitake pokrojonych na plasterki  
**375 g** obranych, pozbawionych żyłek krewetek średniej wielkości,  
**750 ml** bulionu z kury  
**1,5 łyżki** soku ze świeżej, zielonej cytryny  
**1,5 łyżeczka** świeżej pokrojonej kolendry  
 sól

- 1 Zamocuj mieszadło w misce, dodaj olej, imbir, pastę curry, trawę cytrynową i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C przez 5 minut.
- 2 Dodaj sos rybny, cukier, mleko kokosowe, pieczarki, sól, krewetki i bulion i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C na 15 minut.
- 3 Podawaj w naczyniu, dodaj sok z cytryny i świeżą kolendrę.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

4/6 osób 10 min

55 min

Slow cook

Soup

## ZUPA PO ROSYJSKU

**300 g** wołowiny (karkówka)  
**100 g** cebuli  
**2** ząbki czosnku  
**4 cl** oleju arachidowego  
**1 łyżka** papryczki w proszku  
**400 g** ziemniaków  
**350 g** marchewki  
**40 g** korniszonów  
**50 g** selera naciowego  
**1** kostka bulionu drobiowego  
**100 g** podgotowanego jęczmienia łuskanego  
**1 łyżeczka** nasion pieprzu  
**1** liść laurowy  
**20 g** pietruszki  
 sól

- 1 Zaczynj od przeczytania całego przepisu, by zrozumieć zasadę przygotowania zupy krem.
- 2 Pokrój wołowinę w małą kostkę 1 cm x 1 cm i odstaw.
- 3 Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem ultrablade. Uruchom go na 10 sekund przy prędkości 12.
- 4 Wymień nóż na mieszadło, następnie i dodaj olej i papryczkę. Zgarnij składniki ze ścianki na środek misy i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 5 W tym czasie obierz ziemniaki i marchew i pokrój je na kawałki wielkości 2 cm. Pokrój seler na kawałki.
- 6 Po skończonym programie wymień mieszadło na nóż ultrablade i dodaj 200 g ziemniaków, 200 g marchwi, 20 g korniszonów i kostkę bulionu. Wstaw koszyk do gotowania na

- 7 Wlej 1,6 l wody, by pokryć wszystkie składniki. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.
- 8 Przełóż ugotowane warzywa z koszyka do wazy na zupę. Następnie wyjmij nóż ultrablade i przelej zupę do wazy. Posyp natką pietruszki. Podawaj na ciepło.





Całkowity czas: 56 min

10 osób 5 min

51 min

Soup

## ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW

**850 g** zielonych szparagów  
**2** szalotki  
**50 g** łodygi selera  
**200 g** ziemniaków  
**1,5 l** ciepłej wody  
**20 cl** płynnej śmietany  
**1** kostka bulionu drobiowego

- 1 Obierz szalotki i pokrój na duże kawałki. Pokrój szparagi i seler na kawałki. Obierz i pokrój ziemniaki na kawałki.
- 2 Do robota z nożem ultrablade włóż szparagi, szalotki, ziemniaki, seler i kostkę z drobiu. Dodaj 1,5 l wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez minutę.
- 4 Odstaw w chłodne miejsce. Podawaj na ciepło lub na zimno

Możesz podawać zupę krem z paskami wędzonego łososia.



Całkowity czas: 56 min

10 osób 5 min

51 min

Soup

## ZUPA KREM Z BROKUŁÓW Z SEREM PLEŚNIOWYM

**700 g** brokołu  
**100 g** porów (biała część)  
**1** kostka bulionu warzywnego (opcjonalnie)  
**150** sera z niebieską pleśnią typu Roquefort  
**300 g** ziemniaków  
**170 g** ciepłej wody  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój brokoły i oderwij kwiaty. Pokrój obraną białą część pora na kawałki. Obierz i pokrój ziemniaki na kawałki.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż kwiaty brokoła, ziemniaki i kostkę rosołową. Dodaj ciepłą wodę i uruchom program Zupa (Soup) P1 na 40 min.
- 3 Na koniec programu dodaj ser pleśniowy i miksuj przy prędkości 10 przez minutę.
- 4 Podawaj na ciepło.

Możesz zastąpić brokoły kalafiorem.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 5 min

25 min

Soup

## ZUPA KREM PIECZARKOWA

**400 g** pieczarek  
**1** cebula  
**80 g** porów (biała część)  
**60 cl** wody  
**15 cl** śmietany  
sól  
pieprz

- 1 Umyj pieczarki i pokrój na duże kawałki. Obierz cebulę i białą część pora i przekrój je na cztery części.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż pieczarki, cebulę, białą część pora. Dodaj 60 cl wody, dopraw solą i pieprzem.
- 3 Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 30 min.
- 4 Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło.



Możesz dodać 150 g boczku, bekonu, chorizo podczas gotowania, by uzyskać zupę krem po wiejsku.



Całkowity czas: 46 min

4/6 osób 5 min

41 min

Soup

## ZUPA KREM Z KASZTANÓW I FOIE GRAS

**600 g** mrożonych kasztanów  
**40 g** selera korzeniowego  
**40 g** porów (biała część)  
**2** szalotki  
**1** ząbek czosnku  
**1** kostka bulionu drobiowego  
**120 g** wpół upieczonej foie gras  
**1,5 l** wody

- 1 Obierz warzywa i pokrój na duże kawałki.
- 2 Włóż warzywa do miski robota z założonym nożem tnącym ultrabłade. Dodaj kostkę, kasztany i wlej 1,5 l wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3 Pokrój foie gras w kostkę.
- 4 Na koniec programu dodaj foie gras i miksuj przy prędkości 12 przez minutę.
- 5 Podawaj na ciepło.



Możesz dodać 1 łyżeczkę oleju z trufli przed podaniem.





Całkowity czas: 55 min

10 osób 5 min

50 min 25 min 1 godz.

Soup

## ZUPA KREM Z KALAFIORA

**1 kg** kalafiora  
**150 g** porów (biała część)  
**1** kostka bulionu z kurczaka  
**150 cl** wody

- 1 Pokrój kalafior na kawałki. Pokrój na cztery części obraną białą część pora.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż kalafior i por. Dodaj pół kostki z kurczaka i wlej 150 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.
- 3 Podawaj na ciepło.

Możesz dodać 50 g sera roquefort lub łyżeczkę śmietany zanim zmiksujesz zupę krem.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 5 min

25 min 1 godz.

Soup

## ZUPA KREM Z CUKINII, MIĘTY I RICOTTA

**1 kg** cukinii  
**500 ml** wody  
**2** kostki rosołowe Warzywa i zioła  
**150 g** ricotta  
**20** listków mięty

- 1 Pokrój cukinię w kawałki i włóż je do miski z założonym nożem tnącym Ultrablade, wodą i bulionem.
- 2 Rozpocznij gotowanie włączając program Zupa (Soup) P1 na 25 min.
- 3 Dodaj miętę i ricottę, miksuj w trybie Puls przez 30 sekund., Odstaw na godzinę w chłodne miejsce.

Posyp prażonymi, drobnymi migdałami.



Całkowity czas: 1 godz.

6 osób 20 min

31 min 8 min

Soup

## ZUPA KREM Z BOBU I BUKIETU ZIOŁ

**500 g** obranego bobu  
**2** marchewki  
**1** cebula  
**1** ziemniak  
**60 cl** bulionu drobiowego  
**15 cl** śmietany  
**50 g** starego sera mimolette  
 szczypta kminku  
 kilka pęczków szczypiorku  
 kilka łydzy trybuli  
 kilka kawałków natki  
 pietruszki  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz i pokrój cebulę, ziemniaka oraz i marchewkę na kawałki. Do miski z nożem ultrablade włóż pokrojone warzywa i bób. Dopraw solą i pieprzem.
- 2 Wlej bulion drobiowy i uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 przy 100°C na 30 min.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę i dopraw solą i pieprzem.
- 4 Uruchom robota na 30 sekund przy prędkości 12, a następnie utrzymuj w ciepłe.
- 5 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 6 Zetrzyj na drobno ser mimolette. Na blaszce pokrytej papierem tłuszczoodpornym wyłóż małe kawałki mimolette i dobrze je spłaszcz.
- 7 Wstaw do piekarnika na 8 minut aż ser się rozpuści.
- 8 Wyjmij uzyskane w ten sposób czipsy, odklej je i wyłóż na wałek do wałkowania ciasta.
- 9 Odczekaj, aż czipsy ostygną.
- 10 Umyj zioła. Wykonaj małe bukiety i zawiąż je szczypiorkiem.
- 11 Wlej zupę krem na talerze, połóż dwa czipsy i udekoruj bukietem ziół. Posyp kminkiem.

Użyj zamrożonego bobu, który łatwiej znaleźć i który jest już obrany! Możesz zastąpić mimolette parmezanem.



Całkowity czas: 50 min

2/4 osób 10 min

40 min 8 min

Soup

## ZUPA KREM Z ZIMOWYCH WARZYW

**250 g** dyni  
**200 g** pietruszki  
**200 g** topinamburu  
**80 g** porów (biała część)  
**30 g** selera naciowego  
**1/2** kostki bulionu z kurczaka  
**1 l** wody

- 1 Obierz warzywa i pokrój je w kostkę. Pokrój drobno seler.
- 2 Do misy robota z nożem tnącym ultrablade włóż warzywa. Dodaj pół kostki bulionu z drobiu i wlej litr wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3 Podawaj na ciepło.

Możesz dodać szczyptę curry lub łyżeczkę śmietany zanim zmiksujesz zupę krem.



Całkowity czas: 58 min

4 osoby 5 min

53 min

Slow cook

DE MARQUEL

Soup

## ZUPA KREM Z GROCHEM

- 150 g** łuskanego grochu
- 50 g** porów (biała część)
- 50 g** marchewki
- 20 g** selera naciowego
- 1** cebula
- 1 łyżka** oleju
- 150 g** ziemniaków
- 100 g** boczku
- ½** płaskiej łyżeczki zmielonego kminku
- 1** kostka bulionu warzywnego
- 1 l** wody

- 1** Obierz warzywa, pokrój je na ćwiartki. Pokrój boczek na małe kawałki. Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2** Zgarnij szpatułką składniki ze ścianek na środek miski, dodaj boczek, seler i olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut.
- 3** Na koniec programu dodaj pozostałe składniki i litr wody, gotuj przy prędkości 1 i temperaturze 100°C przez 45 minut.
- 4** Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez 3 minuty.
- 5** Podawaj na ciepło.



Jeśli chcesz uzyskać konsystencję z kawałkami, wciśnij przycisk Pulse przez 15 sekund.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 45 min

4/6 osób 5 min

26 min

DE MARQUEL

Soup

## ZUPA KREM Z CUKINI Z SEREM KIRI®

- 4** cukinie (**800 g**)
- 1/2** kostki bulionu drobiowego
- 4** kawałki serka Kiri®
- 60 cl** wody
- sól
- pieprz

- 1** Umyj cukinię i pokrój w paski, następnie włóż ją do miski robota z założonym nożem tnącym ultra-blade. Dodaj pół kostki rosołowej i wlej 60 cl wody.
- 2** Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 25 min.
- 3** Na koniec gotowania włóż serek Kiri® przez otwór w pokrywie. Dopraw solą i pieprzem.
- 4** Miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Podawaj na ciepło.







Zupa ta jest idealna dla dzieci. Dla starszych dodaj 1 łyżeczkę curry i trochę kolendry. Możesz zastąpić serek Kiri® świeżym serem.



• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 1 godz.

 6 osób	 20 min	
 30 min	 Zz	 10 min
 Steam	 WOLNE GOTOWANIE	
 		

## KULKI Z DORSZA


**600 g** odsolonego dorsza  
**600 g** ziemniaków  
**2** ząbki czosnku  
**1** czerwona cebula  
**140 g** mąki  
**4** jajka  
**1 łyżeczka** proszku chili  
**1** mała natka pietruszki  
sól  
pieprz

- 1 Wlej 0,7 l wody do zbiornika. Obierz ziemniaki i pokrój w kawałki wielkości 2 cm, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 30 min.
- 2 Po skończonym programie przełóż zawartość miski do innego naczynia. Obierz czosnek i cebulę, włóż je do robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 s. Dodaj dobrze wysuszonego dorsza i miksuj ponownie przez 10 s. Lekko dopraw solą, pieprzem i dodaj ugotowane ziemniaki, mąkę, jajka, chili i natkę pietruszki. Zeskrob ścianki i mieszaj przez 30 s przy prędkości 8.
- 3 Podgrzej olej we frytkownicy do temperatury 170°C, formuj małe kulki za pomocą łyżeczki. Zanurz je w gorącym oleju i smaż przez 5 do 10 min. Wyłóż je na ręcznik papierowy, by usunąć nadmiar tłuszczu i podawaj natychmiast.

• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 43 min

 4 osoby	 15 min	
 28 min	 Zz	
 Slow cook		
  		

## POTRAWKA Z OKONIA MORSKIEGO Z ZIEŁONYM CURRY I MLEKIEM KOKOSOWYM

**4** filety okonia morskiego  
**10 cl** białego wina  
**2** marchewki  
**2** szalotki  
**1** por  
**1 łyżka** oliwy z oliwek  
**30 cl** bulionu drobiowego  
**1 łyżka** mąki  
**20 cl** mleka kokosowego  
**1 łyżeczka** zielonego curry  
sól  
pieprz

- 1 Zawiń filety okonia i przekłuj je drewnianym patyczkiem.
- 2 Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Pokrój pora i dobrze go opłucz.
- 3 Obierz szalotki.
- 4 Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż szalotki i mieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund.
- 5 Zamień nóż tnący na mieszało, dodaj oliwę z oliwek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min bez zatyczki. Po 2 minutach posyp mąką i wlej białe wino.
- 6 Na koniec programu dodaj warzywa i bulion. Dopraw solą i pieprzem.
- 7 Włóż filety z okonia do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 20 min z zatyczką.
- 8 Na koniec gotowania wyjmij filety z okonia z koszyka. Dodaj mleko kokosowe i curry i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 3 minuty. Włóż wszystko z powrotem do miski i utrzymuj w ciepłe przy temperaturze 65°C.



Aby zmniejszyć koszt dania możesz zastąpić okonia dorszem. Podawaj danie z dzikim ryżem.

## DANIA

Ryby



Całkowity czas: 40 min



4 osoby



15 min



25 min



Slow cook



## POTRAWKA Z MIĘTUSA

**500 g** miętusa  
**100 g** marchewki  
**100 g** kopru włoskiego  
**30 g** selera naciowego  
**50 g** szalotek  
**10 cl** oleju z oliwek  
**10 cl** białego wina  
**20 cl** bulionu drobiowego  
**2 g** szafranu w proszku  
**40 cl** tłustej śmietany  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój miętusa na kawałki. Obierz warzywa. Pokrój koper w paski, seler, marchew i szalotki w plasterki.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem włoż szalotki i olej, następnie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. Po 2 minutach dodaj białe wino.
- 3 Na koniec programu dodaj miętusa, warzywa i bulion. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 20 min.
- 4 Na koniec gotowania odlej połowę bulionu i wymieszaj go ze śmietaną i szafranem. Wyłóż rybę i warzywa na talerz i polej sosem. Podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić białe wino koniakiem a warzywa pomidorami, by przygotować miętusa po armorykańsku.

## DANIA

Ryby



Całkowity czas: 37 min



4 osoby



20 min



17 min



## POTRAWKA Z ŁOSOSIA ZE SKÓRKĄ Z POMARAŃCZY

**600 g** łososia  
**1** pomarańcza  
**2 łyżeczki** sosu drobiowego MAGGI  
**300 g** marchewki  
**200 ml** wody  
Pęczek szczypiorku  
**1 łyżeczka** płynnej śmietany  
**300 g** pasternaku

- 1 Pokrój łososia na duże kostki. Obierz marchewki i pokrój je w plasterki. Pokrój pasternak w kostkę wielkości 2 cm. Zetrzyj skórkę pomarańczy.
- 2 Do robota z zamocowanym mieszadłem włoż wszystkie składniki prócz łososia, szczypiorku i śmietany.
- 3 Uruchom robota na 12 minut przy temperaturze 100°C i prędkości 4.
- 4 Dodaj łososia i uruchom ponownie robota na 5 minut przy temperaturze 100°C prędkości 2. Polej śmietaną, posyp szczypiorkiem i podawaj.



Zastąp pasternak poremi!



• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 11 min

4 osoby 10 min

1 min 3 godz.

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

## SERNIK Z TUŃCZYKIEM

**85 g** słonych krakersów  
**50 g** roztopionego masła  
**130 g** tuńczyka  
**50 g** sera do smarowania  
**150 g** sera ricotta  
 szczypta pokrojonego  
 szczypiorku  
**2** arkusze żelatyny  
 Kropla mleka  
 (do rozpuszczenia żelatyny)  
 sól  
 pieprz

- 1 Zamocz żelatynę w pojemniku z zimną wodą.
- 2 Do miski z nożem do wyrabiania/kruszenia, włóż słone krakersy i mieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund..
- 3 Dodaj rozpuszczone masło i mieszaj przy prędkości 4 przez 20 sekund. Na dno tortownicy o średnicy 16 cm, wyłożonej papierem do pieczenia wyłóż masę z krakersów. Rozprowadź i ugnieć. Odstaw w chłodne miejsce.
- 4 Odcedź tuńczyk i włóż go do miski wraz z serem do smarowania, ricottą i szczypiorkiem. Dopraw solą i pieprzem.
- 5 Podgrzej mleko w kuchenke mikrofalowej, dodaj odcedzone arkusze żelatyny. Wymieszaj łyżeczką aż roz-

puszczą się. Wlej do miski i mieszaj przy prędkości 8 przez 20 sekund.

- 6 Masę przelej na dno ułożone z krakersów i przykryj folią spożywczą. Odstaw na około 3 godziny w chłodne miejsce przed podaniem.



Przepis ten można również podawać w szklaneczkach przy uroczystościach świątecznych.

• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 30 min

4/6 osób 10 min

20 min

Slow cook

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

## COLOMBO Z RYBĄ

**600 g** białek ryby  
**2** ząbki czosnku  
**3** szalotki  
**3** płaskie łyżeczki proszku colombo  
**300 g** ziemniaków  
**200 g** cukinii  
**20 cl** bulionu z kury  
**20 cl** mleka kokosowego  
**2** listki laurowe  
 Sok z **1** zielonej cytryny  
 sól

- 1 Obierz czosnek i szalotkę i pokrój w kawałki. Do robota z nożem do siekania ultrabłede i siekaj przy prędkości 11 przez 10 sekund..
- 2 Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki razem z cukinią. Pokrój rybę na duże kawałki.
- 3 Wymień nóż do siekania ultrabłede na mieszalnik. Dodaj warzywa, bulion, mleko kokosowe, colombo, liście laurowe i sok z zielonej cytryny i przypraw solą. Włóż kawałki ryby do koszyka do gotowania na parze i włóż do robota. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.
- 4 Zdejmij ostrożnie koszyk do gotowania naparze, wyłóż rybę na talerze i polej sosem i wyłóż warzywa.



Zastąp rybę krewetkami.



• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 10 min


20 min

Slow cook

## CURRY Z KREWETKAMI

**500 g** surowych, rozmrożonych krewetek  
**1** ząbek czosnku  
**1** duża cebula  
**1 łyżka** oleju  
**1** płaska łyżka curry  
**1 łyżka** koncentratu pomidorowego  
**25 cl** mleka kokosowego  
**1 łyżeczka** pokrojonej kolendry  
sól  
pieprz

- 1 Obierz czosnek i cebulę, pokrój cebulę na ćwiartki. Włóż składniki do robota z zamocowanym nożem tnącym ultrablade i uruchom go przy prędkości 11 na 10 sekund..
- 2 Wymień nóż tnący ultrablade na mieszadło. Zeskrob brzegi miski szpatułką. Dodaj olej, szczyptę soli i curry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec gotowania dodaj krewetki bez antenek, koncentrat pomidorowy i mleko kokosowe. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 15 min.
- 4 Na koniec gotowania posyp kolendrą i podawaj natychmiast.

 Pęki kolendry łatwo znaleźć w sklepach z żywnością azjatycką lub małych pudełkach w dziale z mrożonkami.

• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.

10 osób 10 min

58 min

Slow cook

## KAŁAMARNICA PO AMERYKAŃSKU

**1 kg** krążków kałamarnicy  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**2 cl** oleju  
**2 cl** koniaku  
**400 g** mięszu z pomidorów  
**15 cl** wywaru z ryby  
**1 łyżeczka** skrobi kukurydzianej  
**20 cl** płynnej śmietany  
Papryczka z Espelette  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i czosnek i przekrój je na cztery części. Włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchom robota przy prędkości 11 na 10 s.
- 2 Zastąp nóż tnący ultrablade mieszadłem, zeskrob ścianki miski szpatułką, dodaj olej i koniak. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 3 Dodaj kałamarnicę, mięsz z pomidorów, wywar z ryby, szczyptę papryczki z Espelette, dopraw solą i pieprzem. Włącz urządzenie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C, prędkości 3 na 40 minut.
- 4 Rozrób skrobię kukurydzianą w płynnej śmietanie i dodaj tę mieszankę do robota na koniec pro-

- 5 Podawaj na ciepło z ryżem.



Całkowity czas: 44 min

4/6 osób 10 min

9 min 25 min

MAKARON

## FILETY Z SOLI PO OSTENDZKU

**40 g** mąki  
**40 g** pokrojonego miękkiego masła  
**20 cl** mleka półtłustego  
**20 cl** wywaru z ryby  
**600 g** filetów z soli  
**50 g** mały bez skorupki  
**100 g** obranych, szarych krewetek  
**80 g** tartego sera  
**25 g** bułki tartej  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, masło, mleko i wywar z ryby. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przy prędkości 7 przez 30 sekund, uruchom następnie robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.
- 3 Włóż filety z soli do naczynia do zapiekania i włóż mały i krewetki. Polej sosem i posyp startym serem i tartą bułką. Włóż do piekarnika na 20 do 25 minut. Podawaj na ciepło.



Zastąp solę dorszem lub łososiem. 2 minuty przed zakończeniem gotowania sosu możesz dodać 10 cl płynnej śmietany.



Całkowity czas: 35 min

4 osoby 15 min

20 min

Slow cook

## KREWETKI GŁĘBOKO-WODNE SMAŻONE Z WARZYWAMI

**24** surowe krewetki głęboko-wodne  
**1** cebula  
**2** ząbki czosnku  
**½** kapusty pekińskiej  
**½** czerwonej papryki  
**2** marchewki  
szczypta imbiru w proszku  
**5 łyżki** oliwy z oliwek  
**1 łyżka** sosu sojowego  
**1 łyżka** miodu  
**1** zielona cytryna  
sól  
pieprz

- 1 Obierz i rozgnieć ząbki czosnku. Zetrzyj skórkę z zielonej cytryny i wyciśnij sok. Krewetki pozostawiając końcówkę ogona. W salaterce wymieszaj miód, rozgnieciony czosnek, 2 łyżki soku z zielonej cytryny, startą skórkę, imbir w proszku, sos sojowy i 3 łyżki oliwy z oliwek. Dodaj krewetki, dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki.
- 2 Obierz marchewki i pokrój je na małe słupki. Umyj kapustę i grubo ją pokrój. Obierz cebulę i pokrój ją w kawałki. Obierz drugi ząbek czosnku. Pokrój czerwoną paprykę w drobną kostkę.
- 3 Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i ząbek czosnku i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.

- 4 Zamień nóż na miesadło, dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek i marchew i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min bez zatyczki.
- 5 Dodaj kapustę, czerwoną paprykę i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 10 minut.
- 6 Dodaj następnie krewetki i marynatę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 5 minut. Podawaj natychmiast.



Tuż przed podaniem posyp pokrojoną na drobno kolendrą. Podawaj z chińskim makaronem.



• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.

4/6 osób 15 min

33 min 20 min

Steam

## ZAPIEKANKA Z DORSZA

**400 g** ugotowanego dorsza  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**30 cl** mleka półtłustego  
**10** łydżg pietruszki  
**800 g** ziemniaków  
**0,7 l** wody  
**30 g** masła  
sól

- 1 Rozgrzej piekarnik do 220°C. (th. 7). Obierz i pokrój grubo cebulę i czosnek. Włóż składniki do robota z nożem tnącym ultrablade i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 sekund..
- 2 Dodaj dorsza, 10 cl mleka i pietruszkę, następnie wymieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Zbierz preparat pośrodku i mieszaj przez 3 sekundy. Posmaruj naczynie do zapiekanki masłem i wlej do niego preparat.
- 3 Wyczyść robot. Obierz ziemniaki i pokrój w duże kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 4 Opróżnij wodę. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż ugotowane ziemniaki, masło i pozostałe mleko i mieszaj przy prędkości 6 przez 1 min. 30. Spróbuj i dopraw według gustu. Wyłóż to puree na dorsza i wstaw do piekarnika na 15 do 20 minut.

• DANIA •  
Ryby



Całkowity czas: 50 min

4/6 osób 10 min

40 min

Slow cook

## SOCZEWICA, WĄTLUSZ I CURRY

**350 g** zielonej soczewicy  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**1 łyżeczka** curry  
**1** liść laurowy  
**1** kostka bulionu warzywnego  
**2** filety wędzonego wątlusza bez skóry (**500 g**)  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchoom robota przy prędkości 12 na 10 s.
- 2 Wymień nóż na mieszadło i dodaj curry, soczewicę, liść laurowy, kostkę rosółową i 1 l wody. Dopraw niewielką ilością soli i pieprzu. Uruchoom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 30 min z zamkniętą zatyczką.
- 3 Na koniec programu dodaj wątlusza pokrojonego w małe kawałki. Ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 10 min. Podawaj na ciepło lub zimno z sosem winegret.

💡 Jeśli wolisz bardziej ugotowaną soczewicę, przedłuż gotowanie o kilka minut.

## DANIA

Ryby



Całkowity czas: 25 min



4 osoby



2 min



23 min



23 min



Steam



## MIĘTUS PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU

**800** oczyszczonego miętusa  
**250 g** mięszu z pomidorów  
**80 g** oliwek  
**40 g** kaparów  
**1 łyżka** tymianku  
**2** ząbki czosnku  
**30 g** delikatnej oliwy z oliwek  
sól

- 1 Włóż tymianek i obrany czosnek do miski z założonym nożem tnącym Ultrablade i uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 10.
- 2 Odstaw połowę mieszanki do pojemnika. Dodaj oliwę do miski i gotuj przez 3 minuty przy temperaturze 100°C i prędkości 3. Dodaj mięszu z pomidorów do miski i dodaj soli. Pokrój miętusa w kostkę i włóż do koszyka do gotowania na parze z kaprami, oliwkami, szczyptą soli i odstawioną mieszanką tymianku i czosnku. Włóż koszyk do gotowania na parze do miski i gotuj przez 20 minut z programem gotowania na parze (Steam) P1.
- 3 Wyłóż rybę do półmiska do serwowania i polej kilkoma łyżkami sosu pomidorowego,

## DANIA

Ryby



Całkowity czas: 40 min



4/5 osób



10 min



30 min



30 min



Slow cook



## POTRAWKA PO AZJATYCKU

**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**200 g** marchewki  
**2** kostki bulionu wołowego  
**15 g** świeżego imbiru  
**1** łydga trawy cytrynowej  
**8** łydż kolendry  
**200 g** surowych lub mrożonych krewetek  
woda

- 1 Obierz cebulę, czosnek i marchew i pokrój w duże kawałki. Rozgnieć łydżę trawy cytrynowej nożem.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem wlej 1,5 l wody, włóż kostki bulionu, marchew, imbir, czosnek, trawę cytrynową i połowę pęku kolendry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 3 Na koniec programu dodaj krewetki i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 10 minut.
- 4 Podawaj w miseczkach, posyp kolendrą przed podaniem.



Możesz zastąpić krewetki kurczakiem, dodaj je 15 minut przed końcem gotowania.



• **DANIA**  
Ryby



Całkowity czas: 32 min

4 osoby 10 min

22 min

Steam

## KNEDLE Z CUKINII I ŁOSOSIA

**Składniki na knedle:**

**250 g** świeżego łososia  
**350 g** cukinii  
**1** mała, biała cebula  
**2** jajka  
**50 g** sucharków  
**80 g** tłustej śmietany  
 szczypta ziaren kopra włoskiego  
 sól  
 pieprz

**Składniki na sos:**

**10 cl** sosu sojowego  
**5 cl** octu ryżowego  
**1 łyżeczka** oleju sezamowego  
**1 łyżeczka** ziaren sezamu  
**1 łyżeczka** sosu rybnego nuoc-mâm  
**1** szczypta papryczki z Espelette

- 1 Przygotuj 16 kwadratów folii spożywczej: 20X20 cm. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż suchary i zetrzyj je miksując przez 30 sekund przy prędkości 12.
- 2 Wymień nóż do wyrabiania/kruszenia na nóż tnący ultrablade.
- 3 Pokrój cukinię, łososia i cebulę w kostkę. Włóż je do robota i miksuj przez 20 sekund przy prędkości 10.
- 4 Zgarnij szpatułką resztki jedzenia ze ścianek miski i dodaj jajka, śmietanę i ziarna kopra włoskiego. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przez 15 s przy prędkości 10, zeszkrob ścianki i mieszaj jeszcze przez 15 sekund przy prędkości 12.
- 5 Nałóż dużą łyżkę na każdy kwadrat folii spożywczej i zawiń każdy oddzielnie.

- 6 Wypłucz miskę i wlej 0,7 l wody. Włóż koszyk do gotowania na parze i włóż do niego knedle. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 7 Odczekaj aż knedle ostygną przed wyjęciem z folii. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i podawaj z knedlami.

• **DANIA**  
Ryby



Całkowity czas: 41 min

4 osoby 5 min

36 min

Slow cook

## PRZEGRZEBEK Z POREM

**600 g** pora (biała część)  
**500 g** przegrzebków  
**50 ml** vermuta  
**30 g** imbiru  
**1** szalotka  
**20 cl** wywaru z ryby  
**20 cl** płynnej śmietany  
 sól  
 pieprz

- 1 Pokrój w cienkie krążki obraną białą część porów. Włóż krążki do zimnej wody, by je dobrze oczyścić i odcedź.
- 2 Obierz cebulę i imbir, włóż warzywa do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- 3 Wymień nóż na mieszało. Dodaj por i wywar z ryby, gotuj w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C przez 30 min.
- 4 W tym czasie dopraw przegrzebki.
- 5 Po usłyszeniu dzwonka wlej na pory płynną śmietanę i 5 cl wody i dodaj przegrzebki. Gotuj przy prędkości 4 w temperaturze 100°C przez 5 minut.



Do tego fondue z porów bardzo dobrze pasuje biały ryż.

**DANIA**  
Ryby



Całkowity czas: 2 godz.

4 osób 20 min

10 min 1 godz. 30 min

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

## SUSHI BURRITO

**Składniki na ryż:**

- 225 g ryżu do sushi
- 220 ml wody
- 35 ml octu ryżowego
- 2 płaskie łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli

**Do masy:**

- 350 g filetów z surowego tuńczyka
- ½ ogórka
- 2 awokado
- 1 żółta papryka
- 4 łyżki ikry łososia
- 4 łyżki majonezu
- 4 płaty suszonych alg nori

- 1 Włóż ryż do durszlaka i opłucz w zimnej wodzie z kranu, myjąc palcami aż woda, która spływa, będzie przezroczysta. Odstaw z durszlakiem na 15 minut.
- 2 Włóż ryż i wodę do miski z założonym miesządem, uruchom robot na prędkość 1 przez 10 minut przy temperaturze 95°C, bez zatyczki.
- 3 Włóż zatyczkę i pozostaw w zbiorniku przez 10 minut.
- 4 Wlej ocet ryżowy do miski i podgrzej 15 sekund w kuchence mikrofalowej. Dodaj cukier i sól i wymieszaj.
- 5 Odstaw ciepły ryż do salaterki i polej octem. Delikatnie wymieszaj szpatułką i odstaw na godzinę w temperaturze pokojowej.
- 6 Pokrój tuńczyka w duże kawałki o długości płatu algi nori. Pokrój

paprykę i ogórki w drobne słupki, awokado w duże kawałki. Wyłóż niewielką ilość ryżu na 2/3 płata nori. Połóż niewielką ilość majonezu, słupki papryki i ogórka, kawałki awokado i tuńczyka. Dodaj ikrę łososia. Delikatnie zawiń mocno zaciskając, odstaw w chłodne miejsce na 15 minut. Pokrój na połowę przed podaniem.



Do zawijania można użyć maty do sushi, dzięki temu sushi nie będzie rozgniecione.

**DANIA**  
Ryby



Całkowity czas: 29 min

4 osób 5 min

24 min

Slow cook

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

## TADŻIN Z MIĘTUSA

- 1 kg filetu z ogona miętusa
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki papryki
- 2 łyżeczki kminku
- Sok z ½ limonki
- 15 cl bulionu warzywnego
- 12 g świeżej kolendry
- 12 g pietruszki
- 1 łyżeczka skrobii kukurydzianej
- sól

- 1 Obierz ząbki czosnku i pokrój w kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrabłede i siekaj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Za pomocą łyżki przesuń czosnek na środek.
- 2 Wymień nóż tnący na miesządo. Dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli, paprykę, kminek i sok z zielonej cytryny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 3 min.
- 3 W tym czasie pokrój rybę na kawałki. Na koniec programu dodaj rybę, Maizena® rozpuszczone w bulionie i przyprawy. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 4 Na koniec gotowania podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić dorsza krewetkami lub kurczakiem.





Całkowity czas: 26 min



4/6 osób



10 min



16 min



Sauce



## PSTRĄG NA ZIELONO

**1 kg** filetów z pstrąga  
**100 g** szpinaku  
**100 g** szczawiu  
**20 g** pietruszki  
**20 g** estragonu  
**10 g** szaławii  
**10 g** mięty  
**10 cl** bulionu warzywnego  
**25 g** masła  
**10 cl** tłustej śmietany  
sól  
pieprz

- 1 Ugotuj pstrąga na parze lub w wywarze.
- 2 Umyj i pokrój w grube kawałki szpinak, szczaw i przyprawy. Włóż z bulionem warzywnym do robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchom program Sos (Sauce) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut.
- 3 Gdy przyprawy są ugotowane dodaj śmietanę, masło i dopraw solą. Ponownie uruchom program Sos (Sauce) przy prędkości 8 i temperaturze 95°C przez 8 minut.
- 4 Polej pstrąga i podawaj na ciepło.



Zamiast szczawiu możesz dodać szpinak, jeśli nie lubisz cierpkiego smaku szczawiu. Możesz też zastąpić pstrąga łososiem.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.*



Całkowity czas: 30 min



2 osoby



10 min



20 min



Steam



## ROLADKI Z KURCZAKA I FOIE GRAS

**2** piersi kurczaka  
**80 g** świeżej foie gras  
**80 g** pieczarek  
**2 g** mieszanki 4 przypraw  
**0,7 l** wody  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój pieczarki i foie gras w małą kostkę. Wyłóż piersi z kurczaka na folię spożywczą. Każdy kawałek piersi wyłóż foie gras i pieczarkami. Dopraw solą i pieprzem, posyp mieszanką 4 przypraw. Zawień faszerowane kawałki kurczaka, by uzyskać roladkę.
- 2 Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż uzyskane roladki do koszyka do gotowania na parze. Zamocuj koszyk do gotowania na parze w robocie i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 40 min.
- 3 Na koniec gotowania podawaj natychmiast z ryżem.



Możesz zastąpić foie gras serem comté. Dodając smardze sprawisz, że przepis ten stanie się prawdziwym daniem świątecznym.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 28 min

4 osoby 10 min

1 godz. 18 min

Slow cook

## POTRAWKA Z CIEŁĘCINY

**500 g** cielęciny (łopatka)  
**60 g** grzybów  
**140 g** marchewki  
**20 g** selera naciowego  
**50 g** cebuli  
**3 cl** oliwy z oliwek  
**1** bukiet przypraw  
**10 g** mąki  
**40 cl** bulionu drobiowego  
**20 cl** tłustej śmietany  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój mięso na kawałki. Obierz warzywa. Pokrój marchew w plastry, grzyby i cebulę na ćwiartki.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem włóż cebulę i olej, następnie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 3 min.
- 3 Dodaj następnie mięso obtoczone w mące, bukiet przypraw, marchew, seler naciowy i bulion. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 100°C na 30 minut. Na koniec programu dodaj grzyby, uruchom ponownie program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 na 45 minut.

- 4 Na koniec gotowania odlej połowę bulionu i wymieszaj go ze śmietaną. Wyłóż mięso i warzywa na talerz i polej sosem. Podawaj natychmiast.

• Aby uzyskać gęstszy sos, dodaj żółtko jajka.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

4 osoby 5 min

1 godz.

Slow cook

## WOŁOWINA SATAY

**500 g** wołowiny (część krzyżowa)  
**1** ząbek czosnku  
**150 g** cebuli  
**5 cl** oleju arachidowego  
**40 g** satay  
**250 g** obranych pomidorów (w konserwie)  
**10 cl** sosu sojowego  
**10 cl** bulionu z kury (opcjonalnie)  
**1 łyżeczka** skrobii kukurydzianej  
pieprz

- 1 Obierz czosnek i cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Wymień nóż Ultrablade na mieszadło. Dodaj olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min. Pokrój wołowinę w cienkie plasterki.
- 3 Na koniec programu dodaj wołowinę, satay, pomidory, sos sojowy i skrobię kukurydzianą rozpuszczoną w bulionie. Dopraw pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 55 min.
- 4 Na koniec gotowania podawaj z białym ryżem.

• Jeśli lubisz ostre potrawy, zwiększ ilość satay.





Całkowity czas: 2 godz. 50 min

4/6 osób 10 min

2 godz. 40 min

Slow cook

Możesz dodać czarne oliwki i kilka pomidorów, danie będzie przypominać gulasz.

## WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

**1 kg** wołowiny (karkówka)  
**50 cl** czerwonego wina  
**1** cebula  
**250 g** marchewki  
**2** ząbki czosnku  
**50 g** boczku  
**5 cl** oleju  
**25 g** mąki  
**40 cl** zredukowanego bulionu cielęcego  
**1** bukiet przypraw  
**100 g** pieczarek pokrojonych na ćwiartki

- 1 Dzień wcześniej pokrój mięso w kostkę, włóż do salaterki i dodaj czerwone wino. Przykryj i odstaw w chłodne miejsce na jedną noc.
- 2 W tym samym dniu, obierz cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- 3 Obierz marchewki i pokrój je na kawałki. Obierz czosnek. Wymień nóż na mieszadło. Dodaj marchew, czosnek, boczki i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4 W tym czasie obtocz mięso w mące. Na koniec gotowania dodaj zredukowanego bulionu cielęcego, mięso z czerwonym winem i bukiet przypraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 2 godziny.



Możesz dodać czarne oliwki i kilka pomidorów, danie będzie przypominać gulasz.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min

8 osób 15 min

50 min 10 min

Slow cook Steam

## DOMOWA BIAŁA KIEŁBASA PASZTETOWA, DUSZONE KASZTANY I KURKI

### Składniki na kielbasę:

**500 g** piersi z kurczaka  
**16 cl** mleka pełnotłustego  
**80 g** mascarpone  
**1** całe jajko + **1** żółtko  
**25 g** skrobi kukurydzianej  
**2 cl** koniaku  
**10 g** masła  
 Sól, pieprz

### Składniki na danie duszone:

**300 g** świeżych lub mrożonych kurek  
**300 g** kasztanów w słoiku  
**50 g** masła  
**5 cl** białego wina  
**2** szalotki  
**1 łyżka** oleju orzechowego  
**2** łodygi pietruszki  
**15 cl** płynnej śmietany  
 Sól, pieprz  
**1** szczypta papryczki z Espelette

- 1 Do robota z nożem do siekania ultrablade włóż mięso i uruchom robot na prędkość 12 przez 30 s. Dodaj mascarpone, jajko i żółtko, mleko, koniak i skrobię. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 11 przez 2 minuty.
- 2 Przygotuj 6 kawałków folii spożywczej, wyłóż farsz na każdy kawałek. Zawini mocno ściskając, by uzyskać roladki. Zawiaź końcówki i zawini ponownie w folię spożywczą.
- 3 Wlej wodę do do poziomu 0,7 l do miski robota, włóż roladki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 minut. Po skończonym programie odstaw roladki zawinięte w folię.
- 4 Umyj kurki i przekrój je na pół. Obierz szalotki i przekrój je na pół. Do robota z nożem do siekania ultrablade włóż szalotki i natkę pie-

- 1 uruchom robot na prędkość 11 przez 20 sekund. Wymień nóż na mieszadło, dodaj masło, kurki i kasztany. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 15 minut. Po 3 minutach wlej białe wino przez zatyczkę.
- 5 Na koniec programu wlej śmietanę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 15 minut.
- 6 Zdejmij folię z roladek. Podgrzej patelnię i rozpuść masło. Podsmaż roladki przez kilka minut, by je podrumienić ze wszystkich stron. Podawaj z kasztanami i kurkami, posyp niewielką ilością papryczki z Espelette.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 2 godz. 20 min

4/6 osób 10 min

2 godz. 10 min

Slow cook

## KARBONADA PO FLAMANDZKU

- 800 g** łopatki z wołowiny
- 3** cebule
- 2** ząbki czosnku
- 5 cl** oleju
- 150 g** boczku
- 15 g** skrobii kukurydzianej
- 15 cl** bulionu wołowego
- 70 cl** brązowego piwa
- 30 g** piernika
- 10** owoców różowego pieprzu
- 1** bukiet przypraw

- 1** Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 2** Wymień nóż Ultrablade na mieszadło. Dodaj olej i boczek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3** W tym czasie rozpuść skrobię w bulionie. Na koniec programu dodaj bulion, piwo, mięso, piernik, różowy pieprz i bukiet przypraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 2 godziny.
- 4** Podawaj na ciepło z ziemniakami gotowanymi na parze lub makaronem tagliatelle.



Możesz również dodać 20 - 30 g brązowego cukru, by uzyskać słodszy smak.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

3 osoby 10 min

40 min 15 min

Steam

## ZAPIEKANKA Z CYKORII

- 3** cykorie
- 40 g** mąki
- 40 g** miękkiego masła
- 40 cl** mleka
- 200 g** tartego sera
- 0,7 l** wody
- 3** plasterki białej szynki
- sól
- pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 210°C. (th. 7). Do robota z mikserem włóż mąkę i mleko, przypraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Dodaj 50 g startego sera i mieszaj przy prędkości 5 przez 30 sekund. Przełóż powstałą masę do innej miseczki, następnie umyj misę robota.
- 2** Wlej 0.7 l wody do zbiornika robota, włóż cykorię do koszyka do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 3** Zawij każdą cykorię w plaster szynki i włóż je do naczynia żaroodpornego. Polej sosem beszamelowym i rozłóż pozostały ser na cykoriach. Dopraw pieprzem
- 4** Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Podawaj na ciepło.



Do wersji wykwintnej przepisu zastąp białą szynkę szynką surową i posyp 30 g orzechów.





Całkowity czas: 36 min

4 osoby 5 min

31 min

Slow cook

## CHILI CON CARNE WERSJA Z MIĘSNYMI PULPETAMI

**500** posiekanej wołowiny  
**1** duża cebula  
**2** ząbki czosnku  
**800 g** czerwonej fasoli z konserwy  
**2** średnie pomidory  
**½** czerwonej papryki  
**1** szczypta oregano  
 szczypta papryczki w proszku  
 szczypta kminku w proszku  
**3 łyżki** oliwy z oliwek  
 sól  
 pieprz

- Do zbiornika z nożem tnącym ultrablade włóż obraną i pokrojoną w ćwiartki cebulę oraz całe ząbki czosnku. Miksuj przy prędkości 10 przez 15 s.
- Zamień nóż do siekania ultrablade na mieszadło, wlej oliwę z oliwek i uruchom program na prędkość 3 przy 100°C na 5 min.
- Dopraw solą, pieprzem i oregano posiekaną wołowinę, uformuj 12 równej wielkości kulek. Włóż je do zbiornika i wymieszaj przy prędkości 1 i temperaturze 100°C przez 10 minut.
- Pokrój pomidory i paprykę w kostkę. Dodaj i mieszaj przy prędkości 1 w temperaturze 100°C przez 5 minut.

- Dodaj odcedzoną czerwoną fasolę, kminek, ostrą papryczkę i wymieszaj przy prędkości 1 i temperaturze 90°C przez 10 minut.
- Dopraw według gustu i podawaj na ciepło.



Porada: w wersji dla smakoszków włóż pośrodku każdego pulpeta. kulkę mozzarelli.



Całkowity czas: 43 min

4 osoby 5 min

38 min

Slow cook

## EKSPRESOWY KUSKUS Z KURCZAKA

**440 g** piersi z kurczaka  
**1,5** ząbek czosnku  
**80 g** cebuli  
**100 g** czerwonej papryki  
**3 cl** oliwy z oliwek  
**1 łyżeczka** kminku w proszku  
**1 łyżeczka** kolendry w proszku  
**17 cl** bulionu z kury  
 sól

- Obierz czosnek i cebulę, pokrój paprykę na kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż warzywa, posiekaj je przy prędkości 11 przez 20 sekund. Zamień nóż mieszadło.
- Za pomocą szpatułki zgarnij posiekane warzywa na środek zbiornika, dodaj olej i przyprawy. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- Pokrój kurczaka w kostkę. Na koniec programu dodaj kurczaka i bulion, dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 30 min.
- Na koniec gotowania natychmiast podawaj z kaszą.



Tuż przed podaniem możesz dodać kandyzowaną skórkę cytryny i świeżą kolendrę.

## DANIA

Mięsa



Całkowity czas: 1 godz.



4 osoby



10 min



50 min



55 min



Slow cook



## CURRY Z JAGNIĘCINĄ

**600 g** mięsa jagnięcego (łopatka bez kości)  
**80 g** cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**4 cl** oliwy z oliwek  
**1 łyżka** curry  
**17 cl** mleka kokosowego  
**140 g** mięszu z pomidorów  
**20 cl** bulionu drobiowego  
**40 g** jabłek  
sól

- 1 Obierz czosnek i cebulę i włóż do robota z założonym nożem tnącym Ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Wymień nóż na mieszało. Dodaj olej i curry do pojemnika, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Pokrój mięso jagnięce w dużą kostkę. Na koniec gotowania dodaj mięso jagnięce, mleko kokosowe, miąższ z pomidorów i bulion. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 60 min.
- 4 Obierz jabłko i pokrój je w kostkę. Na koniec gotowania natychmiast podawaj z jabłkiem pokrojonym w kostkę.



Podawaj danie z ryżem Basmati.

## DANIA

Mięsa



Całkowity czas: 1 godz.



10 osób



5 min



55 min



Slow cook



## INDYK Z CHORIZO

**1,8 kg** indyka (kawałki do duszenia)  
**100 g** chorizo  
**2** cebule  
**1** ząbek czosnku  
**3 cl** oliwy z oliwek  
**25 cl** białego wina  
**400 g** zmiażdżonych pomidorów (w konserwie)  
**1** łodyga tymianku  
**1** liść laurowy  
**1 łyżeczka** skrobii kukurydzianej  
**30 cl** bulionu z kury  
sól

- 1 Obierz cebulę i czosnek. Do robota z założonym nożem Ultrablade włóż składniki i uruchom prędkość 11 na 20 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec programu dodaj kawałki indyka, pomidory, tymianek, liście laurowe, chorizo pokrojone w kostkę i skrobię rozpuszczoną w bulionie. Dopraw solą. Uruchom gotowanie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C i prędkości 2 przez 50 minut. Podawaj natychmiast po zakończeniu gotowania.



Możesz dodać ziemniaki na początku gotowania. Bulion nie jest potrzebny, jeśli pomidory są soczyste.



• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 34 min

4 osób 5 min

29 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## FILET Z KURCZAKA KOKOS-CURRY

½ bulionu drobiowego  
**200 ml** mleka kokosowego  
**4** filety drobiowe o wadze  
**200 g** każdy  
**½ łyżki** curry w proszku  
**150 g** cebuli  
**280 g** marchewki  
**1 łyżka** pokrojonej bazylii  
**1** obrany i rozgnieciony ząbek  
 czosnku, bez kietku  
**4 łyżki** oleju roślinnego  
 sól

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją w kawałki. Obierz marchewki i pokrój je na słupki.
- 2 Do miski dodaj 4 łyżeczki oleju roślinnego i uruchom gotowanie przy temperaturze 150°C przez 18 minut 30 sekund. Przez ten czas dopraw solą i curry filety z kurczaka.
- 3 Po 2 min. 30 sek. dodaj 3 filety z drobiu, gotuj je przez 8 minut przekręcając je od czasu do czasu. Po przyrumienieniu wyjmij je z miski i dodaj ostatni filet z jednej strony miski i warzywa z drugiej strony na ostatnie 8 minut gotowania. Mieszaj od czasu do czasu.
- 4 Na koniec gotowania dodaj 3 filety z drobiu, bazylię, kostkę rosołową i mleko kokosowe, wymieszaj i zamknij pokrywkę zamkniętą zatyczką. Uruchom urządzenie przy temperaturze 100°C przez 10 minut.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 32 min

4 osoby 5 min

27 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

**500 g** plastrów połówki wieprzowej  
**2 łyżki** mąki lub skrobi kukurydzianej  
**1 łyżka** pokrojonej świeżej bazylii  
**1 łyżka** posiekanego świeżego imbiru  
**2 łyżki** sosu sojowego  
**4 łyżki** keczupu  
**3** obrane i rozgniecione ząbki czosnku  
 ½ zredukowanego bulionu  
 cielęcego  
**200 ml** wody  
**1 łyżka** octu winnego  
**1 łyżka** cukru brązowego  
**4 łyżki** oleju roślinnego  
**150 g** posiekanej cebuli  
**1** duża zielona papryka  
 pokrojona w kostkę  
**1** duża czerwona papryka  
 pokrojona w kostkę  
 Sól, pieprz

- 1 Pokrój połówkę wieprzową w duże kawałki (ok. 70 g), obtocz w mące i dopraw solą i pieprzem. Włącz podgrzewanie miski w temperaturze 150°C przez 3 minuty.
- 2 Po 3 minutach dodaj 3 łyżki oleju roślinnego i kawałki połówki, włącz gotowanie przy temperaturze 150°C przez 8 minut 30 sekund.
- 3 Dobrze wymieszaj, by uzyskać jednolite zarumienienie. Odstaw w salaterce.
- 4 Do robota dodaj łyżkę fleku i warzywa, czosnek, cukier i smaż w temperaturze 150°C przez 5 minut. Mieszaj od czasu do czasu.
- 5 Po 5 minutach dodaj keczup, wodę, bulion, ocet, sos sojowy, kawałki połówki i zmniejsz temperaturę do 110°C i gotuj przez 10 minut z założoną zatyczką na misie robota.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 21 min

4 osoby 10 min

1 min 10 min

Steam

## KOTLETY Z MIELONEGO MIĘSA

1 kawałek czerstwego chleba tostowego  
100 g cebuli  
60 g pietruszki  
400 g chudego, mielonego mięsa wołowego  
1 żółtko  
20 ml sosu worcestershire  
sól  
Świeżo zmielony pieprz

- 1 Pokrój kromkę chleba na kawałki i włóż je do miski z nożem do siekania ultrablade i miksuj przez 30 sekund przy prędkości 12. Przełóż otrzymaną masę do miseczki.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na pół. Włóż cebulę i pietruszkę do miski robota kuchennego i miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12. Zeskrob ścianki miski łyżką.
- 3 Dodaj posiekane mięso, żółtka jajka, startą bułkę, sos, sól i pieprz i miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12 lub do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozdziel preparat na cztery kotlety. Przykryj folią aluminiową i przecowuj w lodówce, aż do momentu smażenia.

- 4 Usmaż kotlety na planchy lub na patelni przez 5 minut z każdej strony lub aż będą usmażone. Podawaj kotlety mięsne w bułkach do hamburgera z pomidorem, burakiem i sałatą.



1 kromka chleba oznacza około 1/2 objętości świeżej bułki tartej.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.

4/6 osób 15 min

33 min 15 min

Steam

## ZAPIEKANKA PASTERSKA

1 cebula  
350 g ugotowanego mięsa  
10 cl przecieru pomidorowego  
10 łydóg pietruszki  
800 g ziemniaków  
0,7 l wody  
150 g słonego masła + odrobina do posmarowania naczynia  
50 g tartego sera (opcjonalnie)  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 220°C. (th. 7). Obierz cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj w Turbo przez 10 sekund. Dodaj mięso, przecier pomidorowy i pietruszkę, miksuj w Turno przez 20 sekund. Przesuń łyżką preparat na środek i miksuj przez 10 sekund.
- 2 Posmaruj masłem naczynie żaroodporne/formę do ciasta i umieść w nim powstałą masę. Wyczyść misę robota gotującego.
- 3 Obierz ziemniaki i pokrój je w dużą kostkę. Wlej 0,7 l wody do robota i włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.

- 4 Opróżnij wodę. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż ugotowane ziemniaki i masło i mieszaj przy prędkości 6 przez 1 min. 30 sekund. Spróbuj i dopraw według gustu.
- 5 Włóż puree na mięso i posyp startym serem. Wstaw do piekarnika na 15 minut. Podawaj na ciepło.

Dla posiadaczy robota Companion z technologią Bluetooth lub Wifi z opcją podłączenia możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 14 godz. 15 min

4 osoby 10 min

2 godz. 05 min 12 godz.

Slow cook

DE MARQUEL

## POLICZEK WOŁOWY Z CZERWONYM WINEM I ZIMOWYMI WARZYWAMI

**500 g** policzka wołowego  
**33 cl** czerwonego wina  
**80 g** cebuli  
**140 g** marchewki  
**140 g** ziemniaków (odmiana agata, charlotte)  
**1 łyżka** oliwy z oliwek  
**1** ząbek czosnku  
**40 g** boczku  
**1 łyżka** skrobii kukurydzianej  
**33 cl** zredukowanego bulionu cielęcego  
**1** bukiet przypraw  
sól  
pieprz

- 1 Poprzedniego dnia włóż policzek wołowy i czerwone wino do naczynia. Przykryj folią spożywczą i pozostaw na całą noc w lodówce.
- 2 Następnego dnia pokrój mięso na kawałki. Przeceń wino i odstaw je. Obierz cebulę, czosnek, ziemniaki i marchew i pokrój w kostkę. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3 Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek, czosnek, boczek i warzywa. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Rozpuść skrobię kukurydzianą w zredukowanym bulionie cielęcym. Na koniec programu dodaj wołowinę, rozpuszczoną skrobię, bukiet przypraw i czerwone wino. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 2 godziny. Podawaj na ciepło.

• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 5 min

50 min

Slow cook

DE MARQUEL

## KRÓLIK Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI

**750 g** pokrojonego królika  
**50 g** cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**100 g** wędzonego boczku  
**180** suszonych śliwek  
**25 cl** zredukowanego bulionu cielęcego  
**25 cl** białego wina  
**1 łyżka** skrobii kukurydzianej  
sól

- 1 Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem do siekania ultrabłade. Uruchom robota przy prędkości 11 na 10 s.
- 2 Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek i wędzony boczek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec programu dodaj wino, królika, śliwki i zredukowany bulion cielęcy ze skrobią kukurydzianą i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 45 minut. Przez pierwsze 5 minut gotuj bez zatyczki, by alkohol wyparował.
- 4 Na koniec gotowania natychmiast podawaj z makaronem lub zapiekanką.

• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 56 min

4 osoby 5 min

51 min 12 godz.

Slow cook

## DUSZONY KRÓLIK Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

- 700 g** combra z królika
- 70 g** średnich szalotek
- 10 g** świeżej trawy cytrynowej (2 łydgi)
- 10 g** świeżego imbiru
- 3 cl** oliwy z oliwek
- 7 cl** soku z limonki
- 27 cl** zredukowanego bulionu cielęcego
- 1 łyżka** skrobii kukurydzianej
- sól

- 1** Obierz szalotki i imbir, pokrój trawę cytrynową w drobne plasterki. Włóż je z imbirem do robota z nożem do siekania ultrablade. Miksować przy prędkości 11 przez 1 minutę.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj królika, sok z cytryny i zredukowany bulion cielęcy ze skrobią i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4** Na koniec gotowania podawaj natychmiast z ryżem.

Możesz zastąpić królika kurczakiem. Jeśli nie możesz znaleźć świeżego imbiru, wsyp łyżeczkę imbiru w proszku.

• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 14 godz. 15 min

4 osoby 10 min

1 godz. 55 min 12 godz.

Slow cook

## DUSZONE CHORIZO PO HISZPAŃSKU

- 400 g** suchej, białej fasoli
- 2** iberyjskie, niepikantne chorizo (**150 g**)
- 150 g** kaszanki
- 200 g** szynki iberyjskiej z łopatki (opcjonalnie)
- 200 g** boczku ze słoniną (tocino)
- 5** pomidorów
- 2 cl** oliwy z oliwek
- 50 cl** bulionu drobiowego
- 1** cebula
- 3** nieobrane ząbki czosnku

- 1** Zamocz szynkę i boczek przez 12 godzin, by je odsolić. W drugiej misce namocz białą fasolę w wodzie przez 12 godzin.
- 2** Obierz cebulę, pokrój ją na kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 11. Zamień nóż na mieszadło i dodaj pomidory pokrojone w ćwiartki i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3** Dodaj resztę składników, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na godzinę 60 minut.
- 4** Podawaj na ciepło.

Danie to jest lepsze następnego dnia i można go zamrozić.



## DANIA

### Mięsa



Całkowity czas: 2 godz. 15 min

4 osoby 10 min

2 godz. 05 min

Slow cook

MADE WITH HANDS

## OSSO BUCCO

**700 g** golonki cielęcej  
**80 g** cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**160 g** marchewki  
**40 g** selera naciowego  
**3 cl** oliwy z oliwek  
**7 cl** białego wina  
**260 g** obranych pomidorów (w konserwie)  
**27 cl** bulionu starta skórka z 1 cytryny  
**2** listki laurowe  
**10 g** mąki  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Pokrój seler naciowy na kawałki.
- 2 Do robota z nożem tnącym Ultrablade włóż cebulę i czosnek i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3 Wymień nóż na mieszało. Dodaj olej i seler naciowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min. Po 2 minutach gotowania dodaj białe wino.
- 4 Na koniec programu dodaj cielęcinę obtoczoną w mące, obraną marchew, pomidory, bulion, połowę skórki cytrynowej i liść laurowy. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow

Cook) P2 przy 95°C na 2 godziny.  
**5** Na koniec gotowania podawaj posypane resztą skórki z cytryny. Podawaj z makaronem tagliatelle.

## DANIA

### Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 02 min

4 osoby 15 min

1 min 30 45 min

MADE WITH HANDS

## PIECZEŃ PO WŁOSKU

**300 g** posiekanej wołowiny  
**1** kromka lekko czerstwego chleba  
**40 g** sera pecorino  
**3** natki pietruszki  
**2** surowego jajka  
**7 cl** mleka pełnotłustego  
**8** plasterów boczku  
**1** ząbek czosnku  
Pół cytryny  
Gałka muszkatołowa  
Kilka listków szałwii  
sól  
pieprz

- 1 Podgrzej piekarnik na 180°C. Do miski wlej mleko, zamocz kawałki chleba.
- 2 Obierz ząbek czosnki, umyj i posiekaj pietruszkę. Zeskrob skórkę z cytryny. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę z ziołami, uruchom prędkość 12 na 30 sekund. Dodaj mięso, skórkę z cytryny, gałkę muszkatołową, lekko odcedzony chleb i jajka. Dopraw solą i pieprzem, uruchom robot przy prędkości 10 przez 50 sekund. Zbierz farsz pośrodku miski i ponownie uruchom robota na 30 sekund.
- 3 Włóż arkusz papieru do pieczenia na blat, wyłóż plastry boczku, by utworzyć prostokąt. Zwilż ręce, wyłóż mięso na plastry boczku formując roladę. Pokrój ser owczy i włóż do środka rolady z mięsa.

- Zawiń plastry boczku wokół mięsa i zawiń całość w papier do pieczenia.
- 4** Wyłóż roladę na blachę i wstaw do piekarnika na 30 minut. Po tym czasie wyjmij pieczeń, zdejmij papier, wyłóż pieczeń do naczynia z sosem z pieczenia. Polej niewielką ilością oliwy z oliwek, posyp liśćmi szałwii i wstaw ponownie do piekarnika na 15 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem.

Podawaj pieczeń z domowym sosem pomidorowym.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 5 min

50 min

Slow cook

## WIEPRZOWINA PEKLOWANA Z SOCZEWICĄ

**250 g** surowej soczewicy  
**100 g** marchewki  
**50 g** cebuli  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**500 g** pół-słonego boczku  
**200 g** wędzonej kiełbasy  
**1 łyżeczki** sosu cielęcego  
**1 łyżka** skrobii kukurydzianej  
**1** liść laurowy  
woda

- 1 Obrać marchewki i cebulę i pokroić je na kawałki. Pokrój boczek na 4 długie plastry. Do robota z nożem tnącym Ultrablade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj marchew, olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec programu dodaj soczewicę, boczek, kiełbasę, zredukowany bulion cielęcy, liść laurowy i 800 ml wody. Zablokuj przykrywkę bez zatyczki i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 w temperaturze 100°C przez 45 minut. Na 5 minut przed końcem gotowania dodaj łyżkę skrobii. Podawaj na ciepło.

W wersji ekspresowej podsmaż 1 cebulę w robocie dodaj 250 g soczewicy w konserwie, 4 kiełbaski i uruchom gotowanie przy prędkości 1 i temperaturze 95°C przez 15 minut.



Całkowity czas: 45 min

2 osoby 10 min

35 min

Slow cook

## PIPERADE

**200 g** pomidorów  
**150 g** czerwonej papryki  
**50 g** szynki bajońskiej  
**150 g** delikatnej cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**10 cl** bulionu warzywnego  
**3** jajka  
**1 łyżeczka** papryczki z Espelette  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój paprykę na kawałki. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Włóż te składniki do robota z nożem do siekania ultrablade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Pokrój pomidory i szynkę w kostkę. Po 5 minutach dodaj je z bulionem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 4 Dodaj ubite jajka i papryczkę, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 10 min. Podawaj na ciepło lub na zimno.

Możesz zastąpić szynkę chorizo. Dodaj chorizo razem z jajkami.





Całkowity czas: 45 min

4 osoby 15 min

30 min

Slow cook

## KURCZAK W POŁUDNIOWYM STYLU

**400 g** piersi z kurczaka

**1** torebka warzyw południowych

**3** papryki (czerwona, zielona i żółta)

**200 g** pomidorków koktajlowych

**1** cebula

**1** łyżka oleju

- 1 Usuń ziarna z papryk i pokrój je w dużą kostkę. Obierz cebulę, pokrój ją na ćwiartki i włóż do miski robota z nożem tnącym Ultrablade przez 20 sekund przy prędkości 10. Wymień nóż na mieszadło.
- 2 Wlej olej, kurczaka pokrojonego w kostkę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 10 minut.
- 3 Dodaj warzywa, dopraw wedle smaku i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 20 minut.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 5 min

50 min

Slow cook

## KURCZAK Z ORZECHAMI NERKOWCA

**750 g** udek kurczaków

**100 g** solonych, prażonych orzechów nerkowca

**2** ząbki czosnku

**1** cebula

**300 g** czerwonej papryki

**5 cl** oliwy z oliwek

**5 cl** sosu sojowego

**20 g** koncentratu z pomidorów

**25 cl** bulionu z kury

**12 g** świeżej kolendry

Sok z  $\frac{1}{2}$  cytryny  
pieprz

- 1 Obierz czosnek i cebulę. Usuń ziarna z papryk i pokrój je w paski.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż czosnek i cebulę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Na koniec programu dodaj kurczaka, paprykę, sos sojowy, koncentrat pomidory, orzechy nerkowca i bulion. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 5 Umyj kolendrę i posiekaj ją. Na koniec gotowania natychmiast podawaj posypując kolendrą i polewając sokiem cytrynowym. Dopraw pieprzem.



Możesz dodać 1 łyżeczkę pasty chili.



Całkowity czas: 45 min

4 osoby 10 min

35 min

Slow cook

## ROLADKI NA SZYBKO

4 roladki wołowe  
80 g cebuli  
3 cl oleju z oliwek  
20 cl przecieru pomidorowego  
15 cl zredukowanego bulionu wołowego  
4 gałązki estragonu  
szczypta pieprzu kajeńskiego  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę, pokrój ją na cztery części, włóż do robota z nożem do siekania ultrablade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Zamień nóż na mieszadło, dodaj olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130 °C na 5 min.
- 3 Dodaj następnie przecieru pomidorowego, zredukowany bulion wołowy, estragon, ostre chili i roladki. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 100 °C na 30 min.
- 4 Podawaj na ciepło.



W przepisie na roladki po normandzku zastąp przecier pomidorowy bulionem i niewielką ilością białego wina i dodaj 250 g pieczarek i 10 cl śmietany.



Całkowity czas: 35 min

4 osoby 10 min

25 min

Slow cook

## KURCZAK PO TAJSKU Z CZERWONYM CURRY I SŁODKĄ PAPRYCZKĄ

80 g cebuli  
10 ml oleju arachidowego  
1 czerwona słodka papryczka  
400 filetów piersi z kurczaka lub filetów z udka  
120 ml kremu z orzecha kokosowego  
40 czerwonej, tajskiej pasty curry  
Świeże liście kolendry  
ryż

- 1 Obierz i pokrój na drobno cebulę. Włóż cebulę i olej do miski z założonym mieszadłem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130 °C na 5 min.
- 2 Usuń ziarna z papryczki i drobno posiekaj. Posiekaj drobno kurczaka. Dodaj papryczkę, kurczaka, krem z orzecha kokosowego i pastę curry, wymieszaj, by uzyskać jednolitą konsystencję. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 przy temperaturze 95 °C przez 20 minut, Posyp liśćmi kolendry i podawaj z ryżem.



Dozuj ilość pasty curry według gustu, gdyż niektóre marki są bardziej pikantne.



• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz.

4 osoby 5 min

55 min

Slow cook

## KURCZAK, POMIDORY I GRZYBY

- 750 g** udek kurczaków
- 2** szalotki
- 250 g** pieczarek
- 5 cl** oliwy z oliwek
- 15 cl** białego wina
- 200 g** obranych pomidorów (w konserwie)
- 1** łodyga tymianku
- 1** liść laurowy
- 15 cl** bulionu z kury
- 1 łyżeczka** skrobi kukurydzianej
- sól

- 1** Obierz szalotki. Pokrój pieczarki na ćwiartki. Do robota z nożem do siekania ultrabłade włoż szalotki. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2** Wymień nóż na miesadło. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj kurczaka, pomidory, tymianek, liście laurowe i skrobię rozpuszczoną w bulionie. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 50 min. Po 20 minutach dodaj pieczarki. Na koniec gotowania podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić pieczarki ziemniakami. W takim przypadku dodaj je na początku gotowania. Bulion nie jest potrzebny, jeśli pomidory są soczyste.

• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 30 min

6 osób 10 min

20 min

Slow cook

## RAMEN Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

- 1,5** kostki bulionu z kurczaka
- 2** marchewki
- 1** cebula
- 1** por
- 1** ząbek czosnku
- 1 cm** korzenia imbiru
- 2 łyżka** sosu sojowego
- 100 g** młodych liści szpinaku
- 1** świeża cebula
- 2** piersi kurczaka
- 1 łyżka** oleju
- 300 g** makaronu Udon

- 1** Obierz czosnek, imbir i cebulę. Pokrój na kawałki. Włóż je do miski robota z nożem do siekania ultrabłade, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Umyj i pokrój pory, obierz i pokrój w plastry marchew. Pokrój kurczaka w cienkie paski. Obierz świeżą cebulę i odstaw.
- 2** Zamień nóż na miesadło, włoż kurczaka, czosnek, cebulę i olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 5 minut. Po 3 minutach dodaj sos sojowy.
- 3** Na koniec programu dodaj bulion, pory i marchew, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 15 minut. Pięć minut przed końcem programu dodaj makaron Udon.

- 4** Wlej kilka łyżek bulionu z warzywami i kurczakiem do każdej miski. Dodaj kilka plasterków cebuli i niewielką ilość szpinaku.



Przed podaniem dodaj pół jajka na twardo do każdej miski.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 50 min

10 osób 10 min

40 min

Slow cook

## ROUGAIL Z KIEŁBASĄ

**12** kiełbasek **150 g**

**1** cebula

**90 g** imbiru

**4** ząbki czosnku

**5 cl** oleju

**600 g** mięszu z pomidorów

**40 cl** bulionu drobiowego

**2** suszone papryczki

Ugotowany biały ryż

sól

pieprz

- 1 Obierz cebulę, imbir i ząbki czosnku. Pokrój je na duże kawałki i włóż do robota z nożem do siekania ultra-blade. Miksować przy prędkości 11 przez 20 s.
- 2 Wymień nóż na mieszadło i dodaj olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Pokrój kiełbaski na sześć kawałków. Na koniec programu dodaj kiełbaski, miąższ z pomidorów, bulion drobiowy, papryczki, dopraw solą i pieprzem. Włącz urządzenie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C, prędkości 2 przez 35 minut.
- 4 Podawaj natychmiast z białym ryżem.



Możesz dodać 1 łyżeczkę curry.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 30 min 45 s

4 osoby 10 min

20 min 45

Steam

## AZJATYCKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM

**450 g** piersi z kurczaka

**150 g** ogórka

**150 g** marchewki

**150 g** sałaty (lodowej)

**150 g** młodych liści soi

**30 g** kolendry

**13 cl** soku z zielonej cytryny

**13 cl** sosu sojowego

**27 cl** oleju obojętnego

**7 cl** oleju sezamowego

**1,5 łyżeczki** Tabasco® (opcjonalnie)

**0,7 l** wody

sól

pieprz

- 1 Pokrój kurczaka w paski. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż paski z kurczaka do koszyka do gotowania na parze. Dopraw solą i pieprzem. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 2 Obierz ogórki i marchew, pokrój je w paski. Pokrój sałatę w paski. Do salaterki włóż marchew, ogórek, sałatę, liście soi i kolendrę.
- 3 Na koniec gotowania opróżnij wodę z robota. Włóż nóż tnący Ultra-blade i wlej sok z cytryny, sos sojowy, olej i Tabasco® do robota, miksuj przy prędkości 11 przez 45 sekund.
- 4 Dodaj paski kurczaka i pół sosu do salaterki. Wymieszaj.
- 5 Wlej drugą połowę sosu do sosjerki, by każdy mógł doprawić według gustu. Podawaj.



• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 35 min

4/6 osób 10 min

25 min

Slow cook

## SALTIMBOCCA

- 4 bardzo cienkie eskalopki cielęce
- 4 plasterki szynki parmeńskiej
- 8 listków szalwii
- 60 g cebuli
- 5 cl oleju
- 5 cl białego wina
- 25 cl przecieru pomidorowego
- 2 łyżki wody
- sól
- pieprz

- 1 Połóż plasterki szynki i listki szalwii na eskalopki cielęce, zawiń je. Przekłuj wykałaczką, by się nie rozpadały.
- 2 Obierz cebulę, pokrój ją na cztery części, włóż do robota z nożem do siekania ultrablade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3 Zamień nóż na mieszadło, dodaj olej i białe wino i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Dodaj następnie eskalopki, przecier pomidorowy i 2 łyżki wody. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 40 min. Podawaj na ciepło.

Możesz zastąpić przecier pomidorowy bulionem i niewielką ilością białego wina i faszerować eskalopki plasterkiem mozzarelli.

• DANIA •  
Mięsa



Całkowity czas: 53 min

4 osoby 5 min

48 min

Slow cook

## TADŻIN Z JAGNIĘCINY

- 500 g jagnięciny
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka kolendry w proszku
- 1 łyżeczka cynamonu w proszku
- 1 łyżeczka kminku w proszku
- 40 g soku z limonki
- 13 cl bulionu warzywnego
- 8 g świeżej kolendry
- 8 g pietruszki
- sól

- 1 Obierz ząbki czosnku, włóż je do robota z nożem tnącym ultrablade i siekaj je przy prędkości 12 przez 10 sekund..
- 2 Wymień nóż tnący na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli, przyprawy i sok z limonki. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 3 min.
- 3 W tym czasie pokrój jagnięcinę na kawałki. Posiekaj zioła. Gdy gotowanie czosnku skończy się, dodaj jagnięcinę, bulion i zioła. Dopraw solą. Uruchom program Wolne smażenie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4 Po skończonym gotowaniu podawaj z kaszą.

Możesz zastąpić jagnięcinę udkami z kurczaka.



Całkowity czas: 15 min 30 s

4 osoby 15 min

30 s

30 s

30 s

30 s

## TATAR Z WOŁOWINY

**600 g** wołowiny  
**2** szalotki  
**30 g** kaparów  
**40 g** korniszonów  
**1 łyżeczka** mocnej musztardy  
**3** krople Tabasco®  
**2 łyżki** sosu Worcestershire  
**2** żółtka jaj  
**1** mała natka pietruszki  
sól  
pieprz

- 1 Obierz szalotki, pokrój je w kostkę i włóż z kaparami i korniszonami do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund, wyłóż do salaterki.
- 2 Pokrój wołowinę w kostkę, włóż do pojemnika i miksuj przy prędkości 12 przez 10 do 20 sekund. Posiekaj pietruszkę nożem.
- 3 Do pierwszej salaterki włóż natkę pietruszki z dodatkami i wymieszaj. Dodaj musztardę, pietruszkę, Tabasco®, sos Worcestershire i żółtka jajek. Dopraw solą i pieprzem i wymieszaj.
- 4 Wyłóż tatar na cztery talerze/ Podawaj z frytkami.



Tataru nie można przechowywać, należy go spożywać natychmiast. Możesz zmiksować mięso według gustu, drobniej lub grubiej.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

4 osoby 15 min

11 min 40 min

11 min 40 min

Slow cook

Slow cook

## FASZEROWANE POMIDORY

**4** duże pomidory  
**250 g** pieczarek  
**1** ząbek czosnku  
**250 g** farszu z kiełbasy  
**30 g** bułki tartej  
Olej z oliwek  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. (th. 6-7).
- 2 Odkrój wierzchy pomidorów i opróżnij je. Umyj pieczarki i odkrój nóżki. Obierz ząbek czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż pieczarki i czosnek, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Zamień nóż na mieszadło i dodaj niewielką ilość oliwy z oliwek. Uruchoom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3 Na koniec programu wyjmij mieszadło. Dodaj farsz z kiełbasy i bułkę tartą, dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj farsz łyżką.
- 4 Włóż pomidory do naczynia żaroodpornego i napełnij je farszem. Nałóż wierzchy i wstaw do piekarnika na 40 minut.



Zastąp farsz z kiełbasy na resztki po rosole.



• **DANIA** •  
Mięsa



Całkowity czas: 1 godz. 02 min

4 osoby 10 min

52 min

Slow cook

## WATERZOOI Z KURCZAKA

**750 g** udek kurczaków  
**1** cebula  
**200 g** marchewki  
**200 g** pora  
**50 g** selera naciowego  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
**1** liść laurowy  
**1** łodyga tymianku  
**15 cl** śmietany  
**1** żółtko  
**10** gałązki estragonu  
**20 cl** białego wytrawnego wina  
**20 cl** bulionu z kury  
sól

- 1 Obierz cebulę, pory i seler i pokrój w kawałki. Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, seler, białe wino i bulion, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Na koniec programu dodaj kurczaka, marchew, por, liście laurowe i tymianek. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4 Na koniec programu odcedź mięso i warzywa, wyłóż je do naczynia.

Dodaj śmietanę wymieszaną z żółtkiem jajka do pozostałego sosu. Miksuj przy prędkości 6 przez 2 minuty, wlej sos na mięso i warzywa. Podawaj natychmiast posypane gałązkami estragonu.

• **DANIA** •  
Wegetariańskie



Całkowity czas: 49 min

4 osoby 10 min

9 min 30 min

Slow cook

## BAKŁAŻANY Z PARMEZANEM

**600 g** bakłażanów  
**50 g** parmezanu  
**120 g** mozzarelli  
**100 g** bułki tartej  
**1** cebula  
**1** ząbek czosnku  
**1 łyżka** oregano  
**15 g** oleju z oliwek  
**500 g** mięszu z pomidorów  
**30 g** koncentratu z pomidorów  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 30 s.
- 2 Zamień nóż na mieszadło, następnie dodaj olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3 Dodaj następnie miąższ i koncentrat pomidorowy, oregano, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj łyżką. Pokrój bakłażany na cienkie plasterki wzdłuż. Podsmaż je na patelni przez kilka minut i wyłóż na papier absorbujący. Wysmaruj tłuszczem naczynie do zapiekanki, wyłóż warstwę bakłażanów i wylej na nią sos pomidorowy. Powtarzaj czynności aż do wyczerpania produktów.
- 4 Dodaj parmezan i mozzarellę w plasterkach, posyp tartą bułką. Piecz przez 30 min.

Możesz wykonać ten przepis z cukinią.



Całkowity czas: 1 godz. 26 min

4 osoby 15 min

6 min 45 min 20 min

MADE WITH HANDS Pastry

**Składniki na bułki:**

- 300 g mąki
- 115 ml mleka
- 60 ml wody
- 20 g masła
- 1 łyżeczka suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 płaska łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka ziaren sezamu
- 1 roztrzepane żółtko jajka

**Składniki na placki warzywne:**

- 100 g cukinii
- 100 g obranych marchwi
- ½ żółtej papryki
- 2 jaja
- 120 g mąki
- Sól, pieprz
- odrobina oleju roślinnego

**Składniki do burgera:**

- 100 g sera camembert
- 2 średnie pomidory
- 4 liście sałaty
- ¾ czerwonej cebuli w plasterkach
- 2 łyżki musztardy

## HAMBURGER WEGETARIAŃSKI

- 1 Do miski z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej mleko, wodę i włóż masło i drożdże. Podgrzej przez 3 minuty przy prędkości 2 i temperaturze 40°C. Dodaj mąkę, cukier i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 2 Podziel kulę ciasta na 4, wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryj wilgotną ścierką i odstaw na 45 minut w temperaturze pokojowej.
- 3 Podgrzej piekarnik do 200°C. Posmaruj powierzchnię bułek żółtkiem jajka rozcieńczonego w wodzie, posyp ziarnami sezamowymi i wstaw do piekarnika na 15 minut. Następnie odczekaj aż ostygnie na ruszcie.
- 4 Pokrój warzywa na duże kawałki i włóż do miski z nożem ultrablade.
- 5 Wymień nóż ultrablade na nóż do wyrabiania/kruszenia i dodaj olej. Dodaj jajka, mąkę, sól i pieprz. Miksuj przy prędkości 8 przez 20 s.
- 6 Podgrzej niewielką ilość oleju na patelni i ułóż na niej 4 placki mieszanki warzyw. Podsmaż przez 2 minuty z dwóch stron, wyłóż placki na blachę żaroodporną. Włóż plasterki sera na placki, grilluj w piekarniku przez minutę.
- 7 Przekrój bułki na połowę i posmaruj wewnątrz musztardą. Włóż sałatę, plasterki pomidorów, placki warzywne i plasterki czerwonej cebuli. Natychmiast podawaj.
- 8 Uruchom urządzenie na 30 sekund, przy prędkości 10.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

4 osoby 15 min

40 min 10 min

MADE WITH HANDS Slow cook

## FASZEROWANA KAPUSTA

**Składniki na faszerowaną kapustę:**

- 7 liści kapusty zielonej (średniej wielkości, nie za zielonych)
- 80 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 40 g selera naciowego
- 80 g marchewki
- 70 g rzepy
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 100 g bulguru
- 80 cl bulionu warzywnego
- 1 jajo
- 1 łyżeczka tradycyjnej musztardy
- ¾ natki pietruszki
- 30 g rodzynek
- Sól, pieprz

**Składniki na sos:**

- 400 g mięszu z pomidorów
- 1 łyżeczka posiekanego estragonu
- 20 cl bulionu warzywnego

- 1 Blansuj 6 liści kapusty przez 8 minut w dużym garnku z posoloną wrzącą wodą. Obierz cebulę, czosnek, marchew i rzepę. Pokrój marchew, rzepę i seler naciowy w małą kostkę i odstaw.
- 2 Do miski z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę pokrojoną w ćwiartki i czosnek. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12.
- 3 Wymień nóż na mieszadło, zeszkrob ścianki i dodaj marchew, rzepę, seler naciowy i oliwę z oliwek. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.
- 4 Przez ten czas zawiń pozostały liść kapusty i pokrój ją drobno. Jak tylko usłyszysz sygnał dźwiękowy dodaj kapustę i bulgur. Dopraw solą i pieprzem, wlej bulion warzywny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 100°C na 15 min.
- 5 Na koniec gotowania odcedź warzywa i odstaw na 10 minut w salaterce, by ostygły.
- 6 Dodaj jajko, musztardę, pokrojoną pietruszkę i rodzynek do warzyw i mieszaj, by uzyskać jednolity farsz.
- 7 Rozłóż liść kapusty na czystej ścierece, wyłóż na nią 2 duże łyżki farszu, zamknij liść i włóż do koszyka do gotowania na parze. Powtarzaj czynność ze wszystkimi liśćmi kapusty.
- 8 Opłucz miskę Companion, a następnie zamocuj mieszadło. Dodaj mięsz pomidorowy, estragon i bulion warzywny. Włóż koszyk do gotowania na parze z kapustą i gotuj przy prędkości 4 i temperaturze 120°C przez 20 minut.
- 9 Przełóż kapustę do naczynia, polej sosem pomidorowym i natychmiast podawaj.





Całkowity czas: 32 min

4 osoby 10 min

2 min 20 min

Steam

## PLACEK Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

2 jaja  
100 g mąki  
25 cl mleka  
40 g roztopionego masła  
około trzydzieści pomidorków koktajlowych  
4 łyżka startego parmezanu  
10 listków bazylii  
szczypta ziół prowansalskich  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. Posmaruj formy do placków
- 2 Do robota z nożem ultrabłade włóż jajka, wlej mleko, włóż starty parmezan i rozpuszczone masło. Dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zdejmij zatyczkę, miksuj przy prędkości 10 przez 2 minuty. Po 30 sekundach wsyp mąkę oraz listki bazylii przez otwór od zatyczki nie wyłączając silnika.
- 3 Wyłóż pomidorki koktajlowe w formach i wlej do środka ciasto. Wstaw do piekarnika na 20 minut. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.

Bazylię i parmezan można zastąpić 2 łyżkami pesto.



Całkowity czas: 1 godz. 16 min

4 osoby 10 min

21 min 15 min 30 min

Steam

## ZAPIEKANKA WARZYWNA

250 g cukinii  
180 g pomidorów  
100 g papryki  
20 g listków bazylii  
20 cl śmietany płynnej  
4 jajka  
50 g sera (gruyère, parmezan, kozłi)  
Olej z oliwek  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój warzywa w kostkę 1 cm x 1 cm.
- 2 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż warzywa do koszyka do gotowania na parze. Dopraw solą i pieprzem. Możesz dodać niewielką ilość oliwy z oliwek. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota, a następnie uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 3 Po ukończeniu programu wyjmik kosz do gotowania na parze i odczekaj 15 minut, aż warzywa ostygną. Opróżnij wodę z miski i optucz w zimnej wodzie.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 5 W misie zamocuj nóż tnący ultrabłade, po czym włóż do niej połowę warzyw ze śmietaną, jajkami, bazylią i serem. Dopraw solą i pieprzem.

- 6 Miksuj przy prędkości 11 przez 1 minutę.
- 6 Przelej uzyskaną masę do naczynia do zapiekanek, dodaj resztę ugotowanych warzyw i wstaw do piekarnika na 30 minut. Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 2 godz. 30 min

4 osoby 30 min

41 min 1 godz. 19 min

Steam Slow cook

## PLACKI ZIEMNIACZANE

**750 g** ziemniaków  
**80 g** mąki pszennej  
**130 g** obranej cebuli  
**3** jajka  
**1** łyżeczka soli  
**1** łyżeczka pieprzu  
olej do smażenia

- 1 Obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. W misie robota zamocuj ostrze do wyrabiania/kruszenia. Umieść w nim ziemniaki i cebulę, po czym miksuj przez 2 min na obrotach 8. Jeśli ziemniaki mają być mniej rozdrobnione, skróć czas do 1 min i prędkość 10.
- 2 Do masy ziemniaczanej dodaj mąkę, jajka, sól, pieprz. Uruchom urządzenie na 30 sekund na prędkości 7.
- 3 Uformuj małe placuszki i usmaż na patelni w niewielkiej ilości oleju, odwracając w połowie smażenia.



Dodaj sałatę roszpukę z rzodkiewką pokrojoną w paski.



Całkowity czas: 1 godz. 07 min.

4/6 osób 12 min

25 min 30 min

Slow cook

## ZAPIEKANKA Z BURAKA LIŚCIOWEGO Z BESZAMELEM

**600 g** liści buraków liściowych  
**50 cl** wody  
**40 g** mąki  
**40 g** miękkiego masła  
**50 cl** mleka półtłustego  
szczypta gałki muszkatołowej  
**120 g** startego sera comté  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój liście buraka liściowego na kawałki. Włóż buraki i 50 cl wody do robota z założonym mieszadłem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 przy temperaturze 95°C przez 15 minut. Na koniec gotowania odcedź składniki w durszlaku. Umyj misę.
- 2 Do robota z trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 90°C przez 8 min.
- 3 Na koniec programu dodaj starty ser i miksuj przy prędkości 6 przez 45 s. Jeśli mieszanina nie ma jednolitej konsystencji, miksuj dodatkowe 30 sekund.
- 4 Wymieszaj buraka liściowego z beszamelem. Wlej preparat do naczynia do zapiekanek. Wstaw do piekarnika na 30 minut. Podawaj ostygnięte.





Całkowity czas: 40 min

4 osoby 10 min

30 min

Slow cook

## SOCZEWICA, MARCHEW I PRZYPRAWY

- 1 duże opakowanie zielonej soczewicy
- 2 czerwone cebule
- 6 marchewek
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka nasion gorczycy
- 1 łyżeczka nasion kminku
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 1 łyżeczka kurkumy w proszku
- 20 cl mleka kokosowego
- 15 cl bulionu warzywnego
- sól
- pieprz

- 1 Obierz cebule i marchew. Pokrój marchew w dość duże plastry a cebulę na ćwiartki. Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i uruchom robota przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, marchew, nasiona gorczycy, kminek, curry i kurkumę. Dopraw solą i pieprzem, wlej mleko kokosowe i bulion warzywny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min.
- 3 Dodaj odcedzoną soczewicę i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 20 minut.

💡 Zastąp marchew kostką z dyni olbrzymiej.



Całkowity czas: 55 min

4/6 osób 10 min

45 min

Slow cook

## GULASZ Z WARZYW KORZENNYCH

- 100 g czerwonej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 10 cl oliwy z oliwek
- 1 łyżeczki papryki
- 250 g dyni
- 250 g pasternaku
- 300 g marchewki
- 20 cl bulionu warzywnego
- sól
- pieprz

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem ultrabłade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Zgnieć ząbek czosnku za pomocą ostrza noża i włóż do robota z oliwą z oliwek i papryką. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Obierz dynię, pasternak i marchew i pokrój w kawałki. Po zakończeniu gotowania dodaj bulion i warzywa. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 48 minut. Podawaj na ciepło.

💡 Ziemniaki, słodkie ziemniaki, topinambury - wybór jest duży! Zmieniaj warzywa według ochoty.

• **DANIA** •  
• *Wegetariańskie* •



Całkowity czas: 46 min

4/6 osób 5 min

16 min 25 min

Steam

DE MARQUEL

## MILLEFEUILLE ZE SZPINAKIEM PO GRECKU

**300 g** świeżych liści szpinaku  
**1** jajo  
**200 g** sera feta  
**10** arkuszy ciasta filo  
**20 g** roztopionego masła  
sól  
pieprz  
woda

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Wlej 0,7 l wody do robota. Umyj szpinak i pokrój na duże kawałki. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 minut. Wyjmij szpinak, włóż do durszlaka i opróżnij misę robota.
- 2 Następnie w misie zamocuj nóż do wyrabiania/kruszenia, a potem włóż do niej roztrzepane widelcem jajko i pokruszony ser feta. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund, Dodaj szpinak i miksuj przez 30 sekund.
- 3 Przetnij na pół ciasta filo, posmaruj je rozpuszczonym masłem. Nasmaruj tłuszczem kwartowe naczynie. Włóż połowę arkuszy ciasta do naczynia, wyłóż farsz ze szpinakami i przykryj pozostałymi arkuszami ciasta.
- 4 Pokrój na prostokąty, wstaw do piekarnika na około 25 minut. Powierzchnia musi być dobrze zarumieniona.

• **DANIA** •  
• *Wegetariańskie* •



Całkowity czas: 1 godz. 30 min

4/6 osób 15 min

1 godz. 15 min

Slow cook

DE MARQUEL

## MINISTRONE

**120 g** białej fasoli  
**50 g** cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**100 g** ziemniaków  
**100 g** marchewki  
**50 g** porów (biała część)  
**50 g** cukinii  
**20 g** selera naciowego  
**40 g** masła  
**1** liść laurowy  
**1,5** kostki bulionu z kurczaka  
**250 g** obranych pomidorów w konserwie  
**80 g** makaronu np. muszelek  
sól  
pieprz

- 1 Poprzedniego dnia włóż białą fasolę do wody.
- 2 Tego samego dnia obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Pokrój marchew, obrane ziemniaki oraz pozostałe warzywa.
- 3 Włóż cebulę i czosnek do robota z nożem ultrablade, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Dodaj masło i liść laurowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 4 Dodaj następnie bulion, kostkę warzywną, fasolę i obrane pomidory. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 1 godziny.
- 5 Dodaj makaron i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 100°C na 10 minut. Podawaj na ciepło z posiekаныmi listkami bazylii.



• **DANIA** •  
Wegetariańskie



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

 4 osoby	 10 min
 16 min	 40 min
 Slow cook	
	

## PAPRYKA FASZEROWANA KOMOSĄ RYŻOWĄ, BAKŁAŻANEM I SEREM FETA

4 papryki różnych kolorów  
1 cebula  
150 g komosy ryżowej  
1 bakłażan  
200 g sera feta  
5 łyżek rozdrobionych pomidorów  
Kilka listków szalwii  
Olej z oliwek  
sól  
pieprz  
woda

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Umyj i pokrój bakłażan w kostkę. Pokrój listki szalwii.
- 2 Wymień nóż na miesadło. Dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek, komosę, bakłażan, rozdrobnione pomidory i 25 cl wody. Dopraw solą, pieprzem i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 15 min z zatyczką.
- 3 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C, umyj i odkrój wierzch papryki, usuń nasiona. Pokrój feta na kawałki.

- 4 Na koniec programu otwórz pokrywę robota i dodaj ser feta. Delikatnie wymieszaj. Faszeruj paprykę mieszanką z komosy i włóż do naczynia żaroodpornego. Wlej niewielką ilość oliwy z oliwek i wlej pół szklanki wody na spód naczynia. Piecz przez 40 min.







Możesz użyć tego farszu do pomidorów, okrągłych cukinii...

• **DANIA** •  
Wegetariańskie



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.

 2/4 osób	 15 min
 20 min	 28 min
 Steam	
	

## KNEDLE ZIEMNIACZANE

300 g ziemniaków  
0,7 l wody  
1 jajo  
20 g bułki tartej  
75 g mąki  
20 cl śmietany płynnej  
1 łyżeczka szczypiorku  
1 łyżeczka mielonego muskatołowca korzennego  
50 g tartego sera  
sól  
Pieprz z 5 owoców

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój w kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0,7 l wody do miski i włóż koszyk do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 2 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Na koniec gotowania włóż ziemniaki do salaterki i rozgnieć je. Dopraw solą, pieprzem, dodaj jajko, tartą bułkę i mąkę. Dobrze wymieszaj. Uformuj małe knedelki i gotuj 8 minut w garnku z wrzącą wodą. Odcedź knedle na papierze absorbującym, wykładaj je stopniowo do naczynia do zapiekanek wysmarowanego masłem. W salaterce wymieszaj śmietanę, pokrojony szczypiorek, gałkę muskatołową, sól, pieprz i wlej mieszankę na

knedle. Posyp startym serem i wstaw do piekarnika na 20 minut.



Możesz dodać do preparatu wędzony boczek.

• **DANIA** •  
Wegetariańskie



Całkowity czas: 55 min

8 osób 10 min

35 min 10 min

Slow cook

## KOMOSA RYŻOWA Z WARZYWAMI I CIECIERZYCĄ

**300 g** kwinoa (komosa ryżowa)  
**200 g** ciecierzycy w konserwie  
**250 g** rzepy  
**180 g** marchewki  
**200 g** cukinii  
**85 cl** bulionu warzywnego  
 szczypta kminku  
 szczypta kolendry w proszku  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
**80 g** mozzarelli  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz marchew i rzepę i umyj cukinie. Pokrój każde warzywo w małą kostkę oddzielnie.
- 2 Do miski robota z założonym mieszadłem wlej oliwę z oliwek, włóż marchew, rzepę, kminek, kolendrę i wlej bulion warzywny. Dopraw niewielką ilością soli i pieprzu. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 100°C przez 15 min.
- 3 Dodaj cukinie, komosę i ciecierzycę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min.
- 4 Gdy tylko usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij miskę z urządzenia i odczekaj aż ostygnie przez 10 minut z przykrywką, by komosa całkowicie wchłonęła wodę.
- 5 Dodaj mozzarellę i natychmiast podawaj.



Danie to można jeść na zimno z oliwą z oliwek i sokiem cytrynowym/.

• **DANIA** •  
Wegetariańskie



Całkowity czas: 1 godz. 19 min.

4/6 osób 25 min

19 min 35 min

MADE WITH HANDS

## SUFLETY SEROWE

**40 g** mąki  
**40 g** masła  
**50 cl** mleka półtłustego  
 szczypta gałki muszkatołowej  
**150 g** tartego sera  
**5** jajka  
 sól  
 pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem, miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.
- 2 Oddziel białka od żółtek. Na koniec programu dodaj ser i miksuj przez 50 sekund przy prędkości 8. Jeśli jest to konieczne, miksuj 30 dodatkowych sekund. Dodaj żółtka jajek i miksuj przez 50 sekund. Przełóż masę do dużej salaterki i umyj robot.
- 3 W misie ponownie zamocuj trzepaczkę, a następnie włóż białka jajek i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 7 przez 7 minut 30 sekund bez zatyczki.
- 4 Posmaruj masłem naczynie na suflety. Delikatnie wymieszaj ubite białka z wcześniej przygotowaną masą. Wlej do naczynia i wstaw do piekarnika na 30 do 35 minut nie otwierając drzwiczek piekarnika. Degustuj natychmiast.



• **DANIA** •  
• *Wegetariańskie* •



Całkowity czas: 25 min

2 osób 10 min

15 min

Steam

## TAGLIATELLE Z WARZYW

**200 g** marchewki  
**100 g** pasternaku  
**0,7 l** wody  
**20 g** startego parmezanu  
**5 cl** śmietany  
pieprz

- 1 Obierz marchew i pasternak, pokrój je w paski.
- 2 Wlej 0,7 l wody do robota. Włóż warzywa do koszyka do gotowania na parze, włóż do robota. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 3 Włóż parmezan i śmietanę do salaterki, dopraw pieprzem i dobrze wymieszaj.
- 4 Na koniec gotowania włóż tagliatelle warzywne do salaterki i wymieszaj. Podawaj natychmiast.



Pasternak jest zimowym warzywem, z nadejściem lata zastąp go cukinią a sos zamień na pesto.

• **DANIA** •  
• *Wegetariańskie* •



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób 15 min

45 min

Slow cook

## TADŻIN WARZYWNY

**80 g** czerwonej cebuli  
**100 g** czerwonej papryki  
**2** ząbki czosnku  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**1 łyżeczka** cynamonu  
**1 łyżeczka** imbiru  
**1 łyżeczki** kminku  
**250 g** cukinii  
**250 g** kopru włoskiego  
**200 g** pomidorów  
**20 cl** bulionu warzywnego  
 $\frac{1}{2}$  bukietu kolendry  
sól  
pieprz

- 1 Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i paprykę i mieszaj przy prędkości 11 przez 15 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Rozgnieć ząbki czosnki ostrzem noża. Włóż je do robota z oliwą z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Pokrój cukinie, koper włoski i pomidory w kostkę. Dodaj bulion, przyprawy i warzywa do robota, dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 30 min.

- 4 Podawaj na ciepło lub zimno posypane pokrojoną kolendrą.



Zastąp koper włoski i cukinię pasternakiem, marchwią i dynią.

• **DANIA** •  
• *Wegetariańskie* •



Całkowity czas: 22 min

4 osoby 5 min

17 min

MADE MAQUET

MADE MAQUET

## WOK WARZYWNY

**150** obranej cebuli  
**150 g** zielonej papryki  
**150 g** cukinii w kostce  
**150 g** brokuł  
**2 łyżki** oleju sezamowego  
**4 łyżki** oleju roślinnego  
**1 łyżeczka** posiekanego czosnku  
sól  
pieprz

- 1 Pokrój zieloną paprykę w kostkę, następnie włóż do miski robota. Uruchom urządzenie na 3 minuty przy temperaturze 150°C.
- 2 Dodaj olek sezamowy, 3 łyżki oleju roślinnego i posiekany czosnek. Podsmaż wszystkie składniki w temperaturze 150°C przez 30 sekund. Wymieszaj.
- 3 Dodaj następnie cebulę, paprykę, sól i pieprz, włącz smażenie w temperaturze 150°C przez 5 minut i mieszaj od czasu do czasu.
- 4 Na koniec programu dodaj brokuły i cukinię, resztę oleju i włącz gotowanie w temperaturze 150°C przez 8 minut 30 sekund regularnie mieszając.

• **DANIA** •  
• *Makaron i ryż* •



Całkowity czas: 38 min

4/6 osób 10 min

28 min

Slow cook

MADE MAQUET

MADE MAQUET

## PSZENICA JAK RISOTTO

**250 g** pszenicy  
**1** cebula  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**8 cl** białego wina  
**70 cl** bulionu drobiowego  
**80 g** pomidorów  
**80 g** cukinii  
**30 g** parmezanu  
**10** listków bazylii  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrabłede i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Zamień nóż na mieszadło, wlej oliwę z oliwek do robota. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki na 7 min.
- 3 Gdy minutnik wyświetli, że pozostały 4 minuty, dodaj pszenicę. Następnie, gdy minutnik wyświetli, że pozostała minuta do zakończenia programu dodaj białe wino.
- 4 Na koniec programu dodaj bulion drobiowy, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.

- 5 Pokrój pomidory i cukinię w małą kostkę. Na koniec gotowania dodaj parmezan, pomidory i cukinię. Delikatnie wymieszaj łyżką. Podawaj natychmiast dodając kilka listków bazylii.

Jeśli chcesz, by masa dobrze się przechowywała, nie pozostawiaj jej w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.



• **DANIA** •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 53 min

10 osób 10 min

43 min

Slow cook

## BUCATINI ALL'AMATRICIANA

**800 g** bucatini  
**3** ząbki czosnku  
**½** peperoncino (lub papryczki)  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**400 g** pancetta (lub guanciale)  
**1,2 kg** zmiażdżonych pomidorów w konserwie  
**150 g** startego sera pecorino  
sól  
pieprz

- 1 Ugotuj bucatini w dużym garnku z wrzącą wodą, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- 2 Obierz ząbki czosnku i włóż do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade. Uruchom prędkość 11 na 10 sekund.
- 3 Wymień nóż na mieszadło i dodaj olej do pancetty. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4 Na koniec programu dodaj rozdrobnione pomidory, dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 35 min.
- 5 Wlej sos na makaron i dodaj pecorino. Wymieszaj i podawaj.

Możesz zastąpić pancetta kostkami bakłażanu i pecorino mozzarellą.

• **DANIA** •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 35 min

4 osoby 10 min

25 min

Slow cook

## GNOCCHIS Z KIEŁBASĄ I POMIDORAMI

**1** opakowanie gnocchis  
**300 g** kiełbasy  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
**1** opakowanie **400 g** zmiażdżonych pomidorów  
**20** pomidorków koktajlowych  
**2** cebule  
**1** ząbek czosnku  
**1 łyżeczka** suchego oregano  
kilka listków bazylii  
**25 cl** wody  
Parmezan  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i ząbek czosnku i pokrój je na ćwiartki. Usuń skórkę z kiełbasek i rozdrobnij na farsz. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i czosnek i uruchom robota przy prędkości 11 przez 20 sekund.
- 2 Zamień nóż na mieszadło, wlej oliwę z oliwek i włóż farsz z kiełbasek. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.
- 3 Dodaj pomidory z puszki, pomidorki koktajlowe pokrojone na pół, oregano i wodę. Dopraw solą, pieprzem i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 20 minut. Trzy minuty przed końcem programu dodaj gnocchis. Podawaj z parmezanem i posiekaną bazylią.

Do wersji jeszcze szybszej włóż wszystkie składniki do robota i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 25 min.

## DANIA

Makaron i ryż



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

6 osób	30 min
36 min	
Steam	

# DOMOWE GNOCCHIS I PESTO

- 1 kg ziemniaków
- 350 g mąki pszennej
- 2 żółtka jaj
- 2 bukiety bazylii
- 2 ząbki czosnku
- 50 g startego parmezanu
- 50 g orzeszków piniowych
- 20 cl oliwy z oliwek
- sól
- pieprz

- 1 Obierz ząbki czosnku i przekrój na pół. Usuń twardą część. Umyj i delikatnie wysusz listki bazylii. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż ząbki czosnku, bazylię, orzeszki piniowe, parmezan, sól i pieprz. Wlej oliwę z oliwek i włóż robot na prędkość 12 przez 20 s.
- 2 Zgarnij składniki na środek miski i ponownie uruchom robot przez 10 sekund. Odstaw pesto i umyj i wysusz miskę.
- 3 Obierz i umyj ziemniaki. Pokrój na kawałki. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do misy robota, włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 35 minut. Na koniec programu przełóż ugotowane ziemniaki do salaterki i odczekaj, aż ostygną lub ugotuj dzień wcześniej.
- 4 Za pomocą praski do ziemniaków lub widelca rozgnieć ziemniaki, by uzyskać puree. Dodaj trochę mąki i wymieszaj. Dodaj żółtka jajek i ponownie wymieszaj. Dodaj resztę mąki i mieszaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 5 Posyp mąką stolnicę i ręce, by uformować długie knedle z ciasta. Pokrój je na kawałki długości około 2 cm. Następnie spłaszcz je widelcem i wałkuj lekko, by uzyskać kształt gnocchis.
- 6 Włóż gnocchis (po 20) do dużego garnka z posoloną wrzącą wodą, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij je wtedy i odcedź na papierze absorbującym. Powtarzaj czynność z pozostałymi gnocchis. Podawaj z pesto.

## DANIA

Makaron i ryż



Całkowity czas: 1 godz. 40 min.

4 osoby	20 min
50 min	
Slow cook	

# LAZANIA

- 300 g posiekanej wołowiny
- 1 ząbek czosnku
- 100 g cebuli
- 5 cl oliwy z oliwek
- 500 g obranych i odcedzonych pomidorów (w konserwie)
- 10 g oregano
- 50 g mąki
- 50 g masła
- 50 cl mleka półtłustego
- szczypta gałki muszkatołowej
- 500 ugotowanych lazanii
- 100 g tartego sera
- sól
- pieprz

- 1 Obierz cebulę i czosnek, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 s. Wymień nóż na mieszadło, dodaj oliwę, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. Dodaj mięso, pomidory i oregano. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 90°C na 35 min. Odstaw sos i umyj misę robota.
- 2 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.
- 3 Posmaruj formę tłuszczem i wlej trochę sosu pomidorowego. Wyłóż płaty lazanii, dodaj sosu pomidorowego, beszamelu i startego sera. Powtarzaj czynność aż do wyczerpania składników, zakończ serem. Piecz przez 25 do 30 min.



• DANIA •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 28 min

4 osoby 10 min

18 min

Slow cook

## JEDNOGARNKOWY MAKARON Z KREWETKAMI I MASCARPONE

**300 g** makaronu np. penne  
Okolo dwadzieścia ugotowanych i obranych krewetek  
**200 g** mascarpone  
**70 cl** wody  
**1** kostka bulionu warzywnego  
**10** pomidorków koktajlowych  
**1** cukinia  
kilka pęczków szczypiorku  
sól  
pieprz

- 1 Umyj pomidorki koktajlowe. Umyj cukinię i pokrój ją w drobne plasterki.
- 2 Do robota z mieszadłem włoż makaron, krewetki, mascarpone, pomidory, plastry cukinii, kostkę rosółową i wlej wodę. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 na 18 min.
- 3 Na koniec programu wymieszaj i podawaj z pokrojonym szczypiorkiem.

💡 Dodaj trochę startego parmezanu na chwilę przed podaniem. Nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• DANIA •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 35 min

4 osoby 10 min

14 min 11 min

Slow cook

## MAKARON CARBONARA

**400 g** makaronu penne  
**200 g** pancetta  
**2 cl** oliwy z oliwek  
**30 cl** płynnej śmietany  
**120 g** startego parmezanu  
**1** żółtko  
pieprz

- 1 Ugotuj penne w dużym garnku z wrzącą wodą, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- 2 Pokrój pancetta na małe kawałki, włoż do robota z założonym mieszadłem. Dodaj olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 6 min bez zatyczki.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę i żółtko jajka, uruchom robot przy prędkości 5 i temperaturze 85°C na 8 minut.
- 4 Wlej sos na odcedzony makaron i dodaj parmezanu, Dopraw dużą ilością pieprzu. Wymieszaj i podawaj.

💡 Możesz zastąpić pancetta wędzonym boczkiem.

• **DANIA** •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 40 min

4/6 osób 10 min

30 min

Slow cook

## TRADYCYJNE RISOTTO

**300 g** ryżu arborio  
**50 g** białej cebuli  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**8 cl** białego wina  
**90 cl** bulionu drobiowego  
**30 g** parmezanu  
**15 g** masła  
sól  
pieprz

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż do robota z nożem ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 s. Wymień nóż na mieszadło, dodaj oliwę i przyprawy, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 bez zatyczki przez 7 min.
- 2 Gdy minutnik wyświetli, że pozostało 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania.
- 3 Następnie dodaj bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 22 min z zatyczką.
- 4 Na koniec gotowania dodaj parmezan i masło i delikatnie wymieszaj. Dopraw i natychmiast podawaj.



Uzupełnij risotto według gustu warzywami, przyprawami, ziołami... Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• **DANIA** •  
Makaron i ryż



Całkowity czas: 38 min

4/6 osób 10 min

28 min

Slow cook

## LETNIE RISOTTO

**300 g** ryżu arborio  
**1** szalotka  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**8 cl** białego wina  
**90 cl** bulionu drobiowego  
**50 g** parmezanu  
**50 g** suszonych pomidorów  
**10** listków bazylii  
**50 g** masła  
sól  
pieprz

- 1 Obierz szalotkę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 15 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki na 7 min.
- 3 Gdy minutnik wyświetli, że pozostało 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania. Na koniec programu wlej bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min, włóż zatyczkę. Po ukończeniu gotowania dodaj parmezan, masło i suszone, pokrojone w kawałki pomidory, wymieszaj delikatnie łyżką. Dopraw. Podawaj natychmiast dodając kilka listków bazylii.



Nie zdziw się, jeśli pozostało trochę płynu, parmezan nada kremowej konsystencji risotto. Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.



## DANIA

Makaron i ryż



Całkowity czas: 40 min



4/6 osób



10 min



30 min



Slow cook



## DANIA

Makaron i ryż



Całkowity czas: 23 min



4 osoby



5 min



18 min



# RISOTTO Z GROSZKIEM I SZYNKĄ

**300 g** ryżu arborio

**1** szalotka

**5 cl** oliwy z oliwek

**8 cl** białego wina

**90 cl** bulionu drobiowego

**170 g** mrożonego zielonego groszku

**30 g** startego parmezanu

**80 g** szynki parmeńskiej

- 1 Obierz szalotkę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrablade, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Wlej oliwę z oliwek do robota, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki przy 130°C przez 7 min.
- 2 Gdy minutnik wyświetli, że pozostały 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania.
- 3 Na koniec programu wlej bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C przez 22 min, włóż zatyczkę. 10 minut przed zakończeniem gotowania dodaj groszek zielony.

- 4 Na koniec gotowania dodaj parmezan i szynkę pokrojoną w kawałki, a następnie wszystko wymieszaj. Dopraw i natychmiast podawaj.



Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

# SZPECLE

**150 g** mąki T45

**3** jajka

**20 g** delikatnego masła

**½ łyżki** pokrojonej pietruszki

**2 l** wody

sól

pieprz

Gałka muskatołowa










- 1 Do miski wlej 2 litry wody, zamknij przykrywkę i gotuj w temperaturze 120°C przez 8 minut z przykrywką.
- 2 W tym czasie w salaterce wymieszaj mąkę, jajka, sól, pieprz, gałkę muskatołową, by uzyskać lekko płynne ciasto. Gdy woda będzie się gotować, zmniejsz temperaturę do 100°C i dodaj 1 minutę gotowania.
- 3 Zetrzyj ciasto na szpecle do miski Companion i gotuj przez minutę aż ciasto wypłynie na powierzchnię. Odcedź kluski i opłucz miskę.
- 4 Uruchom robot na temperaturę 150°C przez 2 minuty 30 sekund. Po osiągnięciu temperatury ponownie włącz gotowanie przez 5 minut, dodaj masło, szpecle i dobrze wymieszaj.
- 5 Na koniec gotowania posyp pietruszką i podawaj.

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 1 godz. 15 min

 4 osoby	 15 min	
 40 min	 Zz	 20 min
 Slow cook		
  		

## BABECZKI

6 babeczek z ciasta francuskiego  
40 g mąki  
40 g + 20 g masła  
50 cl mleka półtłustego  
180 g piersi z kurczaka  
100 g cielęciny  
2 knedle (200 g)  
60 g szalotek  
10 cl bulionu  
180 g całych pieczarek w konserwie  
2 łyżki oleju  
szczypta gałki muskatołowej  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z trzepaczką włoż mąkę, mleko i gałkę muskatołową. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Odstaw i umyj misę robota.
- 2 Pokrój kurczaka, cielęciny i knedle w kawałki. Obierz szalotkę, włoż ją do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3 Zamień nóż na mieszątko i dodaj 20 g pozostałego masła i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut. Dodaj kurczaka, cielęciny i bulion uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy tem-

peraturze 90°C na 25 minut. Po 15 minutach dodaj pieczarki i knedle.


- 4 Opróżnij bulion i wymieszaj masę z beszamelem, włoż do babeczek i wstaw do piekarnika na 20 minut.

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 1 godz. 30 min

 4 osoby	 10 min	
 20 min	 Zz	 20 min
	 Pastry	
  		

## PIZZA Z SIEKANĄ CIEŁĘCINĄ

1 torebka proszku do pieczenia  
400 g mąki  
250 g cielęciny (posiekanej)  
1 żółta papryka  
1 cebula  
100 g startego sera cheddar  
6 łyżek sosu pomidorowego  
szczypta suszonego tymianku  
Oliwa z oliwek  
sól  
woda

- 1 Do miski robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, wlej 25 cl wody i drożdże. Uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 40°C przez 2 minuty. Na koniec programu dodaj mąkę, 2 łyżki oliwy z oliwek i szczyptę soli i uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu zostaw ciasto w robocie w temperaturze 30°C przez 40 minut.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Umyj paprykę i usuń ziarna, pokrój w kostkę. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włoż cebulę i uruchom robot przy prędkości 10 przez 10 sekund. Następnie zamień nóż na mieszątko, dodaj paprykę, posiekane mięso i 2 łyżki oliwy z oliwek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1. Na koniec programu dodaj tymianek i 3 łyżki

sosu pomidorowego i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 10 minut.

- 3 Podgrzej piekarnik do temperatury 220°C. Na stolnicy wysypanej mąką rozwałkuj dosyć cienko ciasto na pizzę a następnie wyłoż na blachę przykrytą papierem do pieczenia. Rozłóż resztę sosu pomidorowego i preparat z cielęciny. Posyp serem cheddar, włoż do piekarnika na około dwadzieścia minut pilnując pieczenia.



Wyłóż kilka młodych pędów szpinaku lub rokitę na pizzę tuż przed podaniem.



## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 33 min



4 osoby



15 min



3 min



30 min



15 min



Pastry



## PIZZA REGINA

**20 g** świeżych drożdży  
(**10 g** suchych drożdży)  
**25 cl** ciepłej wody  
**400 g** mąki  
**1 łyżeczka** soli  
**3 łyżki** oliwy z oliwek  
**4** plasterki szynki  
**6/8** pieczarek  
**250 g** mozzarelli  
**20 cl** przecieru pomidorowego  
**1 łyżeczka** oregano  
**10** listków bazylii

- 1 Rozgrzej piekarnik do 240°C (th. 8). Wyłóż papier do pieczenia na blachę.
- 2 Do robota z nożem do wyrabiania/ ugniatania, wlej 25 cl ciepłej wody i drożdże. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 s dodaj mąkę, sól i 2 łyżki oliwy z oliwek.
- 3 Pokrój plastry szynki na cztery części. Pokrój na drobno pieczarki i mozzarellę w kostkę. Na koniec programu wyłóż ciasto na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Wyłóż przecier pomidorowy na ciasto i posyp oregano. Wyłóż mozzarellę, szynkę i pieczarki. Polej niewielką ilością oliwy z oliwek.
- 4 Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Wyłóż listki bazylii na pizzę i podawaj.



Zmieniaj składniki według gustu!

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 1 godz. 44 min.



4 osoby



25 min



4 min



30 min



45 min



Pastry



## TARTA POMIDOROWA

**210 g** mąki typu 45  
**100 g** zimnego masła w kostce  
**70 ml** wody  
**½ łyżeczki** soli  
**50 g** szynki  
**400 g** pomidorów w plasterkach  
**1** cebula pokrojona w plasterki  
**250 g** śmietany  
**50 ml** mleka (1,5 % zawartości tłuszczu)  
**3** jaja  
**2 łyżki** białego sera  
**½ łyżeczki** soli  
Mielony pieprz

- 1 Załóż nóż do wyrabiania/ugniatania. Do miski robota włóż mąkę, masło, wodę i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 2 Zawiń ciasto w elastyczną folię spożywczą i odstaw do lodówki na 30 minut. Umyj miskę.
- 3 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Rozwałkuj ciasto w kształcie koła i wyłóż do tortownicy o średnicy 26 cm, ciągnąc w górę po bokach. Nakłuj widelcem spód ciasta kilka razy. Rozłóż szynkę i plastry pomidorów na ciasto.
- 4 Wymień nóż do wyrabiania/ugniatania na nóż ultrablade. Włóż do miski robota cebulę i miksuj ją przy prędkości 10 przez 20 s.



Tartę tę można jeść na zimno lub na ciepło.

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 46 min



4 osoby



10 min



6 min



30 min



Slow cook



# TARTA Z SEREM MAREDSOUS

**200 g** sera Maredsous w kawałku  
**1** kruche ciasto  
**200 g** wędzonego boczku wieprzowego  
**3** jajka  
**2** żółtka jaj  
**25 cl** tłustej śmietany  
Mielona gałka muszkatołowa  
sól  
Czarny pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2 Pokrój wędzony boczek w paski, włóż do robota z założonym mieszadłem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C przez 5 min. Wyłóż boczek na papier absorbujący i umyj robot.
- 3 Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania włóż roztrzepane widelcem jajka i żółtka, śmietanę i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 7 przez 1 min.
- 4 Rozłóż boczek na dnie tarty, wlej mieszaninę śmietana/jajka i pokryj plastrami sera. Wstaw do piekarnika na około 30 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić Maredsous serem Maroilles.

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 46 min



4 osoby



10 min



6 min



30 min



Slow cook



# TARTA PO LOTARYŃSKU

**1** kruche ciasto  
**300 g** boczku  
**4** jajka  
**200 g** tłustej śmietany  
**1 łyżeczka** gałki muszkatołowej  
**100 g** tartego sera  
sól  
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Rozłóż ciasto w tortownicy i przykryj papierem do pieczenia z roślinami strączkowymi. Wstaw do piekarnika na 10 minut. Odczekaj aż ostygnie.
- 2 Do robota z mieszadłem włóż boczek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut. Przełóż boczek na papier do pieczenia i umyj misę robota.
- 3 Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania włóż ubite jajka, śmietanę i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 7 przez 45 sekund.
- 4 Wyłóż boczek na dno tarty, dodaj mieszaninę śmietana/jajka i posyp startym serem. Wstaw do piekarnika na około 30 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Zastąp boczek białą częścią pora.



## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 58 min

6 osób 15 min

13 min 30 min

Steam

WOLNE GOTOWANIE

# TARTA BEZ CIASTA Z CUKINIĄ I SZYNKĄ

2 cukinie  
3 jajka  
20 cl mleka  
20 cl płynnej śmietany  
80 g mąki  
20 g parmezanu  
200 g kostek z szynki  
sól  
pieprz  
Gałka muszkatołowa

- 1 Umyj i pokrój cukinie w drobną kostkę. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do miski robota, włóż cukinie do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program Gotowanie na parze (Steam) P1 przez 10 minut. Na koniec programu odczekaj, aż cukinie ostygną.
- 2 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z trzepaczką, włóż jajka z mlekiem i śmietaną. Uruchom robot przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj mąkę i parmezan i uruchom ponownie robot przy prędkości 8 przez minutę. Dopraw solą, pieprzem i dodaj trochę starzej gałki muszkatołowej. Dodaj ugotowaną cukinię i kostki szynki i uruchom robota przy prędkości 3 przez 30 sekund.

- 3 Posmaruj masłem i posyp mąką formki na tarteletki, a następnie wlej do nich masę. Wstaw do piekarnika na około 30 minut aż tarty będą zarumienione.



Dodaj pokrojony szczypiorek do preparatu.

## DANIA

Tarty i pizze



Całkowity czas: 1 godz. 22 min

6 osób 20 min

27 min 35 min

WOLNE GOTOWANIE

Slow cook

# PLACEK Z PIECZARKAMI I KURCZAKIEM

1 kruche ciasto  
1 ciasto francuskie  
400 g filetów z kurczaka  
150 g pieczarek  
100 g kurek  
5 cl koniaku  
2 marchewki  
3 szalotki  
3 natki pietruszki  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 żółtko  
odrobina masła  
6 plasterów bekonu  
40 g mąki  
40 g masła  
50 cl mleka  
1 szczypta muszkatołowca  
sól  
pieprz

- 1 Rozpocznij od realizacji beszame-lu. Do miski robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom robot przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj pokrojone w kawałki masło, uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Odstaw beszamel, umyj i wysusz miskę.
- 2 Obierz szalotki i przekrój je na pół. Pokrój kurczaka na małe kawałki, umyj i pokrój pieczarki. Umyj kurki i przekrój je na pół, jeśli są duże. Obierz marchewki i pokrój je w plasterki.
- 3 Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż szalotki i natkę pietruszki, miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Następnie wymień nóż na miesządo, dodaj oliwę z oliwek, kurczaka i marchew. Dopraw solą i pieprzem i uruchom program Wolne gotowanie (Slow

- cook) P1 przez 5 minut bez zatyczki. Na koniec programu wlej koniak, dodaj pieczarki i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 15 minut. Na koniec programu wlej beszamel i uruchom robot na 2 minuty, prędkość 3.
- 4 Podgrzej piekarnik do temperatury 220°C. Posmaruj masłem tortownicę i wyłóż ciasto kruche tak by wystawało o 1 cm. Wyłóż plastry boczku na spodzie ciasta. Włóż do tortownicy mieszkankę z kurczakiem. Zamknij placek ciastem francuskim i dobrze połącz brzegi.
- 5 Posmaruj żółtkiem jajka i zrób otwór pośrodku placka. Wstaw do piekarnika na 15 min w temperaturze 210°C, następnie zmniejsz temperaturę do 180°C i przedłuż gotowanie do 20 min.

## DANIA

### Tarty i pizze



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



8 osób



15 min



25 min



35 min



# TARTA FLAMICHE

**2** ciasta kruche  
**750 g** porów (biała część)  
**5 cl** oleju  
**40 g** masła  
**12 cl** płynnej śmietany  
**3** żółtka jaj  
sól  
pieprz

- 1** Umyj pory i pokrój je w plasterki. Do robota z założonym mieszadłem włóż pory, olej i masło, przypraw solą i pieprzem. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 130°C przez 20 minut.
- 2** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7).
- 3** Dodaj następnie śmietanę i 2 żółtka jajka, uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 85°C na 5 minut.
- 4** Przez ten czas rozłóż 2 koła kruche-go ciasta. Włóż pierwsze koło do posmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicą. Umieść na cieście masę z porami i przykryj drugim ciastem. Dobrze połącz brzegi i posmaruj pozostałym żółtkiem jajka.
- 5** Wstaw do piekarnika na 35 minut. Podawaj na ciepło.





Całkowity czas: 20 min

4 osoby 5 min

15 min

MADE MANUALLY

## PIECZARKI Z PIETRUSZKĄ

**700 g** pieczarek  
**25 g** masła  
**1 łyżka** oleju roślinnego  
**1 łyżka** posiekanego czosnku  
**1 łyżka** pokrojonej natki pietruszki  
sól  
pieprz

- 1 Obierz i pokrój pieczarki.
- 2 Włącz podgrzewanie miski w temperaturze 150°C przez 3 minuty bez przykrywki i bez składników. Po 3 minutach włóż przykrywkę bez zatyczki na misę, by uniknąć opryskania, a następnie dodaj olej i masło przez środek przykrywki. Odczekaj aż wszystko rozpuści się w temperaturze 150°C przez 30 sekund.
- 3 Dodaj następnie pokrojone drobno pieczarki i rozpocznij gotowanie w temperaturze 150°C przez 12 minut bez przykrywki. Regularnie mieszaj.
- 4 2 minuty przed zakończeniem go-

towania dodaj czosnek i posiekaną natkę pietruszki.

- 5 Na koniec gotowania dopraw i podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 10 min

45 min

Slow cook

## CHUTNEY Z MANGO

**600 g** mango  
**60 g** czerwonej cebuli  
**2** ząbki czosnku  
**100 g** rodzynków  
**12 cl** białego octu  
**200 g** cukru brązowego  
**3 g** soli  
**½ łyżeczki** imbiru w proszku  
**½ łyżeczki** curry

- 1 Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Dodaj pozostałe składniki, miksuj przy prędkości 6 przez 10 sekund. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 45 min bez zatyczki.
- 3 Przełóż sos do sterylizowanych słoików.



Sos możesz przechowywać kilka miesięcy w lodówce. Komponuje się świetnie z serem kozim, a także z pasztetem z natką pietruszki.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 10 min

45 min

Slow cook

## KUSKUS Z WARZYW

**300 g** semoliny  
**100 g** czerwonej cebuli  
**1** ząbek czosnku  
**15 cl** oliwy z oliwek  
**1 łyżka** marokańskiej przyprawy ras-el-hanout  
**300 g** marchewki  
**300 g** rzepy  
**50 g** selera naciowego  
**60 cl** bulionu z kury  
**1** liść laurowy  
**1 łyżeczka** koncentratu pomidorowego  
sól  
pieprz

- 1 Przygotuj semolinę zgodnie z oznaczeniami na opakowaniu. Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Jeśli jest to konieczne przesuń cebulę za pomocą szpatułki na środek miski i miksuj ponownie przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Rozgnieć ząbek czosnku ostrzem noża. Włóż do robota wraz z oliwą z oliwek, przyprawą ras-el-hanout i liściem laurowym. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.

- 3 Obierz warzywa i pokrój je na kawałki. Po zakończeniu gotowania, do miski dodaj bulion, koncentrat pomidorowy i warzywa. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 40 min.
- 4 Podawaj na ciepło z semoliną.



Dodaj ciecierzycę w konserwie 8 minut przed końcem gotowania.





Całkowity czas: 45 min

2 osoby 15 min

30 min

30 min

30 min

30 min

## TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z MARCHEWKĄ

- 1 cebula pokrojona na 2 kawałki
- 150 g pokrojonej w kostkę chudej szynki
- 1 łyżeczka oleju z oliwek
- 400 g marchwi pokrojonej w małe kawałki
- 200 g ziemniaków o mącznej konsystencji pokrojonych na małe kawałki
- 150 ml wody
- 1 łyżeczka bulionu warzywnego w proszku
- 2 szczypty gałki muszkatołowej
- szczypta pieprzu
- 1 łyżka pokrojonej natki pietruszki

- 1 Włóż cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchom robota na 5 sekund przy prędkości 12.
- 2 Dodaj kawałki szynki i olej. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 95°C przez 4 minuty.
- 3 Dodaj marchew i ziemniaki. Uruchom ponownie robota na 30 sekund przy prędkości 7.
- 4 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj wodę, bulion warzywny, gałkę muszkatołową i pieprz. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 25 minut.
- 5 Dodaj natkę pietruszki i wymieszaj przy prędkości 3 przez minutę.

Podawaj z kiełbasą, kulkami lub kasslerem.



Całkowity czas: 20 min

4/6 osób 5 min

15 min

15 min

15 min

15 min

## SZPINAK W ŚMIETANIE

- 800 g świeżych liści szpinaku
- ½ kostka bulionu warzywnego
- 15 cl płynnej śmietany
- Gałka muszkatołowa
- sól

- 1 Umyj szpinak i pokrój na małe paski. Włóż do robota z założonym mieszadłem ugniatając, jeśli jest to konieczne. Dodaj kostkę bulionu rozpuszczoną w śmietanie. Posyp gałką muszkatołową i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 90°C na 15 min.
- 2 Po 5 minutach gotowania otwórz przykrywkę i zgarnij składniki na środek miski. Po 10 minutach gotowania powtórz czynność.
- 3 Podawaj na ciepło.

Możesz łatwo zmieniać warzywa mając do wyboru na przykład koper włoski czy kapustę.



Całkowity czas: 40 min

10 osób 5 min

35 min

Steam

## SAŁATKA WARZYWNA

**400 g** ziemniaków  
**400 g** marchewki  
**0,7 l** wody  
**300 g** groszku  
**40 g** masła  
**4** gałązki estragonu  
sól

- 1 Obierz ziemniaki i marchew i pokrój je w kostkę.
- 2 Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż wszystkie warzywa do koszyka do gotowania na parze. Umieść koszyk do gotowania na parze do w robocie i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 35 min.
- 3 Podawaj natychmiast z niewielką ilością masła, estragonu i soli.



Możesz użyć mrożonego groszku. Możesz zastąpić masło winogretem na bazie sosu sojowego: 4 cl oliwy z oliwek, 1 łyżka sosu sojowego 2 łydzy estragonu. W takim przypadku nie dodawaj soli.



Całkowity czas: 33 min

6 osób 3 min

30 min

Slow cook

## MAKARON Z FASOLKĄ

**500 g** białej fasoli z konserwy  
**250 g** makaronu np. penne  
**1** cebula  
**1** łodyga selera  
**1** marchewka  
**1** ząbek czosnku  
**2** obrane pomidory  
**80 cl** bulionu warzywnego  
**4 łyżki** oliwy z oliwek  
sól  
pieprz  
Rozmaryn

- 1 Obierz cebulę, czosnek i marchew. Pokrój marchew w małą kostkę a seler na małe słupki. Do miski z nożem tnącym ultrabłode włóż cebulę pokrojoną w ćwiartki i czosnek. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Zeskrob składniki ze ścianek miski i dodaj marchew, seler naciowy i 2 łyżki oliwy z oliwek. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przez 7 min.
- 3 Dodaj pomidory pokrojone na 8 części, makaron, kilka listków rozmarynu i bulion warzywny. Dopraw solą i pieprzem, ugotuj w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 12 min.
- 4 Dodaj odcedzoną białą fasolkę i gotuj jeszcze 10 minut przy temperaturze 95°C w programie Wolne gotowanie (slow cook) P3.
- 5 Podawaj natychmiast.







Całkowity czas: 37 min

4 osoby 10 min

27 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## PAPRYKA Z POMIDORAMI

**1** cebula pokrojona na 2 kawałki  
**40 ml** olej z oliwek z pierwszego tłoczenia  
**800 g** pokrojonej papryki  
**200 ml** przecieru pomidorowego  
 sól  
 kilka listków bazylii

- 1** Włóż cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchom robot na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Przesuń łyżką kawałki cebuli na środek. Dodaj olej i gotuj przy prędkości 2 w temperaturze 100°C przez 2 minuty.
- 3** Dodaj następnie kawałki papryki. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 100°C przez 20 minut.
- 4** Dodaj przecier z pomidorów, sól, bazylię i ugotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 5 minut.



Całkowity czas: 22 min

4/6 osób 5 min

17 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## POLENTA

**150 g** instant polenty  
**0,7 l** wody  
**1** kostka bulionu drobiowego  
**30 g** masła  
**30 g** parmezanu

- 1** Do robota z mikserem wlej 0,7 l wody, polentę i rozdrobnioną kostkę rosółową. Uruchom gotowanie na prędkość 4 w temperaturze 90°C przez 16 minut.
- 2** Na koniec gotowania dodaj masło i parmezan, wymieszaj przy prędkości 5 przez minutę. Podawaj natychmiast.

Możesz dodać zioła i koncentrat pomidorowy. Polentę można jeść jako puree lub na zimno pokrojoną w kostkę i podsmażoną na patelni.





Całkowity czas: 38 min

4 osoby 5 min

33 min

Steam

DE MARQUEL

## PUREE Z MARCHWI I POMARAŃCZY

**800 g** marchewki  
**0,7 l** wody  
**5 cl** soku pomarańczowego  
**15 g** masła  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Włóż do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do miski robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 2 Na koniec gotowania opróżnij wodę z miski. Do miski z nożem tnącym ultrabłade włóż marchew, dodaj sok pomarańczowy i masło, dopraw solą i pieprzem. Uruchom robota na 3 minuty orzy prędkości 12.

Można podgrzać puree grzejąc 5 minut przy prędkości 7 i temperaturze 85°C. Możesz zastąpić sok pomarańczowy i masło śmietaną.



Całkowity czas: 30 min

4/6 osób 10 min

20 min

Slow cook

DE MARQUEL

## KOMOSA RYŻOWA Z POMIDORAMI

**150 g** komosy ryżowej  
**1** cebula  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**10 cl** przecieru pomidorowego  
**200 g** pomidorów  
 woda  
**10** listków bazylii  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem ultrabłade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, komosę, przecier pomidorowy i podwójną ilość wody względem komosy. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.
- 3 Pokrój pomidory w drobną kostkę.
- 4 Na koniec gotowania dodaj pomidory, wymieszaj delikatnie łyżką. Podawaj natychmiast dodając kilka listków bazylii.

Możesz ugotować komosę bez dodatków i dodać tylko świeże zioła i przyprawy tuż przed podaniem. Idealne do sałatki na zimno.



Całkowity czas: 54 min

4/6 osób 15 min

39 min

Slow cook

## RATATOUILLE

**150 g** cebuli  
**100 g** czerwonej papryki  
**2** ząbki czosnku  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**250 g** cukinii  
**250 g** bakłażanów  
**300 g** pomidorów  
**20 cl** bulionu warzywnego  
sól  
pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój na duże kawałki. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i paprykę i mieszaj przy prędkości 11 przez 15 sekund.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Zgnieć ząbki czosnku za pomocą ostrza noża i włóż do robota z oliwą z oliwek. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min bez zatyczki.
- 3** Pokrój cukinie, bakłażany i pomidory w kostkę.
- 4** Na koniec programu dodaj bulion

i warzywa. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 30 min.

- 5** Podawaj na ciepło lub na zimno



Możesz zmieniać ilości warzyw w zależności od gustu.



## • CHLEB, DROŻDZÓWKI, SŁONE CIASTA •



Całkowity czas: 1 godz. 25 min.



10 szt.



15 min



5 min



45 min



20 min



Pastry



## OBWARZANKI

**8 g** suszonych drożdży  
**20 cl** mleka chudego  
**650 g** mąki T65  
**10 g** cukru  
**5 g** drobnej soli  
**60 g** miękkiego masła  
**1** żółtko  
woda

- 1** Do misy robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, wsyp drożdże, dodaj 18 cl wody i mleko. Uruchoń robota przy prędkości 3 w temperaturze 35°C przez 3 minuty.
- 2** Dodaj następnie mąkę, cukier, sól i masło w kawałkach. Włóż zatyczkę i uruchom program Ciasto (Pastry) P1 przez 2 minuty 30 sekund,
- 3** Na koniec programu zwiń długie roladki, uformuj bretzel i wyłóż je na blachę pokrytą panierem do pieczenia. Pozostaw do urośnięcia w miejscu bez przewiewów na 45 minut.
- 4** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Ugotuj 1 litr wody z wodorowęglanem i włóż roladki na 5 sekund do wrzącej wody, jedną po

drugiej. Posmaruj precel żółtkiem jajka, wstaw do piekarnika na około 15-20 minut.



Posyp sezamem lub solą gruboziarnistą.



Całkowity czas: 5 godz.

6 osób 30 min

44 min 3 godz. 45 min

Pastry

## DROŻDZÓWKA Z RÓŻOWĄ PRALINĄ

**250 g** mąki  
**6 g** soli  
**2** jajka  
**20 g** cukru kryształu  
**20 g** suszonych drożdzy  
**3 cl** wody  
**170 g** masła  
**100 g** różowej praliny

- Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej wodę i drożdże. Uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 40°C przez minutę. Dodaj mąkę, cukier, sól, miękkie masło w kawałkach i 2 jajka. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu zostaw ciasto w robocie w temperaturze 40°C przez 40 minut.
- Wyjmij ciasto z miski i ugniataj przez kilka chwil. Włóż do salaterki i przykryj folią spożywczą. Wstaw ciasto do lodówki na co najmniej 2 godziny.
- Rozdrobnij różową pralinę. Posyp mąką stolnicę. Wyjmij ciasto i rozwałkuj je na grubość około 1 cm. Wysyp różową pralinę i zawiń ciasto, by uformować dużą roladę. Pokrój ją na 6 kawałków.

- W formie na ciasto o długości około 20 cm włóż kawałki ciasta obok siebie w pionie. Przykryj czystą ścierką i odczekaj około godziny w temperaturze pokojowej w miejscu bez przewiewów, aż urosnie.
- Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Gdy drożdżówka urosnie wstaw ją do piekarnika na około 45 minut.



Zastąp pralinę kawałkami czekolady.



Całkowity czas: 2 godz. 16 min.

4/6 osób 15 min

6 min 1 godz. 30 min 25 min

Pastry

## DROŻDZOWA ROLADA Z CZEKOLADĄ

**200 g** czekoladowej pasty  
**13 cl** mleka półtłustego  
**10 g** suszonych drożdzy  
**3** żółtka jaj  
**300 g** białej mąki  
**40 g** cukru  
**40 g** pokrojonego miękkiego masła  
**50 g** okruchów czekolady (opcjonalnie)  
sól

- Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej mleko i włóż drożdże, podgrzej do temperatury 35°C przy prędkości 5 przez 3 minuty. Dodaj mąkę, 2 żółtka jajek, sól, cukier i masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P2.
- Ugniataj ciasto ręcznie przez minutę, rozwałkuj je, by uformować prostokąt. Wykrój osiem pasków i posmaruj je pastą czekoladową. Zawiń każdy pasek i włóż do formy na ciasto ścisnąc. Odstaw na półtorej godziny w miejscu bez przeciągów.
- Rozgrzej piekarnik do 165°C (th. 5/6). Posmaruj drożdżówkę pozostałym żółtkiem jajka i posyp kawałkami czekolady. Piecz przez 25 min.



Zastąp pastę czekoladową kremem migdałowym lub dżemem.





Całkowity czas: 2 godz. 48 min

4/6 osób 15 min

2 min 30 2 godz. 10 min 20 min

Pastry

## BUŁKI DO HAMBURGERA

**7 cl** mleka  
**6 cl** ciepłej wody  
**5 g** suchych drożdży piekarskich  
**1** jajo  
**300 g** mąki  
**5 g** soli  
**15 g** cukru  
**20 g** masła  
**1** żółtko  
**40 g** ziaren sezamu

- 1 Do miski roboty z nożem do wyrabiania/ugniatania wlej 6 cl ciepłej wody i rozpuść drożdże. Dodaj mleko i roztrzepane jajko.
- 2 Do miski wsyp mąkę, sól, cukier i włóż masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 2 minuty 30 sekund.
- 3 Po ugnieceniu odczekaj aż ciasto urośnie przez 40 minut. Za pomocą łyżki zdejmij ciasto z akcesoriów i podziel je na 4 - 6 równych kawałków. Formuj kulki, wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia i spłaszcz dłonią. Odczekaj półtorej godziny, aż urosną.

- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj bułeczki żółtkiem jajka i posyp sezamem. Wstaw do piekarnika na 15 do 20 minut. Odczekaj, aż ostygną na ruszcie.



Są idealne do przygotowania domowych hamburgerów.



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób 15 min

5 min 40 min

Pastry

## CIASTO Z FIGAMI, SZYNKĄ, ORZECHAMI

**100 g** suszonych fig  
**120 g** szynki surowej  
**4** jajka  
**170 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**10 cl** białego wina  
**2 łyżki** orzechów w łupinach  
**80 g** sera koziego  
**3** szczypty soli

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój figi i szynkę w małą kostkę.
- 2 Do miski roboty z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż jajka, wsyp mąkę, włóż proszek do pieczenia, oliwę z oliwek, białe wino i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu dodaj figi, surową szynkę, orzechy i ser kozie. Wymieszaj przy prędkości 6 przez 30 sekund.
- 4 Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 40 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko rumieni się pod koniec pieczenia, przykryj je folią aluminium lub papierem do pieczenia. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Zastąp figi oliwkami a ser kozie serem comté.



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób	10 min	
5 min	Zz	45 min
Pastry		

## CIASTO Z DYNI, SERA COMTÉ, BEKONU

**200 g** dyni  
**80 g** bekonu  
**70 g** startego sera comté  
**3** jajka  
**60 g** masła  
**100 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój dynię w kostkę. Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż kostki dyni, bekon i ser comté. Mieszaj przy prędkości 11 przez 30 s. Postępując się łyżką przesunij składniki na środek miski.
- 2 Dodaj jajka, masło, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni pod koniec pieczenia, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 6).



Możesz zastąpić ser comté serem kozim a dynię cukinią.



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób	10 min	
5 min	Zz	45 min
Pastry		

## CIASTO Z SUSZONYMI POMIDORAMI, OLIVKAMI, SEREM FETA

**150 g** suszonych pomidorów  
**4** jajka  
**200 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**5 cl** oliwy z oliwek  
**10 cl** białego wina  
**2 łyżki** zielonych lub czarnych oliwek  
**100 g** sera feta  
**3** szczypty soli Kwiat soli

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do miski robota z nożem do ugnięcia/kruszenia, włóż jajka, wsyp mąkę, wsyp proszek do pieczenia, białe wino i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia.
- 4 Na koniec programu dodaj suszone pomidory, oliwki i ser kozim. Wymieszaj przy prędkości 6 przez minutę.
- 5 Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni pod koniec gotowania, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 5). Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz zastąpić ser feta serem kozim lub ementalerem a pomidory suszone kostką szynki.





Całkowity czas: 15 godz. 17 min

4/6 osób 20 min

7 min 14 godz. 10 min 40 min

Pastry

DE MARQUEL

## CRAMIQUE

**13 cl** mleka półtłustego  
**10 g** świeżych drożdży piekarskich  
**350 g** mąki  
**5 g** soli  
**2** jajka  
**60 g** cukru  
**7,5 g** cukru waniliowego  
**70 g** masła  
**120 g** rodzyneków  
**60 g** cukru ziarnistego (opcjonalnie)

- 1 Dzień wcześniej do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej mleko i włóż drożdże, podgrzej lekko przy prędkości 5 i temperaturze 35°C przez 3 minuty.
- 2 Dodaj mąkę, sól, jajko, cukier, cukier waniliowy i masło. Uruchom program Ciasto (Pastry) P2.
- 3 Po 40 minutach programu wyjmij ciasto, dodaj rodzyunki i uformuj kulę. Włóż ją do salaterki, zawiń w folię spożywczą, odstaw na 12 godzin do lodówki. Następnego dnia uformuj 8 kulek z ciasta i włóż je do tortownicy, muszą być ściśnięte. Odstaw na półtorej godziny w miejscu bez przeciągów.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj drożdżówkę ubitym jajkiem i posyp cukrem ziarnistym. Wstaw do piekarnika na 40 minut. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.



Całkowity czas: 2 godz. 34 min

4 osoby 15 min

44 min 1 godz. 10 min 25 min

Pastry

DE MARQUEL

## PODPŁOMYK

**400 g** mąki  
**10 g** suszonych drożdży  
**7 cl** oliwy z oliwek  
**20** oliwek bez pestek  
**1 łyżka** tymianku  
**22 cl** wody  
**7 g** soli

- 1 Dzień wcześniej do miski robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż drożdże, i wlej 22 cl wody, podgrzać przy prędkości 5 i temperaturze 35°C przez 2 minuty.
- 2 Dodaj mąkę, oliwę z oliwek, sól, oliwki i tymianek. Miksuj najpierw 30 sekund przy prędkości 8, następnie uruchom program Ciasto (Pastry) P1.
- 3 Po upływie 40 minut programu, wyjmij nóż do ugniatania/kruszenia i zbierz ciasto w misce. Ponownie uruchom robota 30°C na 40 min bez prędkości, by uzyskać etap rośnięcia.
- 4 Gdy ciasto jest gotowe, wyjmij je z robota i wyłóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. (ciasto się klei ale jest to normalne, w ten sposób podpłomyk jest delikatniejszy.)
- 5 Posyp ciasto mąką i zrób nacięcia nożem. Odczekaj, aż będzie rosło jeszcze 30 minut w temperaturze większej od 20°C.
- 6 Po 15 minutach podgrzej piekarnik do temperatury 200°C (th.6-7). Wstaw do piekarnika na około 25 minut.



Na podpłomyku możesz umieścić tapenadę, pesto, boczek, czy ser, wedle preferencji.



Całkowity czas: 31 min

6 osób 15 min

1 min 15 min

Pastry

## NAAN Z SEREM

**300 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**5 g** soli  
**6 cl** wody  
**1 łyżki** oleju neutralnego  
**1** naturalny jogurt (**125 g**)  
**6** porcji sera typu Kiri® (120g)

- Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia, wlej mąkę, proszek do pieczenia, sól, 5 cl wody, olej i jogurt. Uruchom robota na 1 minutę przy prędkości 8.
- Postaw pustą patelnię na średni ogień. Posyp mąką stolnicę i wyjmij ciasto z robota. Ugniataj rękami ciasto przez 10 sekund, podziel na 6 równych części. Rozwałkuj 6 kulek ciasta w kółko o średnicy 15 cm, wyłóż porcję sera na ciasto i rozsmaruj nożem. Posmaruj zewnętrzne brzegi każdego koła wodą i złóż naan na pół.
- Włóż 2 lub 3 naan na patelnię i włóż przykrywkę. Smaż 3 minuty z każdej strony. Powtórz czynność z pozostałymi naan.
- Podawaj na ciepło.

Ten indyjski chleb można podawać z curry lub na aperitif. Możesz go posypać curry tuż przed podaniem.



Całkowity czas: 3 godz. 13 min

4 osoby 15 min

3 min 2 godz. 10 min 45 min

Pastry

## CHLEB Z ZIARNAMI

**10 g** suchych drożdży piekarskich  
**30 cl** ciepłej wody  
**300 g** mąki T65  
**100 g** mąki żytniej  
**50 g** mąki T80  
**50 g** ziaren  
**5 g** soli

- Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wsyp drożdże, 15 cl ciepłej wody. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 sekundach otwórz przykrywkę i dodaj mąkę, ziarna i sól.
- Po 40 minutach wyjmij ciasto łyżką i zagniatą ją ręcznie przez 5 minut. Uformuj kulę, włóż ją na blachę okrytą papierem do pieczenia. Odstaw na półtorej godziny.
- Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6). Włóż miskę z wodą na dolny ruszt w piekarniku (ułatwi to tworzenie się skórki). Wstaw do piekarnika na 25 minut. Zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz przez dodatkowe 15 do 20 minut.

Możesz używać wszystkich rodzajów mąk wieloziarnistych.





Całkowity czas: 2 godz. 50 min

4 osoby 15 min

5 min 2 godz. 30 min

Pastry

## CHLEB Z BOCZKIEM I SEREM COMTÉ

**5 g** suchych drożdży piekarskich)  
**20 cl** mleka półtłustego  
**350 g** mąki  
**6 g** soli  
**45 g** masła w temperaturze pokojowej  
**180 g** sera Comté  
**100 g** boczku

- 1 Do miski roboty z nożem do ugniatania/kruszenia, wsyp drożdże i mleko. Podgrzej do 40°C przy prędkości 5 przez 3 minuty. Dodaj następnie mąkę, sól i masło. Uruchoń program ciasto (Pastry) P1.
- 2 W tym czasie pokrój ser w paski. Gdy ciasto jest gotowe, wyjmij je z robota i wyłóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 3 Rozwałkuj, by uformować prostokąt. Dodaj pośrodku jedną trzecią sera i boczka i zamknij ciasto. Powtarzaj bardzo delikatnie tę czynność dwukrotnie. Otwórz ścierkę i ostaw ciasto, by urosło w miejscu bez przeciągów na 2 godziny. Po 1 godzinie 46 minutach, podgrzej piekarnik do temperatury 200°C (th. 6-7). Wstaw do piekarnika na około 20-30 minut.



Całkowity czas: 2 godz. 08 min

10 osób 35 min

3 min 1 godz. 30 min

Pastry

## BIAŁY CHLEB Z MASŁEM PAPRYKOWYM

**400 g** mąki  
**1** torebka suchych drożdży  
**25 cl** ciepłej wody  
**1 łyżeczka** soli  
**2 łyżki** oliwy z oliwek  
**200 g** masła  
**10 g** papryczki

- 1 Rozgrzej piekarnik do 240°C (th. 8). Do miski roboty z założonym nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 25 cl ciepłej wody i drożdże. Uruchoń program ciasto (Pastry) P1. Po 30 sekundach dodaj mąkę, sól i olej.
- 2 Po skończonym programie wyjmij ciasto z robota i wyłóż je na blachę i przykryj ścierką. Odstaw na godzinę.
- 3 Zrób nożem nacięcia w kuli z ciasta, wstaw do piekarnika na około 30 minut.
- 4 Podgrzej masło w kuchence mikrofalowej przez kilka sekund, by zmiękło lecz nie rozpuściło się. Włóż je z papryczką do robota z nożem tnącym ultrablade. Mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Postępując się łyżką przesun pre-

parat na środek i ponownie miksuj przez 10 sekund. Posmaruj masłem ciepły chleb.

Możesz zastąpić papryczkę czosnkiem i pietruszką.



Całkowity czas: 55 min

4/6 osób	10 min	
5 min	Zz	40 min
		Pastry

## PIERNIK

**250 g** płynnego miodu  
**2 łyżki** wody  
**200 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia  
**50 g** cukru brązowego  
**1** jajo  
 szczypta soli  
**1 łyżeczka** cynamonu  
**1 łyżeczka** imbiru

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 2 łyżki wody i miód. Mieszaj przy prędkości 6 przez 1 minutę.
- 3 Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier brązowy, jajko, sól i przyprawy. Uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 4 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Przełóż masę do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 20 - 40 minut.
- 5 Na koniec gotowania odstaw, by ciasto ostygło i wyjmij z tortownicy.



Aby uzyskać mocniejszy smak, zastąp połowę mąki mąką z kasztanów. Możesz dodać owoce kandyzowane. Chleb możesz zawinąć w folię spożywczą i przechowywać kilka dni.



Całkowity czas: 2 godz. 47 min

6 osób	30 min	
17 min	1 godz. 30 min	30 min
		Pastry
Slow cook		

## DOMOWY CHLEB TOSTOWY

**500 g** mąki  
**30 cl** mleka  
**60 g** masła  
**7 g** suszonych drożdży  
**5 g** cukru  
**200 g** pomidorków koktajlowych  
**1** ząbek czosnku  
**100 g** twarogu na sernik (np. biały serek carré frais)  
**1** ogórek  
**6** plasterków szynki parmeńskiej  
**1** garść rukoli  
**1** czerwona cebula  
 Oliwa z oliwek  
 sól

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej mleko, włóż drożdże i masło pokrojone w kawałki. Uruchom robot przy prędkości 3 przez 3 minuty w temperaturze 40°C. Dodaj mąkę, cukier i 10 g soli i uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu wyjmij ciasto z robota, wyłóż na blachę i przykryj ściereczką, odstaw na godzinę.
- 2 Do misy robota z założonym nożem tnącym ultrablade włóż ząbek czosnku pokrojony na ćwiartki i miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund. Zamień nóż na mieszadło, dodaj 1 łyżkę oliwy z oliwek, pomidorki kok-

tajlowe przekrojone na pół, szczyptę soli i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 10 minut bez zatyczki. Na koniec programu odczekaj, aż pomidorki ostygną w misce. Zamień ponownie mieszadło na nóż ultrablade, dodaj serek i miksuj przy prędkości 8 przez minutę.

- 3 Pokrój chleb tostowy na 18 kromek. Pokrój ogórka na cienkie plasterki i posiekaj na drobno czerwoną cebulę. Posmaruj 12 kromek na 18 sosem pomidorowym. Na 6 kromek włóż plasterki cebuli i plaster szynki a na 6 innych połóż kilka plasterków ogórka i rukolę. Przykryj kanapki 6 ostatnimi kromkami chleba, przyciśnij lekko i przekrój je na połowy, by uformować trójkąty. Włóż drewniane patyczki, by się nie rozpadły.





Całkowity czas: 20 min

6 osób 5 min

15 min

DE MARCEL

## PRZECIER Z CZERWONYCH OWOCÓW

**200 g** truskawek  
**200 g** czereśni  
**5 cl** wody  
**50 g** cukru

- 1 Umyj owoce, pokrój truskawki na pół, usuń pestki z czereśni.
- 2 Do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia, włóż owoce z 5 cl wody i cukrem.
- 3 Uruchom robota na 15 minut, przy temperaturze 80°C i prędkości 7.
- 4 Włącz tryb Turbo na 10 sekund, następnie odczekaj, aż przecier ostygnie i podawaj.



Przecier można zamrozić. By zrobić zapasy na zimę, podwój ilości!

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.*



Całkowity czas: 9 min

4 osoby 5 min

4 min

DE MARCEL

## KREWETKI W SOSIE KOKTAJLOWYM

**350 g** różowych (ugotowanych) obranych krewetek  
**1** żółtko  
**1 łyżeczka** musztardy  
**1 łyżeczka** białego octu  
**1 łyżka** keczupu  
**1 łyżka** koniaku  
**25 cl** oleju obojętnego  
 kilka kropli Tabasco®  
 sól  
 pieprz

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem. Włącz robot na prędkość 6 przez 2 minuty 30 sekund i wlewaj stopniowo olej.
- 2 Po ubiciu majonezu dodaj keczup, koniak i Tabasco®, włącz na minutę.
- 3 Podawaj sos z krewetkami.



Możesz zastąpić keczup koncentratem pomidorowym.



Całkowity czas: 12 min 30 s

4/6 osób 10 min

2 min 30

MAJONEZ

## MAJONEZ

1 żółtko  
 1 łyżka musztardy  
 1 łyżeczka białego octu  
 25 cl oleju  
 sól  
 pieprz

- 1 Do roboty z założoną trzepaczką włoż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem.
- 2 Ustaw robot na 2 minuty 30 sekund na prędkość 6 i wlewaj stopniowo olej. Po uzyskaniu majonezu wyłącz robota.



Preparat ten zawiera surowe żółtko, dlatego należy go szybko spożyć. Aby przygotować seler w majonezie, wymieszaj 80 g majonezu i 400 startego selera korzeniowego i dodaj trochę szczypiorku.



Całkowity czas: 13 min

4 osoby 10 min

3 min

MAJONEZ

## MAJONEZ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ TŁUSZCZU

1 żółtko  
 1 łyżeczka musztardy  
 1 łyżeczka octu  
 10 cl oleju rzepakowego  
 200 g białego sera 0% tłuszczu  
 sól  
 pieprz

- 1 Do roboty z założoną trzepaczką włoż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem. Ustaw robot na 2 minuty 30 sekund na prędkość 7 i wlewaj stopniowo olej.
- 2 Dodaj biały ser i wymieszaj przy prędkości 7 przez 30 - 60 sekund.
- 3 Przechowuj w chłodnym miejscu aż do wykorzystania.



Preparat ten zawiera surowe żółtko, należy więc go szybko spożyć. Możesz dodać przyprawy (papryczka, curry) lub świeże zioła (koperek, trybula).





Całkowity czas: 5 min 20 s

4/6 osób 5 min

20 s

DE MANUEL

## PESTO

**80 g** listków bazylii  
**3** ząbki czosnku  
**50 g** parmezanu  
**50 g** orzeszków piniowych  
**20 cl** oliwy z oliwek  
sól  
pieprz

- 1 Obierz ząbki czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż obrane ząbki wraz ze wszystkimi składnikami.
- 2 Miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. łyżką zeszkrob ścianki misy i przesun preparat na środek. Miksuj ponownie przez 10 sekund (jeśli chcesz uzyskać gładką konsystencję, miksuj ponownie).
- 3 Włóż preparat do słoika i wstaw do lodówki.



Zastąp połowę bazylii pistacjami by uzyskać oryginalne pesto.



Całkowity czas: 10 min 20 s

4/6 osób 10 min

20 s

DE MANUEL

## PESTO CZERWONE

**200 g** suszonych pomidorów  
**2** ząbki czosnku  
**30 g** orzeszków piniowych  
**25 cl** oliwy z oliwek  
**40 g** bazylii  
sól  
pieprz

- 1 Obierz ząbki czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż wszystkie składniki. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2 łyżką zeszkrob ścianki misy i przesun preparat na środek. Miksuj ponownie przez 10 sekund (jeśli chcesz uzyskać gładką konsystencję, miksuj ponownie).
- 3 Przełóż preparat do słoiczka i przechowuj w lodówce. Podawaj na kromce chleba lub z makaronem.



Polej powierzchnię oliwą z oliwek i przechowuj preparat w lodówce przez co najmniej 3 tygodnie.



Całkowity czas: 17 min

6 osób 5 min

12 min

DE MANUEL

## SOS Z PIEPRZEM

- 1 łyżeczka** pieprzu ziarnistego
- 1 cl** koniaku
- 10 cl** płynnej śmietany
- 1 łyżeczka** sosu cielęcego
- 1 łyżeczka** mąki
- 15 cl** wody

- 1** Do robota z założoną trzepaczką włóż pieprz, koniak, śmietanę płynną, sos cielęcy i mąkę. Dodaj 15 cl wody. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 6, następnie przy prędkości 4 i temperaturze 90°C na 12 minut. Podawaj ze steakiem.



Całkowity czas: 12 min

4 osoby 5 min

7 min

DE MANUEL

## SOS Z 4 SERAMI

- 50 g** parmezanu
- 50 g** pecorino
- 50 g** sera Comté
- 50 g** sera gorgonzola
- 2** żółtka jaj
- 30 cl** płynnej śmietany
- sól
- pieprz

- 1** Usuń skórkę z serów. Do robota z nożem tnącym ultrablade, włóż parmezan, pecorino i comté, miksuj w trybie Pulse przez minutę. Dodaj gorgonzolę pokrojoną w małe kawałki.
- 2** Wymień nóż na trzepaczkę i dodaj ubite żółtka jajek i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 6 w temperaturze 90°C przez 6 minut.
- 3** Po zakończeniu gotowania wlej sos na makaron. Wymieszaj i podawaj.

Możesz zastąpić gorgonzolę dowolnym serem niebieskim.





Całkowity czas: 33 min

6 osób 10 min

23 min

Sauce

## SOS BEARNEŃSKI

2 szalotki  
30 listki estragonu  
6 cl białego wina  
4 cl octu  
6 cl wody  
4 żółtka  
170 g masła  
sól  
pieprz

- Do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade, włóż obrane szalotki i listki estragonu, miksuj w trybie Turbo przez 10 sekund. Następnie wymień nóż na mieszadło, dodaj białe wino i ocet, i uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 95°C na 15 minut. Po ugotowaniu szalotek wymień mieszadło na trzepaczkę i dodaj 6 cl wody, żółtka jajek i pokrojone w kawałki masło. Dopraw solą i pieprzem i włącz program Sos (Sauce) na prędkość 6 w temperaturze 70°C przez 8 minut z zatyczką.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami, a funkcję Turbo prędkością 12.*



Całkowity czas: 31 min

6 osób 10 min

21 min

Slow cook Sauce

## SOS MUSZTARDOWY (DO PIECZENI WIEPRZOWEJ)

2 szalotki  
2 cl oleju  
1 łyżeczka sosu cielęcego w proszku  
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej  
125 g tłustej śmietany  
1 łyżka musztardy  
woda

- Do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade włóż obrane szalotki i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- Wymień nóż na mieszadło, zeszkrob ścianki miski i dodaj olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1. Rozpuść sos cielęcy w proszku i skrobię kukurydzianą w 25 cl wody i dodaj do robota.
- Uruchom robot na prędkość 4 przez 3 minut przy temperaturze 90°C. Dodaj następnie śmietanę i musztardę, ponownie uruchom program Sos (Sauce) w prędkości 6 przez 8 minut w temperaturze 90°C.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.*

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 57 min

4/6 osób 15 min

12 min 30 min

DE MAQUET

## PAĆZUSZKI

**80 g** masła  
**25 cl** wody  
**150 g** mąki  
**4** jajka  
**100 g** cukru ziarnistego  
sól

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło w kawałkach i sól. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 90°C przez 8 minut.
- 2 Po zakończeniu programu dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty.
- 3 Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie, by ją ochłodzić. Włóż z powrotem ciasto do miski robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia. Ustaw robot na prędkość 6 i dodaj stopniowo jajka przez wierzch robota. Zostaw włączony na 2 minuty.
- 4 Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Wykładaj małe ilości ciasta

na blachę za pomocą łyżeczki i posyp cukrem ziarnistym. Wstaw do piekarnika i piecz przez 25 do 30 minut.



Udekoruj kawałkami pistacji, pralin, orzechów.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 40 min

4 osoby 15 min

13 min 12 min

DE MAQUET

## CHURRO Z SOSEM CZEKOLADOWYM

**30 cl** mleka półtłustego  
**15 ml** wody  
**200 g** mąki  
**10 g** proszku do pieczenia  
**3 g** soli  
**1** białko  
**165 g** gorzkiej czekolady  
**1 łyżeczka** aromatu waniliowego  
**50 g** drobnego cukru

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej 15 cl mleka i 15 ml wody. Uruchom robot przy prędkości 6 i temperaturze 100°C na 4 minuty. Dodaj mąkę, białko jajka, proszek do pieczenia i sól, miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund z zatyczką.
- 2 Uformuj roladki wałkując je na posypanej mąką stolnicy, usmaż we frytkownicy. Wyłóż na papier absorbujący.
- 3 Do miski robota włóż czekoladę w kawałkach, resztę mleka i wanilię. Uruchom robot przy temperaturze 80°C i prędkości 5 przez 8 minut bez zatyczki. Miksuj przy prędkości 10 przez 20 sekund. Przelej do miseczki. Zanurz churro w sosie czekoladowym i podawaj.



Urządzenie do churro pozwala na uzyskanie regularnych form churro, idealnych do tego przepisu.



## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godzina

4 osoby 25 min

23 min 12 min

MADE WITH HANDS

## TRIFLE OWOCOWY

**125 g** cukru  
**4** jajka  
**125 g** mąki  
**1 łyżeczka** proszku do pieczenia  
**50 cl** mleka  
**80 g** cukru kryształu  
**1** laska wanilii  
**6** żółtka jaj  
**3** kiwi  
**1** banan  
**100 g** truskawek

- 1 Do realizacji biszkoptu: podgrzej piekarnik do temperatury 190°C. Do miski robota z założoną trzepaczką włoż jajka i cukier. Uruchom robot przy prędkości 6 i temperaturze 50°C przez 8 minut. Dodaj mąkę i drożdże i uruchom robot przy prędkości 5 przez 2 minuty. Wyłóż ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na 12 minut. Odstaw biszkopt, by ostygnął a potem przykryj go folią, by nie wysychał.
- 2 Do realizacji kremu: Do miski robota z trzepaczką włoż żółtka jajek i cukier. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 1 min. Po 20 sekundach stopniowo wlej mleko przez zatyczkę. Na koniec programu dodaj laskę wanilii przekrojoną na pół, uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 85°C na 12 minut. Na

koniec programu wlej krem do salaterki, odczekaj, aż ostygnie i wstaw do lodówki. Umyj i wysusz miszkę.

3 Obierz kiwi i banana ze skórki i pokrój je w kostkę. Umyj truskawki i pokrój w kostkę.

4 Foremką wytnij kółka w biszkopcie wielkości szklanek, które posłużą do przygotowania deseru trifle.

5 Do każdej szklanki lub kokili włoż warstwę biszkoptu, kilka kawałków owoców, pokryj sosem angielskim i na wierzch włoż kilka kawałków owoców.



Dodaj trochę bitej śmietany na wierzch owoców.

## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 18 min

6 osób 5 min

13 min 3 godz.

MADE WITH HANDS

## KREM CYTRYNOWY

**3** jajka  
**150 g** cukru  
**20 g** skrobii kukurydzianej  
**50 cl** mleka półtłustego  
**18 cl** soku cytrynowego

- 1 Do miski robota z trzepaczką włoż jajka i cukier. Uruchom robot na minutę przy prędkości 6.
- 2 Dodaj skrobię kukurydzianą, mleko i sok z cytryny, następnie uruchom robot przy prędkości 90°C i prędkości 5 przez 12 minut bez zatyczki.
- 3 Rozłóż krem w kokilach. Przykryj folią spożywczą, wstaw do lodówki na 3-4 godziny. Podawaj zimne.



Wybieraj różne owoce cytrusowe i dodaj kandyzowaną skórkę na krem!

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min

4/6 osób 5 min

1 min 37 min

DESSERT

DESSERT

# CRÈME BRÛLÉE WANILIOWY

- 4 żółtka jaj
- 50 g cukru
- 40 cl tłustej śmietanki
- 1 łyżeczka wanilii (w proszku lub aromat)
- 100 g cukru brązowego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 120°C (th. 4).
- 2 Do miski z założoną trzepaczką włóż żółtka jajek, cukier i wanilię, miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Po 30 sekundach wlej śmietankę przez otwór w przykrywce.
- 3 Rozłóż preparat do miseczek.
- 4 Gotuj na parze w piekarniku przez 35 minut. Odczekaj, aż ostygnie i wstaw do lodówki.
- 5 Rozłóż cukier brązowy na krem, podgrzej palnikiem lub wstaw pod grill do piekarnika przez 2 minuty.



Możesz dodać rozdrobnione pistacje przed podaniem.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 36 min

6 osób 5 min

31 min 1 godz.

DESSERT

DESSERT

# KREM KATALOŃSKI

- 1 pomarańcza bez pestycydów
- 1 cytryna bez pestycydów
- 70 cl mleka
- 120 g cukru
- laska cynamonu
- 2 jajka
- 3 żółtka
- 20 g mąki
- 20 g skrobii kukurydzianej
- Cukier brązowy do karmelizowania

- 1 Umyj pomarańczę i cytrynę, zeskrob skórkę.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, wsyp 60 g cukru, cynamon i skórkę. Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 3, temperaturze 90°C przez 15 minut. Przesyp przez sitko.
- 3 Opłucz miskę i umocuj w niej trzepaczkę. Włóż jajka, żółtka, mąkę, skrobię i pozostały cukier do miski. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj zaparzone mleko przez otwór w pokrywce.
- 4 Uruchom robot przy prędkości 5 i temperaturze 90°C na 15 minut. Na koniec gotowania miksuj 30 sekund przy prędkości 7, by krem uzyskał jednolitą konsystencję.
- 5 Napełnij 6 kokili i wstaw je do lodówki na godzinę. Przed podaniem wlej krem z cukru brązowego i karmelizuj palnikiem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 14 min

4/6 osób 5 min

7 min 1 à 2 min

DESSERT

DESSERT

# NALEŚNIKI

**100 g** masła  
**75 cl** mleka półtłustego  
**4** jajka  
**50 g** cukru  
**375 g** mąki  
**1 łyżka** wody kwiatu pomarańczowego

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty.
- 2 Dodaj mleko, jajka i cukier, wymieszaj przy prędkości 10.
- 3 Po 10 sekundach dodaj stopniowo mąkę. Następnie uruchom robota na półtorej minuty, potem dodaj kwiat pomarańczy i uruchom go ponownie na 2 minuty.
- 4 Rozgrzej na dużym ogniu patelnię z powłoką nieprzywierającą wysmarowaną lekko masłem. Gdy patelnia będzie ciepła, włóż na nią chochlę ciasta. Po kilku minutach przekręć naleśnik i smaź 1 do 2 minut. Wyłóż na talerz i powtarzaj czynność do wyczerpania ciasta.



Możesz zastąpić mleko mlekiem roślinnym (ryżowym lub migdałowym)

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 42 min.

10 osób 20 min

27 min 55 min

DESSERT

DESSERT

# CZEKOLADOWE EKLERKI

**4** jaja  
**2** jajka  
**3** żółtka  
**70 cl** mleka  
**100 g** cukru  
**40 g** mąki  
**150 g** mąki  
**30 g** skrobii kukurydzianej  
**1 łyżeczka** wanilii w proszku  
**2 łyżki** słodkiego kakao  
**120 g** gorzkiej czekolady 70%  
**80 g** masła  
**100 g** czekolady do polewy  
**25 cl** wody  
sól

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włóż 4 jajka, 3 żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Mieszaj przy prędkości 6 przez minutę bez zatyczki wlewając mleko.
- 2 Włóż zatyczkę i uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 12 minut.
- 3 Dodaj następnie wanilię, kakao, czekoladę i uruchom program przy prędkości 7 przez minutę.
- 4 Odczekaj, aż krem ostygnie w salaterce, włóż go potem do rękawa cukierniczego. Umyj miskę robota.
- 5 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło i sól i uruchom przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 8 minut.
- 6 Dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty.
- 7 Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie. Włóż z powrotem ciasto do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Uruchom przy prędkości 7 dodając jajka po jednym. Zostaw włączony na 2 minuty.
- 8 Przykryj blachę papierem do pieczenia, włóż ciasto do rękawa i formuj eklerki. Wstaw do piekarnika na 20 - 25 minut w temperaturze 180°C a potem na 30 minut w temperaturze 160°C. Odczekaj, aż eklerki ostygną, a następnie napełnij je kremem. Rozpuść czekoladę i zanurzaj wierzch eklerków w czekoladzie. Podawaj.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 25 min



4/6 osób



10 min



10 min



5 min



5 min



## GOFRY

**100 g** masła  
**125 g** mleka pełnotłustego  
**25 g** cukru  
**110 g** mąki  
**3** białka jaj  
**1 łyżeczka** aromatu waniliowego  
sól

- 1 Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż masło i rozpuść przy temperaturze 90°C i prędkości 5 przez 3 minuty z zatyczką.
- 2 Dodaj mleko i cukier, wymieszaj przy prędkości 10. Dodaj stopniowo mąkę przez otwór. Po dodaniu mąki dodaj aromat waniliowy i pozostaw włączony przez 2 minuty. Wlej preparat do salaterki, umyj i wysusz robot.
- 3 Włóż białka jajek i szczyptę soli do robota z założoną trzepaczką. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatyczki.
- 4 Łyżką dodaj ubite białka jajek do preparatu.
- 5 Podgrzej gofrownicę i lekko ją wysmaruj masłem. Gdy jest ciepła, włóż chochlę ciasta. Piecz kilka minut pilnując. Wyłóż gofra na talerz i powtórz czynność aż do całkowitego zużycia ciasta.

## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 30 min



10 osób



10 min



20 min



5 min



5 min



## PŁYWAJĄCE WYSPY

**6** jajka  
**140 g** cukru  
**50 cl** mleka  
**1 łyżeczka** płynnej wanilii

- 1 Oddziel białka od żółtek. Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtka jajek i 80 g cukru. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj mleko i wanilię przez otwór w pokrywce.
- 2 Uruchom robot przy temperaturze 85°C i prędkości 4 na 12 min. Odstaw sos angielski i umyj misę robota.
- 3 Do dobrze wysuszonej miski robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek i resztę cukru. Pozostaw robot włączony przy prędkości 7 i temperaturze 70°C przez 6 minut 30 sekund bez zatyczki. Jak zadzwoni sygnał dźwiękowy uformuj białka jajek i odcedź je na papierze absorbującym.
- 4 Rozłóż krem w pucharkach i dodaj pianę z białek. Podawaj chłodne.



Możesz posypać białka jajek kakao, suszonymi owocami w proszku lub karmelem.







## • DESERY •

Na dobry początek





Całkowity czas: 1 godz. 07 min.

 6 osób  15 min

 7 min  30 min  15 min



## MAKARONIKI

**110 g** zmielonych migdałów  
**200 g** cukru pudru  
**100 g** białek jajek  
**40 g** cukru drobnoziarnistego



- 1 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż zmielone migdały cukier puder i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Wyłóż, a następnie umyj robota.
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jaj, następnie włącz robot przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki. Po 2 minutach dodaj cukier drobnoziarnisty przez otwór w pokrywce.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Łyżką wymieszaj delikatnie oba preparaty. Całość powinna być gładka i błyszcząca. Włóż uzyskaną mieszaninę do rękawa cukierniczego, wykładaj małe regularne kółka ciasta na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Odczekaj 30 minut, aż wyschną na powietrzu.
- 4 Wstaw do piekarnika od 12 do 15 minut. Odczekaj aż ciasto ostygnie, napełnij je dżemem lub kremem czekoladowym.




## • DESERY •


Na dobry początek





Całkowity czas: 25 min

 4/6 osób  15 min

 10 min  4 godz. 



## MUS MALINOWY

**300 g** malin  
**30 cl** śmietany kremówki (30% tłuszczu)  
**6 g** żelatyny  
**25 g** cukru

- 1 Zamocz żelatynę w misce z zimną wodą.
- 2 Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż maliny. Miksuj przy prędkości 9 i temperaturze 50°C przez 5 minut. Gdy do końca pozostanie minuta, dodaj odcedzoną żelatynę. Odstaw w misce.
- 3 Umyj robot pod bardzo zimną wodą i dobrze wysusz. Następnie w misie robota zamocuj trzepaczkę i dodaj śmietankę kremówkę. Mieszaj przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatyczki. Dodaj cukier, gdy pozostaną 2 minuty do zakończenia gotowania.
- 4 Gdy krem będzie ubity dodaj schłodzony przecier malinowy, zeskrób ścianki miski robota i miksuj przy prędkości 5 przez 5 sekund.
- 5 Włóż do szklaneczek i odstaw do lodówki na 4 godziny.



Możesz dodać do musu świeże owoce.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 44 min



6 osób



15 min



9 min



20 min



20 min



Pastry



# MUFFINKI Z CZEREŚNIAMI I MIGDAŁAMI

**200 g** mąki  
**120 g** cukru brązowego  
**15 cl** mleka  
**2** jajka  
**40 g** masła  
**1** torebka proszku do pieczenia  
**200 g** czereśni  
**100 g** całych obranych migdałów  
**2** torebki cukru waniliowego

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia włóż migdały. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 sekund. Dodaj pokrojone w kawałki masło i uruchom robot przy prędkości 3 w temperaturze 50°C przez 6 min. Następnie zdejmij przykrywkę z miski i odczekaj 10 minut, aż masa ostygnie.
- 2 Wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier brązowy, mleko i dwa jajka. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Umyj czereśnie i usuń pestki.
- 4 Na koniec programu dodaj czereśnie do ciasta i delikatnie wymieszaj. Przełóż ciasto do foremek do muffinek na wysokość trzech czwartych i posyp niewielką ilością cukru waniliowego. Piecz przez 20 min.



Zastąp czereśnie jagodami lub malinami.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min



6 osób



10 min



18 min



1 godz.



15 min



# MUFFINKI SMARTIES Z MALINAMI

**1** tabliczka czekolady  
**4** jajka  
**80 ml** płynnej śmietany  
**120 g** mąki  
**120 g** cukru  
**2** opakowania mini Smarties  
**125 g** malin

- 1 Podgrzej piekarnik do termostatu 6/7 ((200°C) w trybie tradycyjnym.
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż jajka i cukier. Uruchom robot na 12 minut przy prędkości 6 i temperaturze 40°C.
- 3 Dodaj mąkę, a następnie miksuj przy prędkości 4 przez półtorej minuty.
- 4 Przełóż ciasto do 6 foremek do muffinek, dodaj maliny. Piecz przez 15 minut w piekarniku.
- 5 W tym czasie w robocie z nożem do ugniatania/kruszenia umieść czekoladę i śmietanę. Uruchom robota na 5 minut przy temperaturze 60°C i prędkości 4.
- 6 Umieść krem w rękawie cukierniczym na 1 godzinę w lodówce. Udekoruj babeczki kremem i posyp Smarties.



## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 40 min.

6 osób	20 min	
15 min	1 godz.	5 min
Dessert		

# CHIŃSKI NUGAT

- 200 g cukru kryształu
- 50 g skrobi kukurydzianej
- 60 g sezamu
- 200 g obranych orzeszków ziemnych, nie solonych
- 20 cl wody
- 1 łyżeczka białego octu
- 2 arkusze żelatyny

- 1 Zamocz żelatynę w pojemniku z zimną wodą. Do miski robota z założonym mieszadłem wlej 5 cl wody i skrobię kukurydzianą. Wymieszaj przez 20 sekund przy prędkości 5, by rozpuścić skrobię. Dodaj orzeszki.
- 2 W małym garnku podgrzej na małym ogniu cukier kryształ i biały ocet. Jak tylko karmel zacznie rumienić się, wlej delikatnie 15 cl wody (uwaga, by się nie opryskać), odcedzoną żelatynę i gotuj dalej przez 5 minut mieszając, by uzyskać płynną substancję.
- 3 Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 6 i temperaturze 90°C przez 15 min. Po kilku sekundach stopniowo wlewaj karmel przez zatyczkę.
- 4 Na koniec programu karmel powinien zgęstnąć. Wyłóż go na blachę pokrytą papierem do pieczenia na grubość 1 cm. Wstaw blachę do lodówki na co najmniej godzinę. Po tym czasie posyp całą powierzchnię ziarnami sezamu i wykrój małe prostokąty. Obtocz każdy kawałek w ziarnach sezamu i wstaw do lodówki.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.*

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 31 min

4/6 osób	10 min	
1 min		20 min
Dessert		

# PANCAKES

- 250 g mąki
- 30 cl mleka półtłustego
- 3 jajka
- 30 g cukru
- 8 g proszku do pieczenia
- sól

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej mleko, włóż jajka, cukier i sól. Wymieszaj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Dodaj stopniowo proszek do pieczenia i mąkę przez otwór w przykrywce, wciąż przy tej samej prędkości 10.
- 2 Podgrzej patelnię z olejem na dużym ogniu, wkładaj małe kawałki ciasta i smaż pancakes przez 5 minut przekręcając je w połowie smażenia.
- 3 Powtarzaj czynność aż do wyczerpania ciasta.



Możesz podawać pancakes na śniadanie ze świeżymi owocami.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 11 min

10 osób 5 min

6 min 12 godz.

MADE WITH MANDU

## PANNA COTTA

**15 cl** mleka pełnotłustego  
**60 cl** tłustej śmietanki  
**50 g** cukru  
**1** laska wanilii  
**3** arkusze żelatyny (**6 g**)

- 1 Zamocz żelatynę w misce z zimną wodą. Przekrój laskę wanilii i wyskrob ziarna.
- 2 Do robota z założoną trzepaczką wlej mleko, śmietanę, włóż cukier i ziarna wanilii, uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 95°C na 5 minut.
- 3 Na koniec gotowania dodaj odcedzoną żelatynę i miksuj przy prędkości 6 przez minutę.
- 4 Włóż krem do kokili, przykryj folią spożywczą i odstaw na co najmniej 12 godzin do lodówki.



Podawaj z przecierem owocowym.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 17 min 30 s

4 osoby 5 min

12 min 30

MADE WITH MANDU

## KARMELIZOWANE JABŁKA Z PISTACJAMI

**4** jabłka Golden  
**1 łyżka** rozdrobionych pistacji  
**4 łyżki** miodu

- 1 Obierz i pokrój jabłka w dużą kostkę. Do miski dodaj miód i uruchom robot bez przykrywki przy temperaturze 150°C przez 5 minut. Wymieszaj dobrze, by uzyskać jednolitą konsystencję karmelu.
- 2 Na koniec programu dodaj jabłka i ponownie uruchom gotowanie przy temperaturze 150°C przez 5 minut. Uważaj, by się nie ochłapać przy dodawaniu jabłek. Łyżką obtocz jabłka w karmelu, następnie załóż przykrywkę na misę robota.
- 3 Po 2 minutach 30 sekundach zdejmij przykrywkę i dodaj pistacje, pozostaw do gotowania przez dodatkowe 2 minuty 30 sekund.



Aby jabłka były bardziej soczyste, gotuj je przez dodatkowe kilka minut z przykrywką.



## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 21 min

4/6 osób 10 min

11 min

11 min

11 min

## OWSIANKA

**200 g** płatków owsianych  
**50 cl** mleka półtłustego  
**40 cl** wody  
**50 g** płynnego miodu  
**1 łyżeczka** cynamonu  
**80 g** suszonych moreli  
**40 g** orzechów laskowych

- 1 Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, 40 cl wody i płatki owsiane. Gotuj w temperaturze 80°C i prędkości 4 przez 10 minut.
- 2 Dodaj miód, cynamon, pokrojone w małe kawałki morele i rozdrobione orzechy. Mieszaj przy prędkości 6 przez 1 minutę.
- 3 Podawaj w miseczce.



Danie to można podawać na ciepło na śniadanie.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.

4/6 osób 20 min

18 min 25 min

18 min

18 min

18 min

## CIASTKA Z KREMEM

**80 g** masła  
**25 cl** wody  
**150 g** mąki  
**4** jajka  
**½ l** lodów waniliowych  
**200 g** gorzkiej czekolady  
**20 cl** płynnej śmietany  
sól

- 1 Rozgrzej piekarnik do 240°C. (th. 7-8). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło w kawałkach i sól. Uruchom robot przy temperaturze 90°C przy prędkości 3 przez 8 minut. Na koniec programu dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę. Włóż z powrotem ciasto do robota z zamocowanym nożem do ugniatania/kruszenia. Mieszaj przy prędkości 6 dodając jajka po jednym. Włącz robota na 2 minuty.
- 2 Wykładaj małe ilości ciasta na blachę przykrytą papierem do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego. Wstaw do piekarnika na 20 do 25 minut nie otwierając drzwiczek piekarnika.
- 3 Włóż czekoladę w kawałkach i śmietanę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia i rozpuść w temperaturze 60°C przy prędkości 4 przez 5 minut. Zeskrob ścianki miski i miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Natnij ptysie i wypełnij je lodem waniliowym. Podawaj natychmiast z gorącą czekoladą.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min

4 osoby 5 min

38 min 2 godz. 30 min

DE MAQUET

# RYŻ NA MLEKU

**160 g** okrągłego ryżu (deserowego)  
**1 l** mleka półtłustego  
**50 g** śmietany kremówki  
**70 g** cukru  
**1 łyżeczka** aromatu waniliowego

- 1 Do robota z mieszadłem wlej mleko, śmietanę, wsyp cukier i aromat waniliowy. Gotuj przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 8 minut bez zatyczki.
- 2 Dodaj następnie ryż i gotuj przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 30 minut bez zatyczki.
- 3 Na koniec gotowania odstaw ryż na około 30 minut.
- 4 Przełóż do salaterki, przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny przed podaniem.



Dodaj trochę wody z kwiatem pomarańczowym lub skórkę z cytryny.

## • DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 15 min

4/6 osób 5 min

4 min 6 min

Pastry

# ROSQUILLAS – HISPANIE PĄCZKI

**5 cl** mleka półtłustego  
**1 l** proszku do pieczenia  
**350 g** mąki  
**80 g** cukru  
**1** jajo  
**5 cl** oleju z oliwek  
**5 cl** likieru anyżkowego  
cukier

- 1 Włóż wszystkie składniki do misy robota z nożem ugniatania/kruszenia, uruchom program Ciasto (Pastry) P2.
- 2 Uformuj cienkie koła ciasta i sklej je, by uzyskać pierścienie o średnicy 5 cm.
- 3 Ugotuj kilka minut we frytkownicy, tak, by pączki się lekko przyrumieniły. Posyp cukrem przed podaniem.



Możesz dodać skórkę z 1 cytryny do tego przepisu.



## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 15 min

4 osoby 5 min

10 min 30 min

MADE WITH LOVE

MADE WITH LOVE

## ZABAJONE

**120 g** cukru kryształu  
**6** żółtek bardzo świeżych jajek i w temperaturze pokojowej  
**80 g** wina likierowego

- 1 Włóż cukier i żółtka jajka do miski z założoną trzepaczką. Żółtka jajek muszą mieć temperaturę pokojową. Ubijaj je przez 3 minuty w temperaturze 40°C i prędkości 5.
- 2 Dodaj wino i gotuj przez 7 minut przy temperaturze 70°C i prędkości 4.
- 3 Wlej zabajone do misek, dodaj ciasteczka, kawałki czekolady lub świeże owoce..

## DESERY

Na dobry początek



Całkowity czas: 51 min

4 osoby 15 min

6 min 30 min

MADE WITH LOVE

MADE WITH LOVE

## TIRAMISU Z ZIELONĄ CYTRYNĄ

**300 g** mascarpone  
**150 ml** śmietany kremówki  
**1** laska wanilii  
**1 łyżka** cukru pudru  
Skórka 1 zielonej cytryny  
dziesięć biszkoptów  
**100 g** cukru  
**80 ml** wody  
Sok z **2** zielonych cytryn

- 1 Wlej wodę i cukier do misy z założonym mieszadłem i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 100°C na 5 minut. Wlej sok z zielonych cytryn do uzyskanego soku i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 Zetrzyj skórę z zielonej cytryny i przekrój laskę waniliową, by zebrać ziarna. Do misy z założoną trzepaczką włóż mascarpone, śmietanę kremówkę, cukier puder, skórkę z cytryny i ziarna wanilii. Włącz robot na prędkość 6 przez minutę.
- 3 Połam biszkopty na kawałki odpowiednio do szklaneczek. Zamocz je krótko w soku cytrynowym i wyłóż na dnie 4 szklaneczek. Pokryj kremem z mascarpone i kładź przemienne warstwy. Wstaw na 30 minut w chłodne miejsce przed podaniem.



Pamiętaj, by wybrać zielone cytryny bez pestycyd.



Całkowity czas: 1 godz.



4/6 osób



10 min



5 min



7 min



45 min



Pastry



## CHLEB BANANOWY

**100 g** pół-słonego miękkiego masła  
**100 g** cukru brązowego  
**2** jajka  
**5 cl** płynnej śmietany  
**120 g** okruchów czekolady  
**220 g** mąki  
**2** płaskie łyżeczki proszku do pieczenia  
**2** banany (około **250 g**)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż masło w kawałkach, cukier, jajka, śmietanę, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Obierz banany i pokrój na duże kawałki. Na koniec programu dodaj je z czekoladą, miksuj przy prędkości 6 przez 40 sekund.
- 4 Przelej masę do foremki na ciasto wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli chleb zbyt się zarumieni pod koniec gotowania, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 5).
- 5 Odczekaj, aż ostygnie i wyjmij z foremki.



Wykonaj ten przepis z dojrzałym i bananami. Możesz dodać kawałki karmelu.



Całkowity czas: 1 godz. 12 min.



4/6 osób



15 min



7 min



7 min



50 min



## BLONDIE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I CZERWONYMI OWOCAMI

**300 g** białej czekolady  
**40 g** miodu  
**100 g** słonego masła  
**4** jajka  
**115 g** cukru  
**170 g** mąki  
**125 g** zmielonych migdałów  
**1** torebka proszku do pieczenia  
**200 g** mrożonych czerwonych owoców

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż masło, czekoladę w kawałkach i miód. Rozpuść przy prędkości 3 w temperaturze 50°C przez 5 minut.
- 3 Przez ten czas ubij jajka i cukier w salaterce. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy zeskrob ścianki miski (nie szkodzi, jeśli czekolada zacznie krystalizować, uzyska mimo wszystko jednolitą konsystencję), dodaj mieszankę jajka/cukier i wymieszaj przez minutę przy prędkości 8.
- 4 Dodaj mąkę, migdały w proszku i proszek do pieczenia, następnie wymieszaj przez minutę przy prędkości 8.
- 5 Posmaruj masłem i wysyp mąką kwadratową formę. Włóż ciasto. Posyp mrożonymi czerwonymi owocami i wciśnij je w ciasto tyłem łyżeczki. Piecz w temperaturze 170°C przez 50 minut. Odczekaj, aż ostygnie i wyjmij na ruszt.





Całkowity czas: 54 min

4/6 osób 10 min

14 min 30 min

Pastry

## BROWNIE Z ORZECHAMI PEKAN

**200 g** gorzkiej czekolady  
**200 g** pół-słonego masła  
**160 g** cukru  
**80 g** mąki  
**4** jajka  
**1 łyżeczka** proszku do pieczenia  
**100 g** orzechów pekan

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Włóż masło w kostkach i czekoladę w kawałkach do robota z nożem do ugniatania/kruszenia uruchom przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- 2 Zeskrob ścianki miski i dodaj cukier, mąkę, jajka, proszek do pieczenia i orzechy pekan. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż kwadratową formę papierem do pieczenia. Włóż ciasto i wstaw do piekarnika. Piecz przez około 20 do 30 minut.
- 4 Na koniec gotowania odstaw, by ostygło i wyjmij z tortownicy.



Pistacje, orzechy, migdały, a nawet mieszanka orzechów, pozwalają na zróżnicowanie smaku tego deseru. Jeśli chcesz mieć duże kawałki orzechów w brownie, dodaj je na koniec programu i szybko wymieszaj łyżką.



Całkowity czas: 54 min

4/6 osób 15 min

4 min 35 min

Pastry

## CIASTO Z KASZTANAMI I MIGDAŁAMI

**70 g** mąki ryżowej  
**70 g** mąki kasztanowej  
**80 g** puree z migdałów  
**8 cl** mleka migdałowego  
**60 g** cukru brązowego  
**2** jajka  
**8 g** środka spulchniającego lub  
**5 g** proszku do pieczenia  
**50 g** suszonych owoców (figi, morele)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania włóż wszystkie składniki. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu wyłóż ciasto do formy.
- 4 Wstaw do piekarnika na około 35 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz dodać płatki czekoladowe lub zastąpić puree z migdałów miodem kasztanowca.



Całkowity czas: 1 godz. 04 min.

10 osób	15 min	
4 min	45 min	
Pastry		

## CIASTO GRUSZKOWO-ORZECHOWE

**250 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**175 g** pół-słonego miękkiego masła  
**3** jajka  
**100 g** cukru brązowego  
**120 g** zmielonych orzechów  
**6** połówek gruszek w syropie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, proszek do pieczenia, masło w kawałkach, jajka, cukier i zmielone orzechy. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia.
- 4 Pokrój gruszki w kostkę. Na koniec programu dodaj gruszki do robota i miksuj przy prędkości 6 przez 15 sekund.
- 5 Przełóż przygotowane ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na 40-45 minut.
- 6 Odczekaj, aż ostygnie, wyjmij z formy i podawaj pokrojone w kromki.



Możesz dodać płatki czekoladowe lub wykonać przepis z jabłkami i orzechami lub morelami i migdałami.



Całkowity czas: 1 godz. 19 min.

4/6 osób	15 min	
4 min	1 godz.	
Pastry		

## CIASTO MARCHEWKOWE

**300 g** marchewki  
**3** jajka  
**190 g** cukru brązowego  
**240 g** mąki  
**½ łyżeczki** cynamonu  
**1 łyżeczka** gałki muszkatołowej  
**1 łyżeczka** ekstraktu z wanilii  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**25 cl** oleju słonecznikowego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz marchew, pokrój ją w kostkę, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund, wyłóż do salaterki.
- 2 W misie robota zamocuj nóż do ugniatania/kruszenia, następnie włóż pozostałe składniki, uruchom program Ciasto (Pastry) na 3 minuty.
- 3 Na koniec programu dodaj marchew i wymieszaj przy prędkości 6 przez 20 sekund. Wyłóż formę do ciasta papierem do pieczenia i włóż ciasto. Wstaw do piekarnika na około godzinę. Aby sprawdzić pieczenie, włóż nóż, ostrze powinno być czyste po wyjęciu.



Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy. Do marchewki można również dodać 50 g rodzynek lub 50 g rozdrobnionych orzechów według gustu. By uzyskać wyraźniejszy smak podwój ilość cynamonu.





Całkowity czas: 27 min

10 osób 25 min

1 min 30 4 godz. 30 s

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## CIASTO CHARLOTTE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

**400 g** truskawek  
**8 g** żelatyny  
**18** biszkoptów  
**15 cl** syropu truskawkowego  
**200 g** białego sera 40% tłuszczu  
**100 g** mascarpone  
**60 g** cukru  
 Sok z **1** cytryny

- 1 Włóż żelatynę do miski z zimną wodą na 20 minut. Odcedź i włóż do soku z cytryny. Wstaw do kuchenki mikrofalowej na 30 sekund, by rozpuścić. Zamocz biszkopty w syropie truskawkowym i wyłóż dno formy do ciasta charlotte.
- 2 Obierz truskawki z szypułek i pokrój w ćwiartki. Odstaw 100 g do miski.
- 3 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż biały ser, mascarpone, 300 g truskawek, cukier i sok z cytryny. Miksuj przy prędkości 5 przez minutę. Jeśli jest to konieczne, przesunij preparat na środek robota łyżką i miksuj przez dodatkowych 30 sekund.
- 4 Włóż preparat do formy na ciasto i odstaw w chłodne miejsce na co najmniej 4 godziny.
- 5 Podawaj ze świeżymi truskawkami.



Całkowity czas: 45 min

10 osób 5 min

5 min 35 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

## SERNIK

**125 g** masła  
**160** herbatników (typu Bastogne)  
**600 g** twarogu na sernik  
**130 g** cukru  
**2** białka jaj  
**5 cl** soku cytrynowego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty. Dodaj pokruszone herbatniki i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund.
- 2 Wyłóż dno formy (23 cm) mieszaliną. Ubij za pomocą dolnej części łyżeczki i odstaw w chłodne miejsce.
- 3 Oplucz misę robota, po czym zamocuj w niej nóż do ugniatania/kruszenia. Włóż serek, cukier, lekko ubite białka jajek i sok z cytryny. Miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund do minuty. Następnie przełóż masę do formy.
- 4 Wstaw do piekarnika na 30-35 minut, krem powinien być upieczony. Podawaj na zimno.



Możesz zastąpić cytrynę wanilią i podawać deser ze świeżymi malinami.



Całkowity czas: 40 min



2 osoby



15 min



5 min



1 godz.



20 min



## SERNIK Z RÓŻĄ I MALINAMI

**120 g** twarogu na sernik  
**125 g** białego sera  
**100 g** cukru  
**50 g** ciasteczek spekulos  
**15 g** masła  
**1** jajo  
**1 łyżka** wody różanej  
**100 g** świeżych malin

- Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło. Uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 80°C przez 3 minuty. Dodaj połamane ciasteczka spekulos i miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Wyłóż dno 2 foremek mieszając i dobrze ugnieć. Odstaw w chłodne miejsce. Umyj i wysusz miskę.
- Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż serek na twaróg, ser biały, cukier kryształ, wodę różaną i jajko. Włącz robot na prędkość 10 przez minutę.
- Przetóż masę do foremek na biszkopt i wstaw do piekarnika na dwadzieścia minut.
- Odczekaj godzinę, aż ostygnie a potem wstaw sernik do lodówki.
- Przed podaniem wyjmij serniczki z foremek i udekoruj świeżymi malinami i płatkami róży.



Możesz podawać sernik z przecierem malinowym.



Całkowity czas: 48 min



6 osób



15 min



8 min



1 godz.



25 min



Slow cook



## PLACEK Z MORELAMI I ROZMARYNEM

**4** jajka  
**20 g** masła  
**150 g** cukru kryształu  
**2** torebki cukru waniliowego  
**130 g** mąki  
**40 cl** mleka  
 trochę masła do foremki  
**1 łyżeczka** mąki do foremki  
**8** małych moreli  
**1** łydoga rozmarynu  
 cukier puder

- Morele umyj i pokrój na ćwiartki. Do robota z mieszadłem włóż masło i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1. Po 30 sekundach dodaj morele, łydęgę rozmarynu i torebkę cukru waniliowego. Wyłóż morele do formy posmarowanej masłem i mąką a następnie umyj i wysusz miskę.
- Rozgrzej piekarnik do temperatury 210°C. Do miski robota z założoną trzepaczką włóż jajka, cukier i uruchom robot na prędkość 6 przez 3 minuty bez zatyczki. Po minucie dodaj stopniowo mąkę i mleko.
- Włóż ciasto do naczynia na morele, posyp drugą torebką cukru waniliowego i włóż do piekarnika na 25 minut. Odczekaj, aż ostygnie i posyp cukrem pudrem tuż przed podaniem.



Podawaj placek z gałką lodów waniliowych. Dla wersji tradycyjnej zastąp morele czereśniami.





Całkowity czas: 1 godz. 44 min.

8 osób	15 min	
14 min	40 min	35 min
Steam		

## PLACEK Z RABARBAREM

**600 g** rabarbaru  
**0,7 l** wody  
**300 g** cukru  
**4** jajka  
**10 cl** mleka  
**15 cl** płynnej śmietany  
**1 łyżka** ekstraktu z wanilii  
**90 g** mąki

- 1 Obierz rabarbar i pokrój go na słupki wielkości 2 cm. Włóż do naczynia i posyp 150 g cukru, odstaw na 40 minut.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabladem włóż jajka, mleko, śmietanę, 150 g pozostałego cukru i wanilie. Miksuj przy prędkości 10 przez 2 minuty. Po 30 sekundach dodaj mąkę przez otwór w pokrywie.
- 3 Przełóż masę do formy wysmarowanej masłem i mąką, odstaw. Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 4 Odcedź rabarbar i włóż do koszyka do gotowania na parze. Wlej wodę do miski do poziomu 0,7 l, następnie umieść koszyk do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 12 min przy

temperaturze 100°C.

- 5 Gdy rabarbar jest ugotowany, wyłóż go na ciasto i wstaw do piekarnika na 35 minut. Odstaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy.



Całkowity czas: 1 godz. 37 min.

4 osoby	20 min	
17 min	1 godz.	
Dessert		

## TRUSKAWKOWE SERCA Z WANILIĄ

**50 g** masła  
**12** herbatników bretońskich  
**250 g** truskawek  
**4** żółtka jaj  
**50 g** cukru kryształu  
**40 g** mąki  
 skrobia kukurydziana  
**50 cl** mleka półtłustego  
**1** laska wanilii

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło i rozpuść go przy prędkości 3 i temperaturze 50°C przez 5 minut. Dodaj herbatniki bretońskie i miksuj przy prędkości 12 przez minutę z zatyczką. Zbierz ciasto do miski.
- 2 Do foremek w kształcie serca wyłóż trochę ciasta i ugnieć jednolicie, by uzyskać grubą warstwę. Wstaw do lodówki na minimum godzinę. Umyj i wysusz miskę.
- 3 Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Przekrój laskę wanilii na pół i zeskrob ziarna. Miksuj przy prędkości 6 przez minutę dodając stopniowo mleko.
- 4 Włóż zatyczkę. Uruchom program deser (Dessert) przy prędkości 4 i

temperaturze 90°C przez 10 minut. Następnie włącz prędkość 9 na 10 sekund. Przełóż krem do miski i odstaw do ostygnięcia.

- 5 Umyj i obierz truskawki z szypułek. Pokrój na paski.
- 6 Na dnie tarty wyłóż grubą warstwę kremu budyniowego (możesz użyć rękawa cukierniczego, jeśli taki masz) i pokryj małe tarty paskami truskawek.



Możesz zastąpić truskawki owocami sezonowymi (czereśniami, malinami...).

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.*



Całkowity czas: 52 min



4/6 osób



10 min



2 min



40 min



40 min



## KRUSZONKA JABŁKOWA

**150 g** mąki  
**125 g** zmielonych migdałów  
**150 g** cukru  
**200 g** pół-słonego masła  
**850 g** jabłek

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, migdały w proszku, cukier oraz masło i miksuj przy prędkości 8 aż ciasto uformuje się na kształt kulki (około półtorej minuty).
- 3 Obierz jabłka i pokrój w kostkę, włóż je do naczynia. Przykryj pokruszonym ciastem.
- 4 Włóż do piekarnika na 40 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Jabłka można zastąpić gruszkami lub wymieszać z owocami czerwonymi.



Całkowity czas: 34 min



6/8 osób



20 min



14 min



3 godz.



40 min



## DESER GRUSZKOWO-CZEKOLADOWY

**200 g** ciastek spekulos  
**40 g** roztopionego masła  
**3** arkusze żelatyny (**6 g**)  
**350 g** gruszek z syropu  
**20 cl** śmietany kremówki (30% tłuszczu)  
**60 g** cukru  
**120 g** mascarpone  
**100 g** gorzkiej czekolady  
**8 cl** mleka

- 1 W robocie z nożem tnącym ultra-blade zmiksuj ciastka spekulos przy prędkości 10 przez 30 sekund. Dodaj roztopione masło, wymieszaj łyżką, następnie przełóż je na dno formy i rozgnieć.
- 2 Zamocz żelatynę w zimnej wodzie. Włóż odcedzone gruszki z 2 łyżkami syropu do robota i miksuj przy prędkości 10 przez minutę. Odstaw w misce.
- 3 W garnku podgrzej 2 łyżki syropu z gruszek, dodaj listki żelatyny. Umyj robot i umocuj w nim trzepaczkę. Wlej śmietanę i miksuj przy prędkości 5 przez 3 minuty. Dodaj cukier, zmiksowane gruszki, mascarpone i żelatynę. Miksuj przy prędkości 4 przez półtorej minuty. Przełóż do formy i wstaw do lodówki.
- 4 Włóż czekoladę i mleko do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Rozpuść przy temperaturze 70°C i prędkości 5 przez 8 minut. Wlej rozpuszczoną czekoladę na krem z gruszek. Włóż w chłodne miejsce na co najmniej 3 godziny.





Całkowity czas: 1 godz. 12 min.

4/6 osób 5 min

7 min 1 godz.

DESSERT

## FAR BRETON

**300 g** suszonych śliwek bez pestek  
**20 g** rozpuszczonego masła  
**75 cl** mleka półtłustego  
**5** jajka  
**140 g** cukru  
**1** torebka cukru waniliowego  
**220 g** mąki  
**5 cl** Cointreau® (likieru)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj formę masłem i włóż śliwki.
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty z zatyczką.
- 3 Dodaj mleko, jajka, cukier i cukier waniliowy, wymieszaj przy prędkości 8 przez 4 minuty.
- 4 Po 10 sekundach dodaj stopniowo mąkę. Po półtorej minuty dodaj Cointreau® i zostaw robot aż do zakończenia etapu.
- 5 Włóż ciasto na śliwki i wstaw do piekarnika na godzinę. Odczekaj, aż ostygnie i podawaj.



Możesz zastąpić śliwki figami lub czereśniami.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

10 osób 15 min

16 min 35 min

DESSERT

## TARTA Z BUDYNIEM

**1** kruche słodkie ciasto  
**5** jajka  
**180 g** cukru  
**100 g** skrobii kukurydziana  
**2** torebki cukru waniliowego  
**1 l** mleka tłustego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do miski założoną trzepaczką włóż jajka, cukier, skrobię cukier waniliowy, miksuj przy prędkości 6 przez minutę. Po 30 sekundach wlej mleko.
- 3 Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 5, temperaturze 90°C przez 15 minut.
- 4 Przełóż ciasto do formy z wysokimi brzegami. Wlej krem i wstaw do piekarnika na 30-35 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem,



Przepis ten najlepiej wykonać dzień wcześniej.



Całkowity czas: 1 godz. 09 min.

4/6 osób	25 min	
14 min	30 min	
Pastry		

## MIĘKKIE CIASTO CZEKOLADOWE

**200 g** gorzkiej czekolady  
**100 g** miękkiego masła  
**3** jajka  
**120 g** brązowego cukru trzcinowego  
**150 g** zmielonych migdałów  
**6 g** proszku do pieczenia

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- 3 Dodaj jajka, cukier, migdały w proszku i proszek do pieczenia, uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 4 Wyłóż formę na placek papierem do pieczenia. Po ukończonym programie przełóż ciasto do formy i wstaw do piekarnika na 20-30 minut.
- 5 Odczekaj aż ostygnie przed podaniem.



Zastąp migdały w proszku zmielonymi orzechami. Dostosuj czas pieczenia według gustu: po 15 minutach będzie bardzo miękkie!



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób	15 min	
5 min	40 min	
Pastry		

## MIĘKKIE CIASTO ORZECHOWE

**125 g** miękkiego masła  
**250 g** orzechów  
**150 g** cukru brązowego  
**80 g** mąki  
**5** jajka  
**2 łyżki** brązowego rumu  
**1** torebka proszku do pieczenia

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż orzechy. Miksuj przy prędkości 12 przez 45 sekund. Dodaj pozostałe składniki i uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 3 Posmaruj masłem i wysyp mąką kwadratową formę. Po skończonym programie przełóż ciasto do formy. Wstaw do piekarnika na około 40 minut.
- 4 Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić orzechy orzechami ziemnymi, migdałami lub innym owocem oleistym.





Całkowity czas: 56 min



4/6 osób



15 min



1 min



40 min



## PLACEK NA TRZECH KRÓLI JABŁKOWO-ORZECHOWY

2 krążki z ciasta francuskiego  
160 g jabłek do gotowania  
140 g masła  
125 g zmielonych orzechów  
125 g cukru pudru  
2 jajka  
1 żółtko

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz jabłka, pokrój je w kostkę i podsmaż na patelni z 15 g masła przez 5 minut na dużym ogniu.
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż resztę masła, zmielone orzechy, cukier puder i jajka. Mieszaj przy prędkości 9 przez 30 s. Postępując się łyżką przesunij preparat na środek i ponownie miksuj przez 30 s. Powtórz czynność, by mieszanina była gładka.
- 3 Rozłóż krążek ciasta francuskiego na blaszce przykrytej papierem do pieczenia. Rozłóż krem orzechowy pozostawiając odstęp 2 cm od brzegów. Rozłóż kawałki jabłek, i przykryj drugim krążkiem ciasta. Dobrze sklej brzegi ściskając obie grubości ciasta.
- 4 Posmaruj placek żółtkiem jajka, wstaw do piekarnika na około 35 minut.



Całkowity czas: 49 min



4/6 osób



15 min



4 min



30 min



Pastry



## CIASTO JOGURTOWE Z SUSZONYMI OWOCAMI

125 g naturalnego jogurtu (125 g)  
260 g mąki  
240 g cukru  
125 ml oleju  
3 jajka  
1 szklanka suszonych owoców (rodzynki, figi, daktyle)  
1 torebka proszku do pieczenia (11 g)  
1 łyżeczka aromatu waniliowego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż jogurt, mąkę, cukier, olej, jajka, suszone owoce, proszek do pieczenia i aromat. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż formę na placek papierem do pieczenia.
- 4 Na koniec programu włóż ciasto do formy wstaw do piekarnika na około 30 minut.
- 5 Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Jeśli chcesz pozostawić w całości suszone owoce, dodaj je na koniec programu i miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund.



Całkowity czas: 1 godz. 09 min.

4/6 osób	15 min	
9 min		45 min
Pastry		

## CIASTO JABŁKOWE

- 4 jabłka (Golden)
- 125 g masła
- 150 g cukru brązowego
- 3 jajka
- 140 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- Cynamon
- 1 łyżka stołowa rumu

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2 Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia włóż pokrojone w kostkę masło i rozpuść je przy prędkości 4 i temperaturze 70°C przez 5 minut. Następnie posmaruj niewielką ilością rozpuszczonego masła spód formy do pieczenia i posyp ją mąką.
- 3 Obierz jabłka, pokrój je w paski i wyłóż do formy.
- 4 Do miski robota z rozpuszczonym masłem dodaj cukier brązowy, jajka, mąkę, proszek do pieczenia, koreczek rumu, szczyptę cynamonu. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 5 Po skończonym programie przełóż

ciasto do formy. Wstaw do piekarnika na około 45 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Wyjmowana forma to plus dla tego przepisu!



Całkowity czas: 56 min

4/6 osób	10 min	
11 min		35 min
Dessert	DESSERT	

## CIASTO Z SEMOLINY

- 75 cl mleka półtłustego
- 150 g semoliny
- 125 g cukru
- szczypta soli
- 3 jajka
- 15 cl śmietany
- 125 g rodzynek

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, semolinę, wsyp cukier i sól. Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 10 minut. Przełóż masę do salaterki, do ostygnięcia. Umyj miskę robota.
- 3 Włóż ubite jajka i śmietanę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Uruchom robota przy prędkości 6 przez 30 do 40 s.
- 4 Wyłóż preparat na semolinę, dodaj rodzyнки i wymieszaj łyżką. Przełóż wszystko do formy do pieczenia o standardowym rozmiarze i wstaw do piekarnika na 30 - 35 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz dodać 5 cl rumu i kandyzowanej skórki z pomarańczy.





Całkowity czas: 1 godz. 15 min



## BABKA MARMURKOWA

**175 g** mąki  
**1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**)  
**200 g** cukru kryształu  
**4** jajka  
**175 g** miękkiego masła  
**25 g** kakao w proszku gorzkiego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, proszek do pieczenia, cukier, jajka i masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu wyłóż połowę ciasta do formy.
- 4 Dodaj kakao do pozostałego ciasta i miksuj przy prędkości 6 przez 40 sekund. Włóż resztę ciasta do formy. Łyżką wymieszaj szybko, by połączyć oba ciasta.
- 5 Wstaw do piekarnika na około 55 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz zastąpić kakao ciastem pistacjowym lub doprawić część ciasta cytryną.



Całkowity czas: 39 min



## ROLADA Z DŻEMEM CZEREŚNIOWYM

**6** jajka  
**120 g** cukru kryształu  
**80 g** mąki  
 szczypta soli  
**1** słoik dżemu czereśniowego  
 Kilka czereśni  
 cukier puder

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 190°C. Oddziel białka od żółtek. Do miski robota z trzepaczką włóż żółtka jajek i cukier. Uruchom robot przy prędkości 7 przez 3 minuty. Przełóż masę do salaterki, umyj i wysusz miskę.
- 2 Do miski robota z założoną trzepaczką włóż białka ze szczyptą soli i uruchom robot bez zatyczki na prędkość 7 przez 8 minut. Na koniec programu do drugiego preparatu delikatnie dodaj łyżką białka. Wsyp mąkę i wymieszaj całą masę.
- 3 Rozwałkuj ciasto jednolicie, by uformować prostokąt na blaszce przykrytej papierem tłuszczoodpornym. Wstaw do piekarnika na 8 minut. Pilnuj pieczenia, by ciasto zbyt nie zarumieniło. Wyjmij

ciasto z piekarnika, zawiń w czystą i wilgotną ścierkę. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia.

- 4 Rozwiń ciasto i posmaruj je dżemem. Za pomocą ściereki zawiń ponownie ciasto mocno ściskając. Posyp cukrem pudrem i podawaj.



Przepysznie smakuje połączenie dżemu ananasowego oraz jeżynowego z czekoladą.



## TORCIK Z CZERWONYMI OWOCAMI

### Do realizacji biszkoptu:

4 jaja  
120 g cukru  
120 g mąki

### Do realizacji syropu:

20 cl wody  
50 g cukru  
½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

### Do realizacji kremu:

20 cl śmietany kremówki  
250 g mascarpone  
5 łyżka cukru pudru

### Do masy:

400 g truskawek  
100 g czarnych jagód  
100 g malin  
100 g jeżyn

- Rozgrzej piekarnik do 160°C. Posmaruj formę na placek średnicy 20 cm masłem i posyp ją mąką. Do robota z założoną trzepaczką włóż jajka i cukier.
- Włącz robot na prędkość 7 przez 8 minut przy temperaturze 40°C.
- Dodaj mąkę i miksuj przy prędkości 2 przez 2 minuty.
- Przełóż ciasto do formy i wstaw do piekarnika na 30 minut. Wyjmij z formy na ruszt i odczekaj, aż ostygnie.
- Do miski robota z założoną trzepaczką wlej śmietanę i włóż mascarpone. Włącz przy prędkości 8 przez 1 minutę.
- Wsymp cukier puder. Miksuj przy prędkości 6 przez 30 s.
- Przełóż do salaterki i wstaw do chłodnego miejsca przykryte folią spożywczą.
- Do miski z miesadłem wlej wodę i wysyp cukier. Uruchom robota przy prędkości 1 przez 10 minut w temperaturze 115°C. Odczekaj, aż ostygnie.
- Obierz truskawki z szypulek i przekrój na pół.
- Przekrój biszkopt na 3 równe krążki. Pędzelkiem nasącz syropem krążek podstawy i przykryj 1/3 kremu mascarpone. Wyłóż czerwone owoce.
- Połóż krążek pośrodku i nasącz syropem, przykryj 1/3 kremu mascarpone. Wyłóż czerwone owoce.
- Nasącz syropem ostatni krążek biszkoptu i połóż na ciasto. Pokryj resztą kremu mascarpone.
- Wstaw ciasto w chłodne miejsce na godzinę. Udekoruj następnie czerwonymi owocami przed podaniem.

Całkowity czas: 1 godz. 07 min.



## DESER PARIS-BREST

### Ciasto na ptysie:

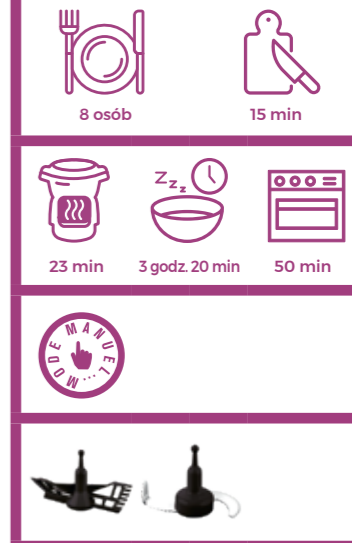
125 g mleka  
40 g miękkiego masła  
20 g cukru  
75 g mąki  
2 jajka

### Krem z pralinami:

2 jajka  
2 żółtka jaj  
60 g cukru  
30 g mąki  
20 g skrobii kukurydzianej  
50 cl mleka półtłustego  
100 g delikatnego masła  
120 g pralin  
2 arkusze żelatyny  
1 żółtko jajka do posmarowania  
20 g drobnych migdałów  
cukier puder

- Realizacja kremu z pralin:** Zamocz 2 listki żelatyny w zimnej wodzie.
- Do robota z trzepaczką włóż jajka i żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Miksuj przy prędkości 6 przez minutę dodając mleko.
- Włóż zatyczkę i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 12 minut.
- Na koniec gotowania dodaj masło, praliny i żelatynę. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę, by wygładzić krem.
- Wyjmij i odstaw do stygnięcia przed wstawieniem do lodówki na co najmniej 3 godziny.
- Użyj przepisu na ciasto na ptysie, znajdujący się na stronie 34 ale podziel ilość na pół.
- Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- Za pomocą rękawa cukierniczego z jednolitą końcówką, formuj 2 koła przyklejone do siebie o średnicy od 20 do 22 cm i wykonaj. Koło na 2 pierwszych. Posmaruj koronę żółtkiem jajka, posyp drobnymi migdałami i piecz przez 30 minut.
- Nie otwierając piekarnika zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz jeszcze 20 minut. Odczekaj, aż korona ostygnie nie otwierając piekarnika.
- Montaż:** Gdy krem jest zimny, pokrój koronę ciasta na ptysie w poziomie za pomocą noża zębatego.
- Włóż krem do rękawa cukierniczego z falistą końcówką i napełnij dolną część. Wyłóż część górną i posyp cukrem pudrem. Pozostaw 20 min w temperaturze pokojowej przed podaniem.

Całkowity czas: 4 godz. 28 min







Całkowity czas: 37 min



6 osób



20 min



9 min



30 min



8 min



## SOUFLET Z GRAND MARNIER®

4 jajka  
5 cl Grand Marnier®  
1 łyżka mąki (15 g)  
120 g cukru  
20 g masła

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Oddziel białka od żółtek. Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtka jajka, Grand Marnier® i mąkę. Miksuj z zatyczką przy prędkości 7 przez 3 minuty. Przełóż do dużej salaterki. Oplucz miskę.
- 2 W robocie ponownie umocuj trzepaczkę, a następnie włóż białka jajek i 80 g cukru. Miksuj bez zatyczki przy prędkości 7 przez 6 minut. Posmaruj miękkim masłem 6 kokili, posyp je pozostałym cukrem.
- 3 Dodaj jedną trzecią piany z białek energicznie trzepiąc, dodaj pozostałe białka delikatnie mieszając łyżką. Napełnij kokile do brzegów. Wygładź powierzchnię i wyczyść brzegi kokili. Wstaw do piekarnika na 8 minut. Podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 1 godz. 31 min



6 osób



20 min



6 min



30 min



35 min



Pastry



## TARTA AMANDINE ZE ŚLIWKAMI

250 g mąki pszennej  
50 g mąki kasztanowej  
180 g miękkiego masła  
100 g cukru pudru  
1 jajo  
szczypta soli  
700 g śliwek (śliwy domowe, renklody, mirabelki)  
60 g miękkiego masła  
100 g cukru kryształu  
80 g zmielonych migdałów  
2 jajka  
1 torebka cukru waniliowego

- 1 Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia wsyp mąkę pszenną, mąkę kasztanową, włóż masło pokrojone na kawałki, cukier puder i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj jajko i włącz ponownie robot przy prędkości 6 przez minutę. Wyjmij ciasto z robota, uformuj kulę i owiń ją folią spożywczą. Wstaw do lodówki na 30 minut. Umyj i wysusz robota.
- 2 W misie robota ponownie umocuj nóż do ugniatania/kruszenia, następnie włóż roztrzepane widelcem jajka, miękkie masło pokrojone na kawałki, migdały w proszku i cukier puder. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Umyj, wysusz i przekrój śliwki na pół i usuń pestki.

- 4 Rozwałkuj ciasto kruche na stolnicy i włóż do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką. Wlej krem z migdałów na ciasto i wyłóż połówką ,śliwek jedna przy drugiej. Posyp cukrem waniliowym.
- 5 Wstaw do piekarnika na 35 minut. Oczekaj aż ostygną przed podaniem.



Możesz podawać tartę z bitą śmietaną. Dla szybszej wersji użyj gotowe ciasto piaskowe.



Całkowity czas: 41 min



4 osoby



10 min



6 min



2 godz.



25 min



## TARTA CZEKOLADOWA

**1** słodkie kruche ciasto  
**250 g** gorzkiej czekolady  
**20 cl** bardzo zimnej śmietanki

- 1 Rozgrzej piekarnik do 210°C (th. 6-7). Rozłóż ciasto w tortownicy posmarowanej masłem i przykryj papierem do pieczenia. Wypiekaj samo ciasto przez 15 minut. Wyjmij papier, ponownie piecz 10 minut, i odstaw ciasto do ostygnięcia.
- 2 Wlej śmietankę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, podgrzej przy temperaturze 70°C i prędkości 4 przez 5 minut.
- 3 Po 2 minutach 30 sekundach dodaj kawałki czekolady. Po upłynięciu czasu miksuj przy prędkości 5 przez 30 sekund. Wyłóż mieszatinę na ciasto i odstaw w chłodne miejsce na 2 godziny.



Możesz dodać kandyzowane pomarańcze lub świeże maliny na tartę tuż przed podaniem.



Całkowity czas: 37 min



4/6 osób



10 min



2 min



2 godz.



25 min



Pastry



## TARTA Z MIRABELKAMI

**1** słodkie, kruche ciasto  
**3** całe jajka  
**125 g** zmielonych migdałów  
**70 g** cukru brązowego  
**125 g** miękkiego masła  
**500 g** mirabelek bez pestek

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Rozłóż ciasto i włóż do wysmarowanej masłem formy.
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż ubite jajka, migdały w proszku, cukier brązowy i masło w kawałkach. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 1 minutę 40 sekund.
- 3 Rozłóż krem z migdałów na spód ciasta i wyłóż mirabelki w pionie jedna przy drugiej.
- 4 Wstaw do piekarnika na około 25 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić mirabelki gruszkami.



## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 34 min

4 osoby 5 min

9 min 20 min

MADE WITH HANDS

## AMARETTIS

**3** białka jaj  
**150 g** cukru  
**250 g** zmielonych migdałów  
**2** krople ekstraktu z gorzkich migdałów  
 cukier puder

- 1 Rozgrzej piekarnik do 160°C (th. 5).
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek. Mieszaj przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 3 Dodaj cukier, miksuj przez 2 minuty przy prędkości 6.
- 4 Zeskrob ścianki miski, dodaj migdały w proszku i ekstrakt z gorzkich migdałów i miksuj przy prędkości 6 przez 20 sekund.
- 5 Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Wykładaj małe ilości ciasta na blachę za pomocą łyżeczki.
- 6 Piecz przez 20 minut. Odczekaj aż ostygnie, posyp cukrem pudrem i podawaj.



Możesz dać łyżeczkę amaretto lub linoncello do preparatu lub zastąpić migdały w proszku zmielonymi orzechami.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 53 min

12 szt. 20 min

13 min 20 min

MADE WITH HANDS

## FINANSJERKI

**130 g** masła  
**90 g** cukru  
 szczypta wanilii w proszku  
**125 g** zmielonych migdałów  
**4** białka jaj  
**50 g** mąki  
**15 g** miodu  
 szczypta proszku do pieczenia  
**1** forma z prostokątnymi foremkami 10cm X 4cm

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż masło w kostkach i rozpuść przy temperaturze 130°C przy prędkości 1 przez 10 minut.
- 3 Zaraz po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj cukier, cukier waniliowy, miód i migdały w proszku i miksuj przez 30 sekund przy prędkości 6.
- 4 Dodaj białka jajek, proszek do pieczenia i mąkę, mieszaj przez 15 sekund przy prędkości 6.
- 5 Zeskrob ścianki miski i mieszaj przez 2 minuty przy prędkości 8.
- 6 Przełóż ciasto do formy i piecz przez 20 minut w temperaturze 190°C. Odstaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i podaniem.



Zastąp migdały w proszku zmielonymi orzechami lub pistacjami.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 18 min 30 s

60 szt. 5 min

3 min 30 10 min

Pastry

## BISZKOPTY KOCIE JĘZYCZKI

**125 g** masła  
**125 g** cukru  
**3** jajka  
**150 g** mąki  
szczypta wanilii w proszku  
sól

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7).
- 2 Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło. Rozpuść w temperaturze 80°C i prędkości 4 przez 3 minuty.
- 3 Dodaj cukier, wanilię i szczyptę soli, miksuj przy prędkości 9. Poi 30 sekund dodawaj jajka po jednym. Po dodaniu wszystkich jajek dodawaj mąkę stopniowo łyżeczkami przez otwór w przykrywce. Zeskrob ścianki miski i miksuj znowu przez 30 sekund.
- 4 Na blaszce pokrytej papierem do pieczenia wyłóż małe części ciasta i nadaj im podłużny kształt. Piecz przez 10 minut aż brzegi zaczną się rumienić. Wyjmij i odczekaj, aż ostygnie.



Wykonaj ciasteczka z migdałami, posypując nimi ciasto przed pieczeniem.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 2 godz. 30 min

4/6 osób 10 min

5 min 2 godz. 15 min

Pastry

## MAGDALENKI

**130 g** miękkiego masła  
**3** jajka  
**10 g** płynnego miodu  
**125 g** cukru  
**130 g** mąki  
**4 g** proszku do pieczenia

- 1 Włóż masło do robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia rozpuść przy temperaturze 130°C i prędkości 5 przez 3 minuty.
- 2 Dodaj wszystkie pozostałe składniki i uruchom program Ciasto (Pastry) P3 na 2 minuty. Odstaw ciasto w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj masłem blaszkę na magdalenki i wypełnij każdą foremkę do trzech czwartych wysokości (ciastka urosną podczas pieczenia).
- 4 Wstaw do piekarnika na 15 minut. Odczekaj aż ostygną przed wyjęciem z formy.



Do ciasta możesz dodać wanilię, cytrynę i ekstrakt z róży.



## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 1 godz. 50 min

4/6 osób 10 min

10 min 1 godz. 30 min

MADE WITH HANDS

## BEZY

3 białka jaj  
125 g cukru  
drobnoziarnistego  
szczypta soli

- 1 Rozgrzej piekarnik do 110°C (th. 3-4).
- 2 Do miski robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek, cukier i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 8 przez 10 minut w temperaturze 40°C bez zatyczki.
- 3 Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Łyżką delikatnie nakładaj ciasto na bezy. Wstaw do piekarnika i piecz przez półtorej godziny.
- 4 Na koniec pieczenia wyjmij blaszkę z piekarnika i odczekaj, aż bezy ostygną.



Bezy można przechowywać przez kilka dni. Tuż przed pieczeniem posyp kawałkami pistacji lub pralin, by nadać charakteru uroczystego.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 23 min

4 osoby 5 min

3 min 15 min

MADE WITH HANDS

## CIASTEczKA PANELLET

350 g migdałów  
3 jajka  
350 g cukru  
200 g orzeszków piniowych

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż migdały, następnie miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund. Przełóż do miseczki.
- 2 Oddziel białka od żółtek. Włóż białka do miski robota. Uruchom go przy prędkości 6 przez 40 s.
- 3 Dodaj migdały w proszku i cukier, miksuj przy prędkości 8 przez 30 sekund. Zgarnij składniki ze ścianek miski na środek i miksuj ponownie przez 20 do 30 sekund.
- 4 Wymieszaj żółtka jajek z orzeszkami piniowymi. Uformuj małe kulki z ciasta i obtocz je w mieszaninie żółtek i orzeszków piniowych. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika na

10 do 15 minut. Podawaj na zimno.



Możesz zastąpić białka jajek 100 g puree słodkiego ziemniaka.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 20 min

4/6 osób 5 min

5 min 10 min

MADE WITH LOVE

## CIASTECZKA Z ORZECHAMI KOKOSOWYMI

**200 g** wiórków kokosowych  
**4** białka jaj  
**120 g** cukru kryształu  
**½ łyżeczki** ekstraktu z wanilii

- 1 Rozgrzej piekarnik do 210°C (th. 7).
- 2 Do miski robota z trzepaczką włóż białka jaj, miksuj przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatyczki.
- 3 Dodaj cukier, wiórki kokosowe, ekstrakt z wanilii, miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund. Jeśli mieszanina nie jest jednolita, przesuń składniki na środek miski i miksuj ponownie.
- 4 Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Uformuj małe kulki z ciasta i wyłóż na blaszkę. Wstaw do piekarnika na 5 do 10 minut. Ciastka są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia.



Możesz je przechowywać w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.

## DESERY

### Ciasteczka



Całkowity czas: 1 godz. 21 min

4/6 osób 10 min

1 min 1 godz. 10 min

MADE WITH LOVE

## ŚWIĄTECZNE HERBATNIKI

**300 g** mąki  
**100 g** zmielonych migdałów  
**100 g** cukru  
**2** jajka  
**150 g** miękkiego masła  
**2 łyżeczka** proszku do pieczenia  
**1** torebka cukru waniliowego  
**1 łyżka** cynamonu w proszku  
**1 łyżka** imbiru w proszku  
cukier puder

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, migdały w proszku, cukier, jajka, masło w kawałkach, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i przyprawy. Miksuj przy prędkości 8 przez 1 minutę.
- 2 Zbierz ciasto i uformuj kulkę, zawiń w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na godzinę.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Rozwałkuj ciasto wałkiem, wykrawaj kółka szklanką lub foremką. Wyłóż ciasteczka na blachę.
- 4 Piecz przez 10 minut. Na koniec pieczenia ciasteczka są miękkie, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Posyp cukrem pudrem przed podaniem.



Przechowuj je w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.





Całkowity czas: 2 godz. 23 min

40 szt. 5 min

3 min 2 godz. 15 min

MADE WITH HANDS

## SPEKULOS

**250 g** mąki  
**175 g** miękkiego masła  
**175 g** brązowego cukru  
**1** jajo  
**1 łyżeczka** proszku do pieczenia  
**1 łyżka** cynamonu  
**½ łyżki** zmielonego imbiru  
sól

- Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż wszystkie składniki i miksuj przy prędkości 8 przez 2 min. 30. Zbierz ciasto, by uformować roladę i zawiń ją w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na 2 godziny.
- Rozgrzej piekarnik do 160°C (th. 5). Wyłóż papier do pieczenia na blachę.
- Rozwałkuj połowę ciasta i pokrój na małe kwadraty. Wyłóż ciasteczka na blachę, pozostawiając między nimi przerwy, gdyż w trakcie pieczenia urosną. Piecz przez 15 min.
- Spekulos są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Powtórz czynność z resztą ciasta.



Można zastąpić połowę cynamonu mieszanką 4 przypraw.



Całkowity czas: 2 godz. 20 min

50 szt. 10 min

10 min 2 godz. 15 min

MADE WITH HANDS

## TRUFLE CZEKOLADOWO-KASZTANOWE

**200 g** gorzkiej czekolady  
**100 g** pół-słonego masła  
**300 g** kremu kasztanowego  
**40 g** kakao w proszku

- Połam czekoladę na kawałki i włóż z masłem do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- Dodaj krem kasztanowy i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund.
- Włóż uzyskany preparat do silikonowej formy i wstaw na co najmniej 2 godziny do lodówki.
- Zanurzaj łyżeczki ciasta w kakao w proszku i zagnieć w rękę. Przechowuj w lodówce.



Zastąp kakao wiórkami kokosowymi lub zmielonymi herbatnikami.



Całkowity czas: 1 godz. 20 min



## ŁATWE TRUFLE

**200 g** gorzkiej czekolady  
**100 g** pół-słonego masła  
**15 g** cukru pudru  
**80 g** kakao

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Ustaw robot na prędkość 3 i temperaturę 45°C na 10 minut. Dodaj cukier puder i wymieszaj przy prędkości 8 przez 20 sekund.
- 2 Włóż uzyskany preparat do naczynia, przykryj folią spożywczą. Wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
- 3 Włóż kakao na talerz i łyżeczką weź trochę ciasta. Uformuj kulkę w rękach i obtocz ją w kakao. Powtarzaj czynność aż do wyczerpania preparatu.



Możesz dodać do masy 2 łyżeczki alkoholu. Trufle można przechowywać przez kilka dni w lodówce.



Całkowity czas: 3 min



## MROŻONY JOGURT MALINOWY

**300 g** mrożonych malin  
**450 g** greckiego jogurtu  
**2 łyżki** płynnego miodu

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mrożone maliny. Dodaj grecki jogurt i miód.
- 2 Uruchom robot na minutę przy prędkości 12.
- 3 Przełóż do szklanki lub miseczki i natychmiast podawaj.



Możesz wykonać ten przepis z innymi mrożonymi owocami. Uwaga, jogurtu nie można przechowywać, zjedz go natychmiast.



## DESERY

Lody i sorbety



Całkowity czas: 6 godz. 18 min

6/8 osób 15 min

3 min 6 godz.

MADE WITH A HAND

# LODY RICOTTA

**400 g** ricotta  
**10 cl** soku cytrynowego  
**25 cl** śmietany kremówki  
**75 g** cukru pudru  
**1** białko

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włoż ricotta, sok z cytryny, śmietanę i cukier puder, miksuj przy prędkości 6 przez minutę. Przełóż masę do pojemników do kostek lodów i wstaw do zamrażalnika na 6 godzin.
- 2 Gdy kostki lodu stwardnieją, wyjmij 300 g i włoż do bardzo zimnej miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Miksuj w trybie Pulse przez półtorej minuty. Zeskrob ścianki miski i przykrywkę, dodaj białko jajka i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 3 Lody należy spożyć natychmiast.



Możesz podawać te lody ze świeżymi malinami.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.

## DESERY

Lody i sorbety



Całkowity czas: 6 godz. 08 min

10 osób 5 min

3 min 6 godz.

MADE WITH A HAND

# SORBET Z CZERWONYCH OWOCÓW

**600 g** czerwonych owoców  
**4 łyżka** cukru pudru  
**2** białko

- 1 Umyj i pokrój owoce, włoż je do pojemnika do zamrażalnika.
- 2 Pozostaw w zamrażalniku przez 6 godzin. Gdy owoce będą twarde, włoż je do bardzo zimnej miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia.
- 3 Miksuj w trybie Pulse przez półtorej minuty lub przy prędkości 12 w robocie Tefal Companion.
- 4 Zeskrob ścianki miski i przykrywkę, dodaj cukier puder i białko jajka i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 5 Przełóż preparat na spód miski i ponownie włącz na 30 sekund przy prędkości 12.
- 6 Powtórz poprzedni etap.
- 7 Lody należy spożyć natychmiast.



Możesz dodać miętę lub bazylię. Po zmiksowaniu sorbet należy spożyć natychmiast, nie można go ponownie zamrozić.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.

## DESERY

Lody i sorbety



Całkowity czas: 12 godz. 22 min

4 osoby	20 min	
1 min 30	12 godz.	

# SORBET GREJPFROTOWY

**3** różowe grejpfruty  
**4 łyżki** cukru pudru  
**2** białka jaj  
kilka listków posiekanej mięty

- 1 Obierz grejpfruty i wyjmij ćwiartki. Pokrój miąższ na kawałki. Zamroź kawałki grejpfruta w pojemnikach na kostki lodu, jeśli jest o możliwe zachowując sok. Pozostaw co najmniej jedną noc.
- 2 Do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia włóż kostki lodu z grejpfruta i miksuj w trybie Pulse przez minutę.
- 3 Zgarnij składniki ze ścianek misy na środek robota, dodaj białka jajek i cukier i ponownie włącz robot przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast z pokrojoną miętą.



Wykonaj ten przepis z pomarańczami lub cytrynami. Jeśli nie spożywasz natychmiast sorbetu, włóż go do zamrażalnika i miksuj kilka sekund przed podaniem.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.*

## DESERY

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 20 min

4/6 osób	5 min	
15 min		

# PRZECIER BRZOSKWINIOWY

**1 kg** brzoskwiń  
**150 g** płynnego miodu  
**10 cl** wody  
**1 łyżeczka** aromatu waniliowego

- 1 Obierz brzoskwinie, pokrój je na ćwiartki.
- 2 Włóż do misy robota z nożem tnącym ultrablade. Dodaj miód, 10 cl wody i aromat waniliowy.
- 3 Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 15 minut.
- 4 Na koniec gotowania miksuj przez 30 sekund przy prędkości 10.



Możesz zrealizować ten przepis z morelami, figami, mango... Jeśli wolisz gładszą konsystencję, miksuj przez dodatkowe 30 sekund,



## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 35 min



4/6 osób



10 min



25 min



## PRZECIER Z JABŁEK I CYNAMONU

**1 kg** jabłek  
**80 g** cukru brązowego  
**10 cl** soku cytrynowego  
**1 łyżeczka** cynamonu

- 1 Obierz jabłka i przekrój je na ćwiartki.
- 2 Włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Dodaj cukier brązowy, sok z cytryny i cynamon. Uruchom gotowanie na prędkość 3 w temperaturze 105°C przez 25 minut.
- 3 Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund.



Możesz zastąpić cynamon wanilią. Jeśli chcesz uzyskać gładszy przecier miksuj dodatkowo 20 sekund. Możesz zastąpić połowę jabłek gruszkami.

## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 45 min



4 osoby



5 min



40 min



## DŻEM Z CZERWONYCH OWOCÓW

**600** owoców czerwonych (jeżyny, maliny, truskawki)  
**400 g** cukru  
**5 cl** soku cytrynowego  
**1 łyżeczka** agar-agar (**2 g**)

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż wszystkie składniki. Miksuj przy prędkości 7 przez 10 s.
- 2 Uruchom robot przy prędkości 5 w temperaturze 105°C przez 40 minut z zatyczką w położeniu duża para.
- 3 Przełóż preparat do sterylizowanych pojemników.



Agar-agar pozwala na zmniejszenie ilości cukru używanego w dżemach. Aby zrealizować dżemy, używaj temperatury 105°C. Maksymalna ilość to 1,5 kg.

## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 25 min



4 osoby



5 min



20 min



4 min



## GALARETKA GRUSZKOWA

**50 cl** soku gruszkowego  
**150 g** cukru  
**½ łyżeczki** agar-agar

- 1 Do miski robota z założonym mieszadłem włóż wszystkie składniki.
- 2 Uruchom robot przy prędkości 3 w temperaturze 105°C przez 20 minut z zatyczką w położeniu duża para.
- 3 Przełóż preparat do sterylizowanych pojemników.



Agar-agar pozwala na zmniejszenie ilości cukru używanego w dżemach.

## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 29 min



4/6 osób



10 min



4 min



15 min



## MUSLI Z SUSZONYMI OWOCAMI

**250 g** płatków owsianych  
**40 g** pół-słonego masła  
**100 g** płynnego miodu  
**50 g** cukru brązowego  
**80 g** rozdrobnionych orzechów laskowych  
**80 g** drobnych migdałów  
**40 g** rozdrobnionych orzechów  
**100 g** rodzynek  
**1 łyżeczka** imbiru w proszku

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż masło i rozpuść przy temperaturze 100°C i prędkości 5 przez półtorej minuty.
- 3 Dodaj resztę składników do miski. Uruchom robot na 2 minuty przy prędkości 3.
- 4 Rozłóż preparat na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na 10 do 15 minut, aż ciasto się zarumieni. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia. Możesz przechowywać tak wykonany preparat w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.



Możesz dodać suszone morele, śliwki... w zależności od gustu.



## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 19 min

4/6 osób 10 min

9 min

MADE MANUALLY

## ORZECHOWA PASTA DO SMAROWANIA

**100 g** pół-słonego masła  
**80 g** gorzkiej czekolady  
**120 g** czekolady mlecznej  
**20 cl** mleka zagęszczonego  
**60 g** masła orzechowego

- 1 Do miski robota z założonym mieszadłem włóż masło i miksuj przy prędkości 3 i temperaturze 70°C przez 3 minuty.
- 2 Dodaj kawałki czekolady i rozpuść przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 5 minut.
- 3 Wymień mieszadło na nóż do ugniatania/kruszenia. Dodaj mleko zagęszczone i puree z orzechów, miksuj przy prędkości 7 przez 30 sekund.
- 4 Włóż uzyskany preparat do pojemnika i przechowaj go w chłodnym miejscu aż do użycia.



Można zastąpić puree z orzechów puree z migdałów.

## • DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 19 min

4/6 osób 10 min

9 min

MADE MANUALLY

## CZEKOLADOWA PASTA DO SMAROWANIA

**180 g** gorzkiej czekolady  
**100 g** margaryny  
**20 cl** słodzonego mleka zagęszczonego

- 1 Do robota z mieszadłem włóż margarynę i miksuj przy prędkości 3 i temperaturze 70°C przez 3 minuty.
- 2 Dodaj kawałki czekolady i miksuj przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 5 minut.
- 3 Wymień mieszadło na nóż do ugniatania/kruszenia. Dodaj mleko zagęszczone, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4 Włóż uzyskany preparat do pojemnika i przechowaj go w chłodnym miejscu aż do użycia.



Możesz zastąpić połowę czekolady gorzkiej na Pralinoise®.



Całkowity czas: 13 min

2/4 osób 5 min

8 min

1 min

1 min

## CIEPŁA CZEKOLADA

**165 g** gorzkiej czekolady  
**50 cl** mleka półtłustego  
**1 łyżeczka** aromatu waniliowego

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż 40 g czekolady. Miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Wyjmij uzyskaną czekoladę i odstaw ją do miski.
- 2 Włóż pozostałą czekoladę, wanilię i mleko do miski robota. Uruchom robot przy prędkości 5 w temperaturze 90°C przez 8 minut z zatyczką.
- 3 Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast posypując czekoladą.



Możesz zastąpić mleko mlekiem roślinnym (mleko ryżowe lub migdałowe) i dodać przypraw takich jak cynamon lub szczypta papryczki.



Całkowity czas: 6 min

2 osoby 5 min

1 min

1 min

1 min

## SMOOTHIE Z MANGO

**250 g** dojrzałego mango  
**40 cl** mleka kokosowego

- 1 Obierz mango i wyjmij pestkę.
- 2 Następnie włóż go do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Dodaj mleko kokosowe i miksuj przez minutę przy prędkości 12.
- 3 Podawaj chłodne.



Możesz dodać kostkę lodu w tym samym czasie co mleko kokosowe, by uzyskać chłodne smoothie. Napój ten można również zrealizować z mlekiem migdałowym.





Całkowity czas: 11 min 30 s

4 osoby 10 min

1 min 30

MADE WITH LOVE

## SMOOTHIE AWOKADO KIWI

- 2 bardzo dojrzałe awokado
- 1 kiwi
- 1 zielona cytryna
- 3 łyżki soku z cytryny
- 25 cl mleka migdałowego
- 3 kostki lodu
- 2 łyżki miodu
- 5 łydyg kolendry
- szczypta soli

- 1 Umyj i zetrzyj skórkę z zielonej cytryny. Wyciśnij sok. Obierz awokado i pokrój je na kawałki. Powtórz tę samą czynność z kiwi.
- 2 Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż owoce i sok z zielonej cytryny i żółtko. Włącz robot na prędkość 12 przez 30 s.
- 3 Dodaj mleko migdałowe, kostki lodu, miód i szczyptę soli oraz trzy łydyżki kolendry. Miksuj w trybie Pulse przez minutę z zatyczką. Jeśli smoothie jest zbyt gęste, dodaj mleka. Posiekaj resztę kolendry.
- 4 Podawaj natychmiast w szklankach posypując kolendrą i skórką z cytryny.



Ten przepis może służyć jako przystawka na aperitif lub na koniec posiłku z ciastem.

*Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.*



Całkowity czas: 6 min 30 s

2 osoby 5 min

1 min 30

MADE WITH LOVE

## SMOOTHIE BANAN MLEKO KOKOSOWE

- 250 g bananów
- 25 cl mleka kokosowego
- 1 jogurt typu bułgarskiego

- 1 Obierz banana i pokrój go w plasterki.
- 2 Włóż go do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade. Dodaj mleko kokosowe i jogurt, miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Jeśli jest to konieczne, przesun preparat łyżką i miksuj ponownie przez 30 sekund.
- 3 Podawaj chłodne.



Aby uzyskać bardzo chłodny koktajl mleczny, możesz dodać 2 kostki lodu w tym samym czasie co mleko. Napój ten można również zrealizować z mlekiem i jogurtem sojowym.



Całkowity czas: 3 godz. 16 min.



4 osoby



25 min



41 min



2 godz.



10 min



Pastry



Steam



## SMOOTHIE BURAK, MARCHEW I JAGODY, BISZKOPT SZWEDZKI Z PŁATKAMI OWSIANYMI

### Do biszkoptów:

- 200 g** płatków owsianych
- 200 g** cukru brązowego
- 150 g** roztopionego masła
- 70 g** mąki
- 1** jajo
- szczypta wanilii w proszku
- 1** torebka proszku do pieczenia
- 2 łyżki** miodu

### Do smoothie:

- 2** marchewki
- 1** surowy burak
- 1** pomarańcza
- 100 g** czarnych jagód
- 30 cl** soku truskawkowego

- 1** Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż płatki owsiane. Włącz robot na prędkość 10 przez 30 s.
- 2** Dodaj rozpuszczone masło, cukier brązowy, mąkę, proszek do pieczenia, miód, wanilię i jajko. Uruchoom program ciasto (Pastry) P2.
- 3** Włóż ciasto do salaterki, wstaw do lodówki na 2 godziny. Pod koniec tego czasu rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Uformuj małe kulki z ciasta i przełóż je na blachę pokrytą papierem tłuszczoodpornym, pozostawiając odstępy. Wstaw do piekarnika na 8-10 minut aż ciastka będą zarumienione. Przed wyjęciem z blachy odczekaj, aż ciasto ostygnie. Powtórz tę samą czynność z resztą ciasta.
- 4** Obierz buraki i marchew i pokrój na kawałki. Wlej wodę do poziomu

0,7 l do MISY robota, włóż kawałki marchwi i buraka do koszyka do gotowania na parze. Włóż do miski i włącz program gotowania na parze (Steam) P2 na 35 minut, Obierz pomarańczę i pokrój ją na kawałki.

- 5** Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż marchewkę, burak, pomarańczę, jagody i sok truskawkowy. Włącz robot na prędkość 12 przez 2 minuty.
- 6** Wlej smoothie do szklanek i podawaj z biszkoptami.



Rozpuść trochę czekolady gorzkiej i włóż trochę czekolady pośrodku biszkopta. Przykryj drugim biszkoptem.





Całkowity czas: 20 min 40 s

4 osoby 10 min

40 s 10 min

MADE MANUALLY

## KLOPSIKI WOŁOWE

**400 g** wołowiny  
**20 g** żółtka jajka  
**10 g** papryczki  
**20 g** pietruszki  
sól  
pieprz  
Olej z oliwek

- 1 Do miski robota z założonym nożem tnącym ultrablade włoż mięso i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Wymieszaj zawartość łyżką, dodaj ubite żółtko, natkę pietruszki i papryczkę. Dopraw solą i pieprzem i ponownie miksuj przez 10 sekund (możesz miksować dodatkowo 20 sekund, jeśli chcesz bardzo drobny farsz).
- 2 Wyjmij nóż ultrablade i wymieszaj farsz rękoma. Uformuj klopsiki.
- 3 Podgrzej patelnię na dużym ogniu i dodaj trochę oliwy z oliwek. Smaż klopsiki przez około dziesięć minut.
- 4 Natychmiast podawaj.



Możesz je również upiec w piekarniku, dodaj wtedy przecier z pomidorów do naczynia. Klopsiki można przygotować na bazie cielęciny lub wieprzowiny.



Całkowity czas: 1 godz. 50 min

4/6 osób 40 min

30 min 40 min

Pastry

## CIASTO Z KARMELEM Z MASŁA PÓŁ SOLONEGO

- 150 g śmietanki
- 100 g cukru
- 100 g miodu
- 100 g pół-słonego masła
- 120 g mąki
- 140 g masy migdałowej
- 3 jajka
- 1 torebka proszku do pieczenia

- 1 Wykonaj karmel. Do miski robota z mieszadłem włóż 100 g śmietany, cukier, miód i 50 g masła. Gotuj w temperaturze 125°C i prędkości 4 przez 25 minut bez zatyczki.
- 2 Gdy karmel jest gotowy, dodaj pozostałą śmietanę i masło. Miksuj przy prędkości 5 przez minutę. Wyłóż ostrożnie karmel, by się nie oparzyć, odczekaj aż ostygnie i umyj miskę robota.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 4 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, pastę migdałową pokrojoną w kawałki, ostygnięty karmel, jajka i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 3 minuty 40 sekund.
- 5 Włóż ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy do ciasta. Wstaw do piekarnika na 40 minut. Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy.



Możesz dodać kawałki jabłek do ciasta.



Całkowity czas: 1 godz. 02 min

8 osób 15 min

17 min 30 min 30 min

Pastry

## PTYSIE Z PASTĄ ŁOSOSIOWĄ

- 4 jajka
- 4 filety z łososia
- 100 g naturalnego sera białego 40% tłuszczu
- 1 torebka CŒUR DE BOUILLON® MAGGI® Drób
- 1 kostka rosółowa
- 80 g masła
- 150 g mąki
- starta skórka z 1 cytryny

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C (th.6) w trybie tradycyjnym. Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia wlej 250 ml wody, masło i pół rozdrobnionego bulionu. Włącz przy temperaturze 90°C, i prędkości 3 przez 6 minut.
- 2 Dodaj mąkę za jednym razem i mieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty przy temperaturze 90°C. Odstaw ciasto.
- 3 Wyczyść miskę robota zimną wodą i włóż ponownie ciasto. Uruchom przy prędkości 7 i dodaj po jednym jajku odczekując, aż każde jajko zostanie wchłonięte (około minuty na jajko). Odczekaj 2 minuty przy prędkości 7.
- 4 Odczekaj do ostygnięcia. Wyłóż ptysie na blachę pokrytej papierem tłuszczoodpornym. Posyp rozdrobnionym bulionem. Piecz przez 30 minut.
- 5 Do robota dodaj łososia i torebkę, miksuj w trybie Pulse przez 15 sekund z nożem tnącym ultrablade. Gotuj przez 2 minuty przy prędkości 3 i temperaturze 80°C. Dodaj biały ser, startą skórkę z cytryny i miksuj przez minutę przy prędkości 10. Odstaw na 30 minut do lodówki. Napełnij ptysie.



Aby podać oryginalny aperitif, dodaj małe kostki pomidorów!

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.





Całkowity czas: 37 min

4/6 osób 15 min

2 min 20 min

MADE WITH HANDS

## COOKIES Z CZEKOLADĄ

**350 g** mąki  
**180 g** cukru brązowego  
**250 g** pół-słonego miękkiego masła  
**2 łyżeczka** proszku do pieczenia  
**2** jajka  
**200 g** orzechów czekolady (gorzkiej)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, cukier, proszek do pieczenia, masło, jajka i kawałki czekolady. Włącz robot na prędkość 8 przez 2 minuty.
- 3 W tym czasie pokryj blaszkę papierem do pieczenia.
- 4 Wykładaj małe ilości ciasta na blachę za pomocą łyżeczki, pozostaw regularne odstępy.
- 5 Wstaw do piekarnika na 20 minut. Cookie są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia.



Użyj czekolady białej lub mlecznej oraz dodaj suszone owoce zamiast orzechów lub suszone banany.



Całkowity czas: 7 min

2 osoby 5 min

2 min

MADE WITH HANDS

## KOKTAJL MLECZNY BANANOWO-WANILIOWY

**1** banan  
**35 cl** lodów waniliowych  
**35 cl** mleka chudego

- 1 Obierz banana i pokrój go w plasterki.
- 2 Włóż do misy robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Dodaj lód waniliowy i mleko, miksuj w trybie Puls przez minutę.
- 3 By uzyskać emulsję koktajlu mlecznego miksuj przy prędkości 12 przez 1 min.
- 4 Podawaj chłodne.



Aby uzyskać bardzo chłodny koktajl mleczny, możesz dodać 2 kostki lodu w tym samym czasie co mleko. Napój ten można również zrealizować z ryżem lub owsem.



Całkowity czas: 26 min

4 osoby 10 min

16 min 2 godz.

Pastry

Wymagane narzędzia: łyżeczka, szklanka

## MUS CZEKOLADOWY

**150 g** gorzkiej czekolady 70%  
**40 g** masła  
**40 g** mleka  
**5** białek jaj  
**1** żółtko  
**40 g** cukru

- 1 Do robota z założonym mieszadłem włóż czekoladę połamana na kawałki, mleko i masło i rozpuść przy prędkości 3 i temperaturze 45°C przez 10 minut. Wyłóż do salaterki po rozpuszczeniu wszystkich składników. Umyj i dokładnie wysusz miskę.
- 2 W misie zamocuj trzepaczkę dodaj białka jaj, miksuj przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 3 Po 3 minutach dodaj cukier przez srodek przykrywki.
- 4 Po ubiciu białek jajek, dodaj żółtko jajka do preparatu z czekolady i wymieszaj dobrze trzepaczką.
- 5 Dodaj 2 łyżeczki ubitych białek i wymieszaj trzepaczką, by czekolada

była bardziej płynna. Dodaj następnie resztę białek łyżką delikatnie mieszając.

- 6 Napełnij 4 szklanceczki i odstaw na co najmniej 2 godziny do lodówki.



W cieście znajdują się surowe jajka, dlatego nie przechowuj zbyt długo deseru. Wyłóż mus do szklanek przed odstawieniem w chłodne miejsce.



Całkowity czas: 40 min

4/6 osób 15 min

5 min 20 min

Pastry

Wymagane narzędzia: łyżeczka, szklanka

## MUFFINKI WARZYWNE

**120 g** cukinii  
**60 g** marchewki  
**3** jajka  
**150 g** mąki  
**½** torebki proszku do pieczenia (**5-6 g**)  
**12 cl** mleka półtłustego  
**10 cl** oleju  
**70 g** tartego sera  
**½ łyżeczki** kminku w proszku  
**1 łyżeczka** soli  
 pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Obierz marchew i cukinię i pokrój w małą kostkę.
- 3 Do misy robota z nożem do ugnięcia/kruszenia włóż jajka, wsyp mąkę, proszek do pieczenia, wlej mleko, olej, kminek, sól i pieprz. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 4 Na koniec programu dodaj kostki warzyw i starty ser i miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund.
- 5 Włóż ciasto do foremek do muffinek, wstaw do piekarnika na około 20 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz piec ciasto w formie do ciasta, wtedy należy podwoić czas pieczenia.





Całkowity czas: 40 min

4 osoby 10 min

20 min 10 min

Steam

## NUGGETSY Z KURCZAKA Z PŁATKAMI

**500 g** piersi z kurczaka  
**5 g** papryczki  
**150 g** tłustej śmietany  
**4** jajka  
**150 g** płatków owsianych  
**50 g** mąki  
sól  
pieprz

- Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż piersi z kurczaka i papryczkę, dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- Dodaj 1 jajko i śmietanę, miksuj przez 15 sekund przy prędkości 12.
- Uformuj roladki z farszu. Na stolnicy rozłóż 25 cm folii spożywczej. Wyłóż 2 warstwy folii. Wyłóż jedną trzecią farszu i uformuj roladkę długości 15 cm. Uformuj razem 3 podobne roladki. Włóż do koszyka do gotowania na parze.
- Wypłucz miskę i wlej 0,7 l wody. Włóż koszyk do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- Rozgrzej piekarnik do 190°C (th. 6/7)

- Odczekaj aż roladki ostygną i pokrój je na plasterki wielkości 2 cm.
- Wysyp mąkę na talerz, pozostałe 3 jajka na drugi talerz i płatki owsiane na trzeci. Obtocz wszystkie kawałki kurczaka w mące, ubitych jajkach i płatkach.
- Przełóż nuggetsy do naczynia i wstaw do piekarnika na 10 minut.



Możesz podrumienić na patelni z olejem. Zamocz ręce przed formowaniem, w przeciwnym razie będzie się kleić.



Całkowity czas: 43 min

4 osoby 15 min

28 min 10 min

Slow cook

## MAKARON PENNE PO BOŁOŃSKU

**350 g** wołowiny (zrazowa górna)  
**1** mała cebula  
**400 g** zmiażdżonych pomidorów w konserwie  
**30 g** koncentratu z pomidorów  
**3 łyżki** oliwy z oliwek  
**2 łyżeczki** sosu cielęcego MAGGI  
**600 ml** wody  
**250 g** tradycyjnego makaronu penne (10 minut).  
sól  
pieprz  
tymianek

- Pokrój wołowinę w kostkę i włóż do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj wołowinę przy prędkości 12 przez 10 sekund. Wyjmij mięso.
- Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Włóż do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Miksuj przy prędkości 10 przez 10 s.
- Zastąp nóż mieszadłem, zeskrob ścianki miski, dodaj oliwę z oliwek i mięso. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 min.
- Dodaj rozdrobnione pomidory, koncentrat pomidorowy, sos cielęcy, wodę i makaron penne oraz łyżkę tymianku. Dopraw solą i pieprzem i wymieszaj łyżką. Gotuj w programie

- Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 18 minut. Odczekaj bez gotowania 5 minut, by makaron przestał rosnąć.
- Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 36 min

4 osoby 5 min

31 min

Steam

## PUREE ZE SŁODKIEGO ZIEMNIAKA I SZYNKI

**600 g** słodkich ziemniaków  
**0,7 cl** wody  
**100 g** posiekanej białej szynki  
**100 g** masła  
 sól  
 pieprz

- 1 Obierz słodkie ziemniaki i pokrój w duże kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do miski robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 2 Na koniec gotowania opróżnij wodę z miski.
- 3 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż słodkie ziemniaki, dodaj szynkę i masło, dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 11 przez minutę. Miksuj dłużej, by uzyskać gładkie puree.



Możesz dodać 5 cl bulionu, by puree było bardziej płynne.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 10 min

20 min

Soup

## ZUPA POMIDOROWA

**1** cebula pokrojona na 2 kawałki  
**1** ząbek czosnku przekrojony na pół  
**600 g** pomidorów pokrojonych na 4 kawałki  
**3** łydgi selera naciowego pokrojonego na kawałki  
**500 ml** wody  
**1 łyżka** bulionu warzywnego instant  
**2 łyżka** koncentratu pomidorowego  
**1 łyżka** cukru  
 sól  
 Mielony pieprz

- 1 Włóż obraną cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 s.
- 2 Dodaj cząstki pomidorów i selera. Przełóż czosnek i cebulę ze ścianek miski na środek za pomocą łyżki. Dodaj ćwiartki pomidorów, seler, wodę, błyskawiczny bulion, koncentrat pomidorowy, cukier, sól i pieprz. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 20 min.
- 3 Na koniec programu dopraw zupę i podawaj w szklaneczkach lub na talerzu.



Dodaj do zupy łyżeczkę śmietany lub bitej śmietany.





Całkowity czas: 29 min

12 osób 5 min

4 min 20 min

Pastry

## CIASTEczKA KUKURYDZIANE Z RODZYNkami, BEZ GLUTENU

**200 g** mąki kukurydzianej  
**2** żółtka jaj  
**45 g** cukru trzcinowego  
**75 g** oleju z pestek  
**60 ml** wody  
**70 g** rodzyneków  
**20 g** orzeszków piniowych  
**1 łyżeczka** proszku do pieczenia

- 1 Włóż mąkę, żółtka jajek, cukier, olej i wodę do miski i miksuj wszystko w programie Ciasto (Pastry) P3 z nożem do ugniatania/kruszenia. Po minucie dodaj rodzyнки, orzeszki piniowe i proszek do pieczenia.
- 2 Za pomocą dwóch łyżeczek uformuj małe kuleczki i wyłóż je na blachę z papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku podgrzanym do temperatury 180°C przez 20 minut. Odczekaj, aż ostygną i podawaj.



Całkowity czas: 56 min

4 osoby 10 min

16 min 30 min

Steam

## PLACEK WARZYWNY BEZ GLUTENU

**150 g** pokrojonej w kostkę czerwonej papryki  
**150 g** pokrojonej w kostkę zielonej papryki  
**150 g** pokrojonej w kostkę cukinii  
**150 g** pokrojonej w kostkę białej cebuli  
**1 łyżeczka** zmielonego kminku (opcjonalnie)  
**150 g** groszku  
**1** posiekany ząbek czosnku  
**1 łyżka** pokrojonej bazylii  
**15 cl** mleka  
**15 cl** płynnej śmietany  
**3** jajka  
**40 g** skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej  
**50 g** startego parmezanu  
 Sól, pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C z włączonym wentylatorem.
- 2 Dodaj 0,7 l wody do miski robota. Włóż paprykę, cebulę i cukinię do koszyka do gotowania na parze. Włóż koszyk do miski i zamknij przykrywką i zatyczką. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 3 Po ugotowaniu warzyw wyjmij koszyk z miski, wylej wodę i wysusz. Umocuj w misie nóż tnący ultrabladem. Dodaj jajka, śmietanę, mleko, kminek, skrobię, parmezan, sól i pieprz. Miksuj przy prędkości 11 przez 35 sekund. Do mieszanki dodaj bazylię i posiekany czosnek.

- 4 Włóż ugotowane na parze warzywa i groszek do naczynia do zapiekanki (lub tortownicy), wlej preparat. Wstaw do piekarnika na 30 minut.
- 5 Podawaj na zimno, ciepło lub bardzo ciepło.



Zmień przepis według gustu dodając suszone pomidory, ser kozi, itp.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min

6 osób 25 min

20 min 30 min

Pastry

## CIASTO Z GORZKIEJ CZEKOLADY

- 200 g** gorzkiej czekolady 70%
- 125 g** masła lub **80 g** oleju kokosowego + **1** niewielką ilość do tortownicy
- 100 g** mąki ryżowej
- 1** torebka proszku do pieczenia bez glutenu
- 4** jajka
- 200 g** cukru kryształu
- szczypta soli
- 1 łyżka** cukru pudru

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 45°C przez 10 minut.
- 3** Oddziel żółtka od białek.
- 4** Do robota dodaj żółtka jajka, cukier, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 5** Włóż preparat do salaterki, umyj i wysusz miskę.
- 6** Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jaj i szczyptę soli następnie uruchom robot przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 7** Łyżką delikatnie dodaj ubite białka jajek do preparatu z czekolady.

- 8** Włóż ciasto do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką, wstaw do piekarnika na 25 - 30 minut.

Wykonaj indywidualne ciasteczka, które należy piec przez 15 do 20 minut. W wersji dla smakoszy podawaj ciasteczka z sosem angielskim.



Całkowity czas: 3 godz. 10 min

6 osób 20 min

50 min 1 godz. 1 godz.

Pastry

## BEZGLUTENOWY CHLEB Z ZIARNAMI I HUMMUSEM I GROSZKIEM

### Składniki na chleb:

- 120 g** mąki gryczanej
- 120 g** mąki ryżowej
- 120 g** mąki kukurydzianej
- 1** torebka proszku do pieczenia
- 55 cl** wody
- 1 łyżeczka** soli
- 1 łyżeczka** miodu
- 80 g** różnych ziaren (dyni, lnu, słonecznika...)
- 2 łyżki** oliwy z oliwek

### Składniki na hummus:

- 250 g** gotowanej ciecierzycy
- 1** ząbek czosnku
- 4** listków mięty
- 5 łyżki** oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka** soku z cytryny
- Sól, pieprz

- 1** Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej wodę i proszek do pieczenia. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 40°C przez 3 minuty.
- 2** Odstaw na około 10 minut z miską. Dodaj mąkę, sól, oliwę z oliwek i miód. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 3** Na koniec programu zostaw ciasto w misce z przykrywką w temperaturze 40°C przez 40 minut.
- 4** Dodaj ziarna i ponownie uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu odstaw ponownie ciasto w misce na około dwadzieścia minut. Następnie przełóż ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy. Lekko posyp powierzchnię mąką gryczaną.

- 5** Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Wstaw chleb do piekarnika na około godzinę. Po wyjęciu z piekarnika odstaw do ostygnięcia na kilka minut, następnie wyjmij i odczekaj, aż całkowicie ostygnie na ruszcie.
- 6** Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i ząbek czosnku przekrojony na pół i uruchom robot przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 7** Dodaj groszek, sok z cytryny, oliwę z oliwek i mięte. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 12 przez minutę.
- 8** Podawaj chleb z hummusem z groszkiem.

Dodaj łyżeczkę tahini do hummusu przed miksowaniem.





Całkowity czas: 1 godz. 16 min

6 osób 30 min

1 min 45 min

Steam

## PIZZA WARZYWNA Z KALAFIOMEM BEZ GLUTENU

### Do ciasta:

**500 g** kalafiora  
**1** jajko  
**50 g** startego parmezanu  
**2 łyżki** musztardy  
 szczypta ziół prowansalskich  
 sól  
 pieprz

### Do masy:

**150 g** ugotowanego sosu pomidorowego  
**125 g** mozzarelli  
 kilka listków bazylii  
 odrobina oleju z oliwek  
**1** szczypta oregano

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Odczep kwiatki kalafiora i usuń duże łodygi. Włóż je do miski robota z nożem tnącym ultrablade i mieszaj przy prędkości 10 przez 30 sekund.
- 2 Dodaj jajko, musztardę i parmezan. Dopraw solą i pieprzem, dodaj zioła prowansalskie, uruchom przy prędkości 5 przez 30 sekund.
- 3 Wyłóż uzyskane ciasto na blaszce pokrytej papierem tłuszczoodpornym formując krążek. Piecz przez 30 min.
- 4 Wyjmij ciasto z piekarnika i polej sosem pomidorowym. Dodaj mozzarellę w plasterkach, i odrobinę oliwy z oliwek. Posyp oregano i wstaw ponownie do piekarnika na 15 minut.
- 5 Podawaj na ciepło z kilkoma listkami świeżej bazylii.



Do wersji indywidualnych używaj forem przez formowaniem krążków kalafiora.



Całkowity czas: 18 min

4 osoby 8 min

10 min

Steam

## RILLETES Z ŁOSOSIA Z BIAŁYM SEREM I ZIOŁAMI

**300 g** filetów z łososia  
**50 g** wędzonego łososia  
**1 łyżeczka** proszku curry  
 Sok z połowy żółtej cytryny  
**80 g** białego sera  
**3 łyżeczki** pokrojonego szczypiorku  
 Sól i pieprz

- 1 Wlej 0,7 l wody do miski robota i włóż koszyk do gotowania na parze ze stekami z łososia. Zamknij przykrywkę i zatyczkę. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 10 min.
- 2 Wyjmij koszyk do gotowania na parze i opróżnij wodę z miski. Oczekaj aż filery z łososia ostygną. Włóż nóż tnący ultrablade do robota, dodaj ugotowanego łososia bez skóry i łososia wędzonego, curry, sok z cytryny i serek do twarogu. Miksuj przy prędkości 10 przez 20 sekund. Przedłuż miksowanie o kilka sekund, jeśli chcesz uzyskać delikatniejszą konsystencję.
- 3 Dopraw. Dodaj szczypiorek, miksuj przy prędkości 5 przez dodatkowe 5 sekund. Podawaj chłodne.



Podaj z zieloną sałatą doprawioną winegretem z oleju i cytryny.



Całkowity czas: 51 min

4 osoby 15 min

36 min

Slow cook

DE MARQUEL

## RISOTTO Z MAŁŻAMI, KREWETKAMI I PRZEGRZEBKAMI

- 500** świeżych, umytych małży
- Pokrojona na 4 kawałki cebula
- 4** łodygi pietruszki
- 100 ml** wody
- 300 g** ryżu arborio
- 3** obrane szalotki i pokrojone na 3 kawałki.
- 1** doza pistilu szafranowego
- 3 łyżki** oliwy z oliwek
- 250 g** małych obranych, krewetek
- 150 g** przegrzebków
- 1** l ciepłego płynu (sok z mały i woda)
- 3 łyżka** pokrojonej natki pietruszki
- Sól i pieprz

- 1** Włóż cebulę i natkę pietruszki do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund.Łóż
- 2** Wyjmij nóż ultrablade z misy. Dodaj wodę i małże do zbiornika. Uruchom gotowanie w programie Wolne gotowanie (Slow cook P2) przez 12 minut, z zamkniętą przykrywką i zatyczką.
- 3** Po zakończeniu gotowania wyjmij małże odcedź sos z gotowania. Usuń skorupki z mały i przepłucz misę.
- 4** Włóż szalotki do misy robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 5** Wymień nóż na mieszadło. Wlej oliwę z oliwek do robota, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki przez 6 minut

przy temperaturze 130°C Gdy minutnik wskazuje, że pozostało 3 min., dodaj ryż,

**6** Na zakończenie cyklu dodaj szafran i litr płynu (wody i sosu z mały). Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 17 min z zamkniętą zatyczką. 8 minut przed zakończeniem dodaj małże, krewetki i przegrzebki.

**7** Przed podaniem dodaj pokrojoną natkę pietruszki. Dopraw solą i pieprzem.



Zastąp wodę wywarem z ryby bez glutenu. Dodaj cukinie pokrojoną w kostkę.



Całkowity czas: 1 godz. 29 min

4/6 osób 10 min

4 min 1 godz. 15 min

DE MARQUEL

## CIASTECZKA PIASKOWE BEZ GLUTENU

- 200 g** mąki ryżowej
- 120 g** cukru brązowego
- 125 g** pół-słonego miękkiego masła
- 3** żółtka jaj
- starta skórka z **1** pomarańczy
- cukier puder
- Proszek do pieczenia

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę ryżową, cukier, proszek do pieczenia, masło w kawałkach, jajka, cukier i zmielone orzechy. Mieszaj przy prędkości 8 przez 3 minuty. Posługując się łyżką przesunij preparat na środek misy i ponownie mieszaj przy prędkości 8 przez 30 s.
- 2** Zbierz ciasto, by uformować roladę i zawiń ją w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na godzinę. Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C (6). Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Rozwałkuj ciasto wałkiem, wykrawaj kółka szklanką lub foremką. Wyłóż ciasteczka na blachę.
- 3** Piecz przez 15 minut. Na koniec pieczenia ciasteczka są miękkie, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Posyp cukrem pudrem przed podaniem.





Całkowity czas: 50 min

4 osoby 5 min

45 osoby

Soup Slow cook

## ZUPA ZE SPODEM KARCZOCHA MLEKIEM SOJOWYM, BAZYLIĄ, PARMEZANEM

**10** spodów karczocha  
**1 łyżki** oliwy z oliwek  
 Pokrojona na 4 kawałki biała  
 cebula  
**50 cl** bulionu drobiowego  
 bez glutenu  
**1 łyżka** mąki kukurydzianej  
 (opcjonalnie)  
**50 g** startego parmezanu  
**25 cl** mleka sojowego  
**2** filety sardeli w oleju  
 (opcjonalnie)  
 kilka listków świeżej bazylii  
 Sól, pieprz

- 1 Do miski z nożem ultrablade dodaj  
 cebulę. Uruchom robota na 5  
 sekund przy prędkości 11, by zmi-  
 sować cebulę.
- 2 Dodaj olej, spody karczocha, mąkę  
 kukurydzianą. Uruchom program  
 Wolne gotowanie (Slow Cook) P1  
 na 5 min.
- 3 Dodaj bulion drobiowy bez glutenu  
 i świeżą bazylię. Uruchom program  
 Zupa (Soupe) P1 przy 100°C na  
 40 min z zamkniętą zatyczką.
- 4 Na koniec programu dodaj mleko  
 sojowe starty parmezan, filety z sar-  
 deli. Miksuj przy prędkości 11 przez  
 30 sekund.
- 5 Dopraw, sprawdź konsystencję, po-  
 dawaj na ciepło.

Podawaj z krakersami z mąki  
 ryżowej. Zastąp bulion z drobiu  
 domowym bulionem warzywnym.



Całkowity czas: 40 min

4 osoby 10 min

30 min

Slow cook

## DRÓB Z ANANASEM I CZERWONĄ PAPRYKĄ

**600 g** filetów z drobiu  
**1 łyżeczka** skrobi  
 kukurydzianej lub  
 ziemniaczanej  
**2 łyżka** oleju roślinnego  
**½ łyżeczka** proszku curry  
**250** świeżego ananasa  
 pokrojonego w kostkę  
**1** duża biała cebula  
**1** ładna czerwona papryka  
 pokrojona w kostkę  
**1** roztarty ząbek czosnku  
**1 łyżka** octu winnego  
 czerwonego (opcjonalnie)  
**150 ml** soku ananasowego  
**150 ml** bulionu drobiowego  
 bez glutenu  
 Sól i pieprz

- 1 Do robota z założonym miesza-  
 dłem wlej olej, włóż cebulę, roztarty  
 czosnek i paprykę w kostkach.  
 Uruchom program Wolne gotowa-  
 nie (Slow Cook) P1 na 10 min.
- 2 Przez ten czas dopraw drób curry,  
 solą i pieprzem i dodaj do robota po  
 5 minutach. Gotuj do końca cyklu.
- 3 Wymieszaj skrobię z sokiem ana-  
 nasowym i dodaj bulion drobiowy,  
 ananas w kostkach i ocet do miski  
 robota. Uruchom program Wolne  
 gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min  
 przy 95°C z zamkniętą przykrywką  
 i zatyczką.
- 4 Dopraw i podawaj na ciepło.

Do przepisu dodaj świeżego imbiru  
 i świeżej kolendry. Podawaj z ryżem  
 basmati ugotowanym na parze.



# INDEX

## PIERWSZE KROKI

Ciasto na pizzę	15
Sos Beszamelowy	15
Kurczak po baskijsku	16
Puree Z Ziemniaków	16
Zupa krem z dyni	17
Szybkie Lody Malinowe	17

## PODSTAWY

Sos Angielski	35
Masło Domowe	35
Ciasto Na Słony Cake	35
Słone Ciasto Parzone	35
Ciasto Na Słodkie Ptysie	36
Krucze Ciasto	36
Ciasto Piskowe	36
Sos Holenderski	36
Sos Pomidorowy	37
Ganasz Z Gorzkiej Czekolady Z Przyprawami	37

## PRZEKĄSKI

Blinis	38
Przystawki krewetkowe na parze	39

Kawior bakłażanowy	40
Krem burakowy, krakersy migdałowe	41
Krokiety z szarych krewetek	42
Empanadas	43
Ptysie serowe	44
Guacamol	45
Humus	46
Mus łososiowy w kieliszkach	47
Cukiniowe ruloniki z serem i goździkami	48
Samosy z mięsem	49
Babeczki z serem cheddar i szczypiorkiem	50
Suflet z dyni i sera	51
Tapenada z karczochów	52

## PIERWSZE DANIE

Arancini klopsy z risotto	53
Szparagi po flamandzku	54
Pikantny kurczak w cieście filo	55
Pieczarki po grecku	56
Crème brûlée z pieczarkami	57
Krem francuski z foie gras	58
Curry z krewetkami i ananasem	59
Falafele	60
Foie gras na parze	61

Gaspacho andaluzyjskie	52
Mus z wątróbki drobiowej z Porto	63
Jajka mimoza	64
Pasztet z kociołka	65
Pory w sosie winegret	66
Chrupiąca sałata i pasztet z sardynek	67
Sałatka z owoców morza	68
Sałatka z ośmiornicy	69
Tatar z łososia	70
Pasztet wiejski	71
Pasztet warzywny z jajkami	72

## ZUPY

Zupa z krewetek	73
Cappuccino z dyni piżmowej	74
Krem z kopru włoskiego i łososia	75
Krem z soczewicy z boczkiem	76
Krem paprykowy z chorizo	77
Krem z karczocha jerozolimskiego z borowikami	78
Zupa jarzynowa	79
Kapuśniak	80
Zupa po chińsku z kurczakiem	81
Zupa z cukinii, sera koziego i boczku	82
Zupa warzywna	83
Zupa z groszku z wędzoną kiełbasą	84



Rosół z cienkim makaronem	85
Zupa tajska z orzechami kokosowymi	86
Zupa po rosyjsku	87
Zupa krem ze szparagów	88
Zupa krem z brokułów z serem niebieskim	89
Zupa krem pieczarkowa	90
Zupa krem z kasztanów i foie gras	91
Zupa krem z kalafiora	92
Zupa krem z cukinii, mięta i ricotta	93
Zupa krem z bobu, bukiet ziół	94
Zupa krem z zimowych warzyw	95
Zupa krem z grochem	96
Zupa krem z cukinii z serem kiri®	97

## DANIA

### Ryby

Kulki z dorsza	98
Potrąwka z okonia morskiego z zielonym curry i mlekiem kokosowym	99
Potrąwka z miętusa	100
Potrąwka z łososia ze skórką z pomarańczy	101
Sernik z tuńczykiem	102
Colombo z rybą	103



Curry z krewetek	104
Kałamarnica po amerykańsku	105
Filety z soli po ostendzku	106
Krewetki głęboko-wodne smażone z warzywami	107
Zapiekanka z dorsza	108
Soczewica, wątlusz i curry	109
Miętus po śródziemnomorsku	110
Potrąwka po azjatycku	111
Knedle z cukinii i łososia	112
Przegrzebek z porem	113
Sushi burrito	114
Tadżin z miętusa	115
Pstrąg na zielono	116

### Mięsa

Roladki z kurczaka i foie gras	117
Potrąwka z cielęciny	118
Wołowina satay	119
Wołowina po burgundzku	120
Domowa biała kiełbasa pasztetowa, duszone kasztany i kurki	121
Karbonada po flamandzku	122
Zapiekanka z cykorii	123
Chili con carne wersja z mięsnymi pulpetami	124
Ekspresowy kuskus z kurczaka	125
Curry z jagnięciną	126



Indyk z chorizo	127
Filet z kurczaka kokos-curry	128
Polędwiczka wieprzowa w sosie słodko-kwaśnym	129
Kotlety z mielonego mięsa	130
Zapiekanka pasterska	131
Policzek wołowy z czerwonym winem i zimowymi warzywami	132
Królik z suszonymi śliwkami	133
Duszony królik z palczatką	134
Duszone chorizo po hiszpańsku	135
Osso bucco	136
Pieczeń po włosku	137
Wieprzowina peklowana z soczewicą	138
Piperade	139
Kurczak w południowym stylu	140
Kurczak z orzechami nerkowca	141
Roladki na szybko	142
Kurczak po tajsku z czerwonym curry i słodką papryczką	143
Kurczak, pomidory i grzyby	144
Ramen z kurczakiem i warzywami	145
Rougail z kiełbasą	146
Azjatycka sałatka z kurczakiem	147
Saltimbocca	148
Tadżin z jagnięciną	149
Tatar z wołowiny	150
Faszerowane pomidory	151





# INDEX

Waterzooi z kurczaka	152	Gnocchis z kiełbasą i pomidorami	173	Tłuczone ziemniaki z marchewką	194
<b>Wegetariańskie</b>		Domowe gnocchis i pesto	174	Szpinak w śmietanie	195
Bakłażany z parmezanem	153	Lazanie	175	Sałátka warzywna	196
Hamburger wegetariański	154	Jednogarnkowy makaron z krewetkami i mascarpone	176	Makaron z fasolką	197
Faszerowana kapusta	155	Makaron carbonara	177	Świeży makaron	198
Placek z pomidorkami koktajlowymi	156	Tradycyjne risotto	178	Małe budynie z cukinii	199
Budyń warzywny	157	Letnie risotto	179	Papryka z pomidorami	200
Placki ziemniaczane z pieczarkami	158	Risotto z groszkiem i szynką	180	Polenta	201
Zapiekanka z buraka liściowego z beszamelem	159	Spätzli	181	Puree z marchwi i pomarańczy	202
Soczewica, marchew i przyprawy	160	<b>Tarty i pizze</b>		Kwinoa z pomidorami	203
Gulasz z warzyw korzennych	161	Babeczki	182	Ratatouille	204
Millefeuille ze szpinakiem po grecku	162	Pizza z siekaną cielęciną	183		
Minestrone	163	Pizza Regina	184	<b>CHLEB, DROŻDŻÓWKI, SŁONE CIASTA</b>	
Papryka faszerowana kwinoa, bakłażanem i serem feta	164	Tarta pomidorowa	185	Bretzle	205
Knedle ziemniaczane	165	Tarta z serem Maredsous	186	Drożdżówka z różową praliną	206
Kwinoa z warzywami i ciecierzycą	166	Tarta po lotaryńsku	187	Drożdżowa rolada z czekoladą	207
Suflety serowe	167	Tarta bez ciasta z cukinią i szynką	188	Bułki do hamburgera	208
Tagliatelle warzywne	168	Placek z pieczarkami i kurczakiem	189	Cake z figami, szynką, orzechami	209
Tadżin warzywny	169	Placek flamiche	190	Cake z dyni, sera comté, bekonu	210
Wok warzywny	170			Cake z suszonymi pomidorami, oliwkami, serem feta	211
<b>Makaron i ryż</b>		<b>DODATKI</b>		Cramique	212
Pszenica jak risotto	171	Pieczarki z pietruszką	191	Podpłomyk	213
Bucatini all'amatriciana	172	Chutney z mango	192	Naan z serem	214
		Kuskus z warzyw	193		



# INDEX

Chleb z ziarnami	215	W stylu deseru Trifle owocowy	232	Brownie z orzechami pekan	256
Chleb z boczkiem i serem comté	216	Krem cytrynowy	233	Cake z kasztanami i migdałami	357
Biały chleb z masłem paprykowym	217	Crème brûlée waniliowy	234	Cake gruszkowo-orzechowy	258
Piernik	218	Krem kataloński	235	Ciasto marchewkowe	259
Domowy chleb tostowy na świeżą kanapkę	219	Naleśniki	236	Ciasto charlotte z musem truskawkowym	260
<b>SOSY</b>		Czekoladowe eklerki	237	Sernik	261
Przecier z czerwonych owoców	220	Gofry	238	Sernik z różą i malinami	262
Krewetki w sosie koktajlowym	221	Pływające wyspy	239	Placek z morelami i rozmarynem	263
Majonez	222	Makaroniki	240	Placek z rabarbarem	264
Majonez z małą ilością tłuszczu	223	Mus malinowy	241	Truskawkowe serca z wanilią	265
Pesto	224	Muffinki z czereśniami i migdałami	242	Kruszonka jabłkowa	266
Pesto czerwone	225	Muffinki Smarties z malinami	243	Deser gruszkowo-czekoladowy	267
Sos z pieprzem	226	Chiński nugat	244	Far breton	268
Sos z 4 serami	227	Pancakes	245	Tarta z budyniem	269
Sos bearneseński	228	Panna Cotta	246	Miękkie ciasto czekoladowe	270
Sos musztardowy (do pieczenia wieprzowej)	229	Karmelizowane jabłka z pistacjami	247	Miękkie ciasto orzechowe	271
		Owsianka	248	Placek na trzech króli jabłkowo-orzechowy	272
		Ciastka z kremem	249	Ciasto jogurtowe z suszonymi owocami	273
		Ryż na mleku	250	Ciasto jabłkowe	274
		Rosquillas – hiszpańskie pączki	251	Ciasto z semoliną	275
		Zabajone	252	Babka marmurkowa	276
		Tiramisu z zieloną cytryną	253	Rolada z dżemem czereśniowym	277
		<b>Ciasta</b>		Torcik Naked cake z czerwonymi owocami	278
		Chleb bananowy	254	Paris-Brest	279
		Blondie z białą czekoladą i czerwonymi owocami	255		





# INDEX

Soufflet z Grand Marnier®	280	Przecier z jabłek i cynamonu	300	Muffinki warzywne	317
Tarta amandine ze śliwkami	281	Dżem z czerwonych owoców	301	Nuggety z kurczaka z płatkami	318
Tarta czekoladowa	282	Galaretka gruszkowa	302	Makaron penne bolońsku	319
Tarta z mirabelkami	283	Muesli z suszonymi owocami	303	Puree ze słodkiego ziemniaka i szynki	320
<b>Ciasteczka</b>		Orzechowa pasta do smarowania	304	Zupa pomidorowa	321
Amarettis	284	Czekoladowa pasta do smarowania	305		
Finansjerki	285			<b>BEZ GLUTENU</b>	
Biszkopty kocie języczki	286	<b>NAPOJE</b>		Ciasteczka kukurydziane z rodzynkami, bez glutenu	322
Magdalenki	287	Ciepła czekolada	306	Placek warzywny bez glutenu	323
Bezy	288	Smoothie z mango	307	Mamine ciasto z gorzkiej czekolady	324
Ciasteczka panellet	289	Smoothie awokado kiwi	308	Bezglutenowy chleb z ziarnami i hummusem i groszkiem	325
Ciasteczka Rochers z orzechami kokosowymi	290	Smoothie banan mleko kokosowe	309	Pizza warzywna z kalafiorem bez glutenu	326
Świąteczne herbatniki	291	Smoothie burak, marchew i jagody, biszkopt szwedzki z płatkami owsianymi	310	Rillettes z łososia z serem białym i ziołami	327
Spekulos	292			Risotto z małżami, krewetkami i przegrzebkami	328
Trufle czekoladowo-kasztanowe	293			Ciasteczka piaskowe bez glutenu	329
Łatwe trufle	294			Zupa ze spodem karczocha mlekiem sojowym, bazylią, parmezanem	330
<b>Lody i sorbety</b>		<b>SPECJAŁY DLA DZIECI</b>		Drób z ananaseм i czerwoną papryką	331
Mrożony jogurt malinowy	395	Klopsiki wołowe	311		
Lody ricotta	396	Cake z karmelem z masła pół solonego	312		
Sorbet z czerwonych owoców	397	Płysie z pastą łososiową	313		
Sorbet grejfrutowy	298	Cookies z czekoladą	314		
<b>Przeciery, dżemy, pasty do kanapek</b>		Koktajl mleczny bananowo-waniliowy	315		
Przecier brzoskwinowy	299	Mus czekoladowy	316		







GOTOWANIE  
BEZ WYSIŁKU !

companion<sup>®</sup>xl