

CONVENIENT SERIES DELUXE



Добре дошли

в света на здравословното и вкусно готвене.

Благодарение на **CONVENIENT SERIES DELUXE** можете да откриете редица фантастични семейни рецепти за Вашия уред за готвене на пара, от предястия до десерти.

Гответе до **ТРИ ЯСТИЯ** наведнъж без никакво усилие, като използвате една от **ОСЕМТЕ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ** или като сами зададете времето докосване на визуализираните на екрана тъчпади +/-.

ОПРОСТЕНО И ИНТУИТИВНО ТАБЛО



8 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ



Зеленчуци
с кратко време
на приготвяне



Зеленчуци
с продължително
време на приготвяне



Риба



Ориз
Зърнени храни
Бобови храни



Бяло месо



Размразяване

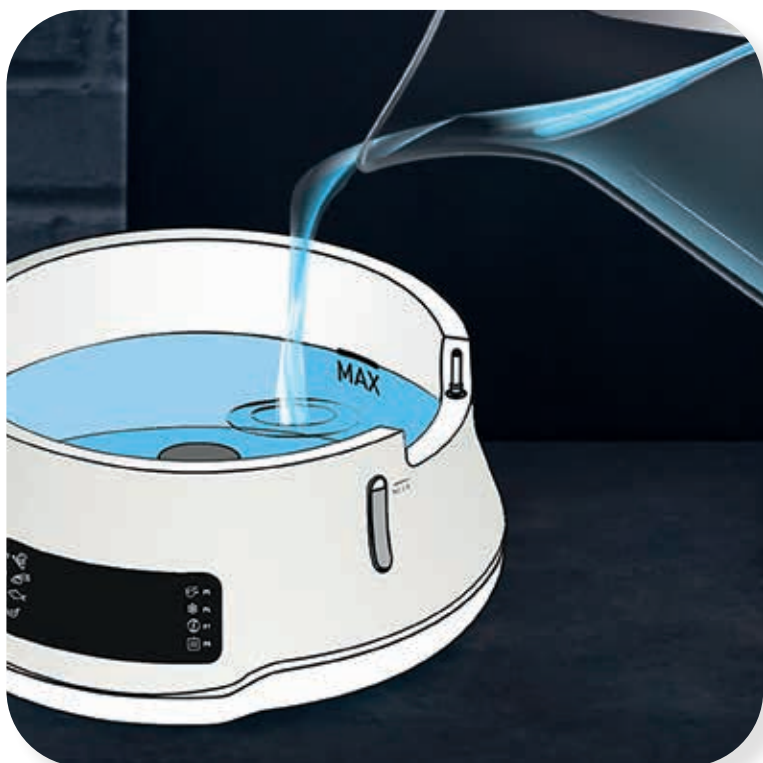


Претопляне



Поддържане
на топлина

СЪВЕТИ



Напълнете резервоара с вода до максималното ниво.



Поставяйте купите в правилния ред: купа 1 отдолу, купа 2 в средата, купа 3 отгоре.

При храни с различни времена за готвене: сложете храната, която се нуждае от най-много време за готвене, в долната кошница.

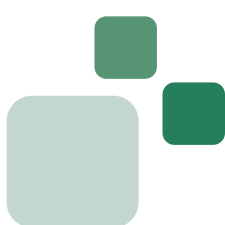
Докато готвите, можете да добавяте всякакви купи, съдържащи храни, които изискват по-кратко време за готвене.



Изберете една от 8-те автоматични програми с тъчпада „Mode“ (Режим) или задайте времето ръчно, използвайки тъчпадите +/-.



Можете да регулирате времето за готвене чрез тъчпадите +/- или да паузирате готвенето като леко натиснете тъчпад Start/Stop (Старт/Стоп)



Готвенето ще спре автоматично, когато таймерът свърши.

СЪВЕТИ

Времената за готвене са приблизителни и може да варират в зависимост от размера на храната, отстоянието между хранителните продукти, количеството храна и индивидуалните предпочитания.



По време на готвене използвайте готварски ръкавици за захващане на кошниците и капака.

Ако рецептите изискват използването на **фолио**, винаги използвайте многофункционално, което е подходящо за употреба в микровълнови фурни.



Най-добри ще бъдат резултатите, ако парчетата храна са с приблизително еднакъв размер, за да може да се сготвят за едно и също време.

Можете да готвите замразени зеленчуци на пара, без да ги размразявате предварително. Всички видове морски дарове, птичи продукти и месо трябва да бъдат напълно размразени преди готвене на пара.



ОБОБЩЕНИЕ

ПРЕДЯСТЯ



Супа от моркови и пащърнак

Супа от праз

Супа от броколи

Пудинг с чери домати

Аспержи и рохко сварено яйце с пармска шунка

Салата от артишок, чушки и кедрови ядки

Салата от зеленчукови пръчици с домати

Маринована риба тон със салата

ОСНОВНО ЯСТИЕ



Филе от треска със спанак

Стек от сьомга със зеленчуци и грис

Филе от морски език с маслинова тапенада

Шишчета от скариди

Миди Сен Жак с пюре от пащърнак

Барбун с табуле

Рибни кюфтенца с лимон

Маринована платика

Пуешки рулца в стил „кордон бльо“ (с шунка и сирене)

Аспержи с пълнено пилешко

Телешки рулца

Пилешко с цитрусов сос

Рулца с ливанска мусака

Тажин с агнешко

Пикантни пилешки рулца

Пълнени тиквички

Яйчен пудинг със сьомга и спанак

Испански омлет суфле

ГАРНИТУРИ



Пюре от тиква

Пюре от сладък картоф и морков

Микс от зеленчуци

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

Шоколадов лава кейк

Мъфини с боровинки

Миникексчета с лимон и маково семе

Шоколадови кремове

Чийзкейкове с бисквити Speculoos



Компот от ябълки и круши

Бананово пюре

Круша с шоколад и пралина

Праскова с крем от ванилия и маскарпоне

Поширан ананас с подправки

Каша



Рецепта, подходяща за малки деца (според препоръките на педиатрите)

ПРЕДЯСТΙΑ

СУПА ОТ МОРКОВИ И ПАЩЪРНАК



P1



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 1 пащърнак (прибл. от 100 до 150 g)
- 1 морков (прибл. от 100 до 150 g)
- от 1 до 2 ч.л. растително масло



СУПА ОТ МОРКОВИ И ПАЩЪРНАК

Етап 1

Измийте и обелете пащърнака и моркова.

Етап 2

Нарежете пащърнака по дължина на четвъртинки, отстранете сърцевината (която често може да бъде малко жилава) и след това нарежете парчетата на тънки резени. Нарежете и моркова.

Етап 3

Поставете зеленчуците в купата на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма P1 за 15 минути.

Етап 5

След като програмата приключи, прехвърлете в друг съд, добавете растителното масло и разбъркайте добре.



Към тази супа върви и малко кимион. Можете също така да добавите малко количество картофи, за да получите по-гъста текстура.

Тази рецепта може да се увеличи и за възрастни, като се умножат количествата по 3 и се удължи времето за готвене до 30 минути.

ПРЕДЯСТΙΑ

СУПА ОТ ПРАЗ



P1



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 1 голям праз
- 1 стрък мащерка (по избор)
- От 1 до 2 ч.л. нискомаслена сметана



СУПА ОТ ПРАЗ

Етап 1

Нарежете бялата част и тъмнозеления край на празата. Нарежете празата на четвъртинки и го измийте старателно, преди да го нарежете на малки парчета. Сложете накълцания праз и стръка мащерка в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 3

След като програмата приключи, отстранете мащерката, прехвърлете в друг съд, добавете сметаната и разбъркайте добре.



Към празата можете да добавите и 50 г измити и обелени картофи, нарязани на малки кубчета.

Тази рецепта може да се увеличи и за възрастни, като се умножат количествата по 3 и се удължи времето за готвене до 30 минути.

ПРЕДЯСТΙΑ

СУПА ОТ БРОКОЛИ



P2



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 1 голяма глава броколи
- 1 глава лук • 1 с.л. зехтин
- 100 ml нискомаслена сметана
- 500 ml топъл пилешки бульон
- Сол и черен пипер



СУПА ОТ БРОКОЛИ

Етап 1

Нарежете броколите на розички, а лука нарежете на ситно. Поставете ги в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма P2, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 3

В края на програмата пригответе пилешкия бульон, след което поставете сварените зеленчуци в блендер или голяма купа. Добавете малко зехтин заедно със сметаната. След това подправете със сол и черен пипер и започнете да блендирате. Изсипвайте малко по малко готовия пилешки бульон, докато получите гладка консистенция.

Етап 4

Загрейте отново супата и я разпределете в четири купи.



Пригответе различен вариант на тази рецепта, като използвате 100 г меко синьо сирене вместо сметана. Сервирайте супата с тънки резени синьо сирене и поръсете с натрошени лешници.

ПРЕДЯСТΙΑ

ФОРМИ ЗА МЪФИН С ЧЕРИ ДОМАТИ И КОЗЕ СИРЕНЕ



P2

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 25 мин.

- 200 г чери домати
- 100 ml сметана за готвене
- 2 яйца
- 40 г козе сирене
- 12 листенца босилек
- Сол и черен пипер



ФОРМИ ЗА МЪФИН С ЧЕРИ ДОМАТИ И КОЗЕ СИРЕНЕ

Етап 1

Разбъркайте сметаната с яйцата и натрошеното козе сирене. Добавете ситно накълцаните листа босилек, сол и черен пипер и разпределете между четири малки формички за мъфини. Добавете чери домати.

Етап 2

Поставете формите в две от купите на уреда и покрийте с лист хартия за печене, като подгънете краищата навътре.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма P2, като зададете времето за готвене на 25 минути.



Сервирайте тези малки пикантни форми, топли или студени, със зелена салата.

ПРЕДЯСТΙΑ

АСПЕРЖИ И РОХКО СВАРЕНО ЯЙЦЕ С ПАРМСКА ШУНКА



P1

4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 16 фини зелени стръка аспержи
- 4 яйца
- 4 резена пармска шунка
- 80 г настърган пармезан
- 2 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер



АСПЕРЖИ И РОХКО СВАРЕНО ЯЙЦЕ С ПАРМСКА ШУНКА

Етап 1

Измийте аспержите и отстранете краищата им. Поставете ги в купа 1, поръсете със зехтин и подправете със сол и черен пипер.

Етап 2

Поставете яйцата (цели) в купа 2.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1, като зададете времето за готвене на 12 минути.

Етап 4

След като програмата приключи, отстранете купа 2 с яйцата, след което гответе аспержите в купа 1 за още 8 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 5

За да сервирате, подредете аспержите в четири чинии заедно с по един резен шунка в чиния. Обелете яйцата, разрежете ги наполовина и ги поставете върху всяка порция. Поръсете с настърган пармезан и подправете с черен пипер.



ПРЕДЯСТИЯ

САЛАТА ОТ ПУШЕНА СЪОМГА, СЪРЦЕ ОТ АРТИШОК, ЧЕРВЕНА ЧУШКА И КЕДРОВИ ЯДКИ



P1

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 8 сурови пресни сърца от артишок
- 1 червена чушка
- 4 скилидки чесън
- 1 с.л. зехтин
- 1 ч.л. копър
- 70 г пушена съомга
- 1 ч.л. горчица
- 40 г кедрови ядки
- Мащерка
- Сол и черен пипер



САЛАТА ОТ ПУШЕНА СЪОМГА, СЪРЦЕ ОТ АРТИШОК, ЧЕРВЕНА ЧУШКА И КЕДРОВИ ЯДКИ

Етап 1

Разрежете сърцата от артишок наполовина, а червената чушка нарежете на дебели ивици. Накълцайте чесъна.

Етап 2

Поставете артишока и червената чушка в купата на уреда. Отгоре добавете чесъна и мащерката.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 4

Междувременно нарежете пушената съомга на ивици. Пригответе соса, като комбинирате зехтина, горчицата и кедровите ядки. Подправете.

Етап 5

Оставете сварените зеленчуци леко да се охладят. След това залейте зеленчуците със соса и разбъркайте. Опитайте на вкус. Добавете копъра и пушената съомга. Сервирайте.



ПРЕДЯСТΙΑ

САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВИ ПРЪЧИЦИ С ДОМАТ



P1

4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 1 морков • 2 тиквички • Бялата част от 2 стръка праз • 1 червена чушка • 1 жълта чушка • 100 г пасирани домати • 1 с.л. зехтин
- 1 с.л. кедрови ядки • Сол и черен пипер



САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВИ ПРЪЧИЦИ С ДОМАТ

Етап 1

Нарежете всички зеленчуци на жулиени (тънки пръчици). Поставете зеленчуците в една от двете купи на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 3

Охладете зеленчуците и ги поставете в купа за салата. Разбъркайте пасираните домати, зехтина, солта и черния пипер, след което изсипете върху салатата и поръсете с кедрови ядки.



Можете да добавите малко олекотена шунка и чери домати.

ПРЕДЯСТΙΑ

САЛАТА ОТ ПРЯСНА РИБА ТОН С НАСТЪРГАН ПАРМЕЗАН И ДРЕСИНГ ОТ БОСИЛЕК



РЗ

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 280 г прясна риба тон
- 1 лайм
- 2 с.л. босилек
- 4 с.л. ситно настърган пармезан
- 5 сушени домата
- 4 с.л. зехтин
- 1 с.л. балсамов оцет
- 280 г смесени листа за салата
- Сол и черен пипер



САЛАТА ОТ ПРЯСНА РИБА ТОН С НАСТЪРГАН ПАРМЕЗАН И ДРЕСИНГ ОТ БОСИЛЕК

Етап 1

Нарежете рибата тон на 4 cm кубчета. Мариновайте кубчетата риба тон с 1 с.л. зехтин, малко ситно настъргана кора от лайм и 1 ч.л. сок от лайм. Подправете със сол и черен пипер.

Етап 2

Прехвърлете я в купата за ориз или в топлоустойчив съд. Покрийте я с фолио, което е подходящо за използване в микровълнови фурни, и я поставете в купата на уреда.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р3, като зададете времето за готвене на 15 минути.

Етап 4

Междувременно накълцайте босилека на ситно и нарежете сушените домати на малки парченца. Разбъркайте настъргания пармезан, босилека, доматиите и останалите зехтин и оцет.

Етап 5

След като рибата е готова, подправете листата за салата със сместа с пармезан и поставете малко количество в средата на чинията. След това подредете кубчетата риба тон около салатата и ги покрийте с останалия дресинг.



ОСНОВНО ЯСТИЕ

ФИЛЕ ОТ ТРЕСКА СЪС СПАНАК



P1



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 10 – 20 г треска (адаптирайте количеството в зависимост от възрастта на детето)
- 200 г накълцан замразен спанак
- 1 ч.л. пълномаслена сметана
- 1 ч.л. растително масло



ФИЛЕ ОТ ТРЕСКА СЪС СПАНАК

Етап 1

Поставете замразения спанак в купа 1 на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 3

Нарежете филето от треска на четвъртинки, като се уверите, че няма кости. Поставете парчетата риба в купа 2 на уреда.

Етап 4

След като програма Р1 за зеленчуците приключи, внимателно отстранете капака. Поставете купа 2 върху купа 1 и върнете капака на мястото му. Проверете нивото на водата и долейте, ако е необходимо, като използвате външното чекмедже за пълнене. Задайте още 5 минути време за готвене, като използвате тъчпада +.



ФИЛЕ ОТ ТРЕСКА СЪС СПАНАК

Етап 5

След като програмата приключи, отцедете спанака и го прехвърлете в друг съд, преди да добавите сметаната и да разбъркате добре.

Етап 6

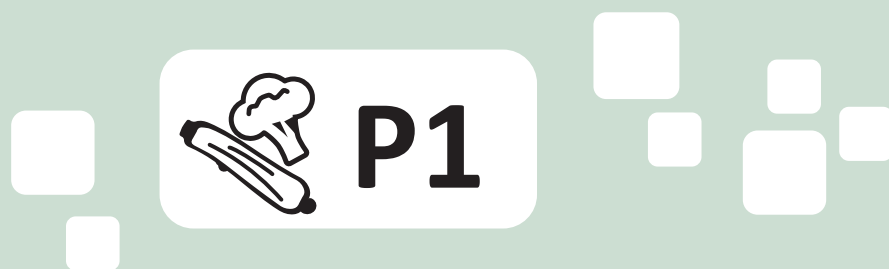
В зависимост от това с какво е свикнало детето Ви, добавете рибата накъсана на малки парченца или нарязана на по-големи парчета, като я поставите върху пюрето.



Тази рецепта може да бъде пригодена и за възрастни, с увеличаване количествата на продуктите. За 550 г филе от риба увеличете времето за готвене на 20 минути.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

СТЕК ОТ СЪОМГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И КУСКУС



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 30 мин.

- 4 малки стека от съомга с кожа (560 g)
- 2 големи моркова (250 g) ● 1 тиквичка (250 g)
- 150 g кускус ● 2 с.л. от любимата Ви смес от подправки (мексикански, провансалски билки, къри и др.) ● 4 с.л. нискомаслена сметана ● Сол



СТЕК ОТ СЪОМГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И КУСКУС

Етап 1

Нарежете зеленчуците на много тънки ленти, като използвате белачка или резачка за ябълки. Поставете ги в купа 1 на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 3

Междувременно поставете стековете от съомга в купа 2. Разбъркайте нискомаслената сметана с 1 с.л. подправки и щипка сол, след което намажете стековете.

Етап 4

Изсипете кускуса в купата за ориз. Добавете 200 ml студена вода, останалите подправки и 1 ч.л. сол. Разбъркайте ги и след това изравнете повърхността. Поставете купата за ориз в купа 3 на уреда.



СТЕК ОТ СЪОМГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И КУСКУС

Етап 5

След като програма P1 за зеленчуците приключи, внимателно отстранете капака. Поставете купи 2 и 3 върху купа 1 и върнете капака на мястото му.

Етап 6

Проверете нивото на водата и долейте, ако е необходимо, с помощта на външното чекмедже за пълнене. След това стартирайте програма за готвене P1 за 15 минути.

Етап 7

След като програмата приключи, внимателно разбъркайте кускуса и зеленчуците в купа. Сервирайте със стековете от съомга, като по желание добавите малко сметана.



Опитайте да използвате една от многото смеси от подправки, продавани в магазините. Можете също така да пригответе своя собствена смес, може дори да използвате пресни билки. За да направите тази рецепта още по-лесна, използвайте опаковка с готов микс от зеленчуци, предназначени за задушаване на силен огън.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ФИЛЕ ОТ МОРСКИ ЕЗИК С МАСЛИНОВА ТАПЕНАДА



P1

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 10 мин.

- 16 малки филета от морски език (300 g)
- 400 g тиквички • 4 филии препечен ръжен хляб
- 2 с.л. черна или зелена маслинова тапенада
- 2 с.л. накълцан босилек • 2 с.л. зехтин
- 16 коктейлни пръчици • Сол и черен пипер



ФИЛЕ ОТ МОРСКИ ЕЗИК С МАСЛИНОВА ТАПЕНАДА

Етап 1

Намажете филетата от морски език с тапенадата. Навийте ги на рулце и забодете всяко от тях, като използвате коктейлна пръчица или клечка за зъби. Поставете ги в купата за ориз на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.) и стартирайте програма за готвене P1, като зададете времето за готвене на 10 минути.

Етап 3

Междувременно пригответе спагетите от тиквички с белачка, резачка за ябълки или спирализатор. Разбъркайте спагетите със зехтина, накълцания босилек, солта и черния пипер.

Етап 4

Натрийте филиите препечен хляб с чесън, преди да подредите подправените спагети отгоре. Отстранете коктейлните пръчици от филетата от морски език и ги поставете върху филиите препечен хляб.



ОСНОВНО ЯСТИЕ

ШИШЧЕТА ОТ СКАРИДИ С БЯЛ БОБ



P1

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 12 сварени големи скариди с черупките
- 4 дебели филийки препечен селски хляб (по избор)
- 300 г сварен бял боб
- 1 глава лук
- 1 кофичка кисело мляко
- 50 ml зехтин или ядково масло
- Сол и черен пипер



ШИШЧЕТА ОТ СКАРИДИ С БЯЛ БОБ

Етап 1

Накълцайте лука. Добавете белия боб и лука в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 3

Обелете скаридите и нанижете по три върху всяко дървено шишче.

Етап 4

След като белият боб е готов, го прехвърлете в друг съд и го разбъркайте с киселото мляко до получаване на гладка консистенция. Подправете, ако е необходимо.

Етап 5

Намажете сместа с боб върху препечения хляб и поставете шишче от скариди отгоре. Поръсете с малко зехтин.



Ако скаридите не са сварени или са замразени, можете да ги приготвите в уреда (за замразени скариди използвайте програма Р3 за 20 минути).

Ако не желаете да използвате хляб, просто сервирайте шишчетата от скариди със сместа с боб като сос.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

МИДИ СЕН ЖАК С ПЮРЕ ОТ ПАЩЪРНАК



P1

4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 400 г пащърнак
- 12 качественни миди Сен Жак
- 10 г масло
- Сол и черен пипер



МИДИ СЕН ЖАК С ПЮРЕ ОТ ПАЩЪРНАК

Етап 1

Обелете пащърнака и го нарежете на кубчета.

Етап 2

Поставете нарязания на кубчета пащърнак и мидите Сен Жак в купата за ориз на уреда.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 4

След като е готов, намачкайте пащърнака с вилица, добавете маслото и подправете със сол и черен пипер.



Опитайте да пригответе вкусен домашно приготвен сос от манго и маракуя към това пюре от пащърнак. За целта разбъркайте пулпата на една маракуя с 1 с.л. зехтин и 1 манго.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

БАРБУН С ТАБУЛЕ



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 10 мин.

- 150 г кускус
- 4 филета от барбун
- 2 домата
- 1 червена чушка
- 1 зелена чушка
- Сок от 1 лимон
- Сол и черен пипер



БАРБУН С ТАБУЛЕ

Етап 1

Нарежете доматиите на кубчета, а чушките на малки кубчета. Разбъркайте доматиите с чушките и лимоновия сок.

Етап 2

Поставете тази смес в купа 1 на уреда или в топлоустойчив съд, покрит с хартия за печене.

Етап 3

Изсипете кускуса в купата за ориз. Добавете 200 ml студена вода, разбъркайте и поставете купата за ориз в купа 2 на уреда.

Етап 4

Подправете филетата от барбун със сол и черен пипер и ги поставете в купа 3.

Етап 5

Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.) и гответе в продължение на 10 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.



БАРБУН С ТАБУЛЕ

Етап 6

Разбъркайте кускуса, доматиите и чушките в купа за салата. Поставете табулето в средата на чинията, като филетата от барбун са отгоре.



Можете също така да пригответе сос към филетата от барбун: Изсипете соса от готвенето на рибата в тиган. Добавете 100 ml бяло вино и редуцирайте. След това добавете 200 ml нискомаслена сметана, 1 стрък накълцана прясна мента и връзка листа от босилек. Разбъркайте и опитайте на вкус.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

РИБНИ КЮФТЕТА С ЛИМОН



P3

4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 600 г филета от бяла риба
- 100 г нарязан хляб
- 2 скилидки чесън
- 1 яйце
- 1 солен консервиран лимон
- 2 малки връзки кориандър
- 150 г кисело мляко
- 1 ч.л. хариса
- Зехтин
- Сол
- Черен пипер



РИБНИ КЮФТЕТА С ЛИМОН

Етап 1

В блендер или друг подходящ съд разбъркайте нарязаната на кубчета риба с хляба, кората на консервирания лимон, скилидките чесън, една връзка кориандър, яйцето и малко черен пипер, докато се смесят добре. От сместа оформете 16 кюфтета.

Етап 2

Поставете ги в купата на уреда.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене Р3 за 20 минути.

Етап 4

Разбъркайте киселото мляко с останалия накълцан кориандър, харисата, 1 с.л. зехтин и щипка сол. Сервирайте този сос с рибните кюфтета.



Добавете резен лимон и сервирайте с ориз.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

МАРИНОВАНА ПЛАТИКА



P3

4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 30 мин.

- 2 почистени от люспите и вътрешностите платики (по 500 г всяка)
- 2 стръка лимонова трева
- 1 ситно накълцан зелен лук
- 1 тиквичка ● 200 г броколи
- 3,5 с.л. соев сос ● 2 с.л. олио



МАРИНОВАНА ПЛАТИКА

Етап 1

Нарежете тиквичката на филийки, а броколите на розички и ги поставете в купа 1 на уреда. Поръсете отгоре с 2 с.л. соев сос.

Етап 2

Обелете и изхвърлете външния слой на лимоновата трева. След това накълцайте останалата част с накълцания зелен лук. Разбъркайте ги с 1,5 с.л. соев сос и олиото.

Етап 3

Направете 3 големи разреза от всяка страна на платиката, като разрежете чак до костта. Разпределете сместа с лимонова трева между разрезите и поставете платиката в купа 2 на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене Р3 за 20 минути.



Накълцана лимонова трева се предлага в секторите за замразени храни на някои магазини. Като алтернатива можете да използвате настъргана кора от лайм.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ПУЕШКИ РУЛЦА В СТИЛ „КОРДОН БЛЪО“ (С ШУНКА И СИРЕНЕ)



P5

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 4 тънки пуешки ескалопа (450 g)
- 4 резена шунка
- 100 g Ементал
- 2 с.л. дижонска горчица
- 1 с.л. олио



ПУЕШКИ РУЛЦА В СТИЛ „КОРДОН БЛЪО“ (С ШУНКА И СИРЕНЕ)

Етап 1

Разбъркайте горчицата с олиото и намажете ескалопите от двете страни. Нарежете сиренето на 4 дебели пръчици. Поставете резен шунка върху всеки ескалоп, след което сложете по една пръчица сирене в единия край и навийте ескалопа на рулце. Използвайте клечки за зъби, за да забодете краищата, и поставете рулцата в купа 1 на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р5, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 3

След като рулцата са готови, ги сервирайте веднага, докато сиренето е разтопено.



Сервирайте пуешкото кордон блъо със зелени зеленчуци или салата.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

АСПЕРЖИ С ПЪЛНЕНО ПИЛЕШКО



P1

4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 4 броя пилешки гърди • 16 стръка аспержи
- 50 ml соев сос • 30 g горчица от естрагон
- Сол и черен пипер



АСПЕРЖИ С ПЪЛНЕНО ПИЛЕШКО

Етап 1

Обелете аспержите.

Етап 2

Подправете всяко парче пилешки гърди със сол и черен пипер, преди да ги напръскате със соевия сос и да ги намажете с горчица.

Етап 3

Поставете 3 стръка аспержи върху всяко парче пилешки гърди, след което го навийте на рулце, като оставите върховете на аспержите да стърчат навън. Забодете ги, като използвате коктейлни пръчици, ако е необходимо.

Етап 4

Поставете пилешкото месо в купата на уреда.

Етап 5

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.



Можете също така да пригответе сос от аспержи към това ястие: Първо, запазете горните 12 см от всеки стрък аспержи за поставяне върху пилешките гърди и оставете стъблата на аспержите настрана. Поставете стъблата в купата на уреда до пилешкото месо и ги гответе едновременно. След като са готови, сложете 400 ml пилешки бульон да заври, добавете сварените стъбла от аспержи и разбъркайте всичко. Прецедете и добавете 200 ml нискомаслена сметана. Сервирайте в чиния и полейте пилешкото месо със соса.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ТЕЛЕШКИ РУЛЦА



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 12 мин.

- 8 тънки телешки ескалопа (прибл. по 50 г всеки)
- 8 големи листа спанак
- 120 г прясно козе сирене
- 1 с.л. прясна мента
- 1 с.л. нискомаслена сметана
- Сол и черен пипер



ТЕЛЕШКИ РУЛЦА

Етап 1

Накълцайте на ситно ментата.

Етап 2

Разбъркайте прясното козе сирене със сметаната и ментата. Подправете със сол и черен пипер. Намажете всеки ескалоп с тази смес.

Етап 3

След това навийте всеки ескалоп на рулце в лист спанак, като забодете всяко рулце с коктейлна пръчица. Поставете ги в купата за ориз на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 12 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 5

Поставете рулцата в чиния и отстранете пръчиците. Съвет. Можете да замените телешките ескалопи с тънко нарязани пуешки ескалопи.



ОСНОВНО ЯСТИЕ

ПИЛЕШКО С ЦИТРУСОВ СОС



P1

4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 400 г пилешки гърди
- 1 ч.л. мед • 1 червена чушка
- 4 портокала • 30 г кетчуп
- 2 тиквички
- Сол и черен пипер



ПИЛЕШКО С ЦИТРУСОВ СОС

Етап 1

Нарежете пилешките гърди на кубчета от 2 cm. Нарежете чушката и необелените тиквички на кубчета.

Етап 2

Настържете кората на един портокал, след което изцедете сока от него и от още един.

Етап 3

За да пригответе Вашия кебап, нанижете последователно парчета пиле, чушка и тиквичка върху шишчетата (с макс. дължина 22 cm). Разбъркайте меда с портокаловия сок, портокаловата кора, малко количество кетчуп, сол и черен пипер. Изсипете в чиния и оставете да се маринова за няколко минути.

Етап 4

Поставете шишчетата в купата за ориз на уреда.



ПИЛЕШКО С ЦИТРУСОВ СОС

Етап 5

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 6

Разрежете останалите 2 портокала наполовина и ги нанижете върху кебапа.



Ако желаете, можете да редуцирате малко маринатата в тиган и да оваляте шишчетата в нея.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

РУЛЦА С ЛИВАНСКА МУСАКА



P1

4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 1 патладжан
- 4 резена варена шунка
- 4 домата • 1 глава лук
- 3 скилидки чесън
- 1 връзка кориандър
- 50 ml зехтин



РУЛЦА С ЛИВАНСКА МУСАКА

Етап 1

Отрежете 12 резена патладжан. Нарежете доматиите на четвъртинки. Накълцайте лука. Счукайте чесъна. Накълцайте на ситно кориандъра.

Етап 2

В купата на уреда подредете резените патладжан, доматиите, лука, скилидките чесън и кориандъра.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене P1 за 15 минути.

Етап 4

След като са готови, прехвърлете съставките в купа за салата и ги поръсете с малко зехтин. Смесете всичко с намачкване с вилица и опитайте на вкус. Поставете пълнежа върху резен шунка и го навийте на рулце.



Това ястие може да се сервира топло или студено със салата и върху филийка препечен селски хляб.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ТАЖИН С АГНЕШКО



P1

4 порции

Подготовка 40 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 600 г агнешко
- 1 глава лук
- 2 стръка целина
- 2 домата
- 1 червена чушка
- 1 връзка кориандър
- Няколко листа мента
- 150 ml агнешки бульон
- 20 г пресен джинджифил
- 1 скилидка чесън
- Къри на прах, шафран, quatre épices (френска смес от четири подправки, съдържаща смлян черен пипер, карамфил, индийско орехче и джинджифил)
- 20 г мед
- 20 г консервирани лимони
- Сол и черен пипер



ТАЖИН С АГНЕШКО

Етап 1

Нарежете агнешкото на тънки ивици. Нарежете на малки кубчета целината и доматиите. Нарежете чушката на тънки резени. Накълцайте на ситно лука, кориандъра и ментата.

Етап 2

Мариновайте месото със зеленчуците, подправките, меда и лимона за 15 минути. Подправете със сол и черен пипер.

Етап 3

Поставете всичко в основната купа на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1 за 15 минути.

Етап 5

През това време на котлона редуцирайте леко агнешкия бульон и добавете половината от кориандъра.

Етап 6

Точно преди сервиране прецедете агнешкия сос, опитайте на вкус и добавете останалия накълцан кориандър.



Сервирайте с кускус или киноа. За да приготвите quatre-épices, разбъркайте 2 с.л. прясно смлян бял пипер, 1 с.л. смлян джинджифил, 1 с.л. смляно индийско орехче и 1 с.л. смлян карамфил. Съхранявайте в херметично затворен съд.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ПИКАНТНИ ПИЛЕШКИ РУЛЦА



P5

4 порции

Подготовка 30 мин.

Време за готвене 25 мин.

- 4 броя пилешки гърди • 4 малки сурови наденици чоризо • 1 ябълка • 12 сушени домата
- 150 г сирене фета • 4 шепи смесени листа за салата • Зехтин • Оцет



ПИКАНТНИ ПИЛЕШКИ РУЛЦА

Етап 1

Разрежете пилешките гърди наполовина хоризонтално, за да получите тънък ескалоп. Подправете.

Етап 2

Обелете ябълката и я нарежете на тънки пръчици. Накълцайте на ситно сушените домати.

Етап 3

Отстранете обвивката на чоризото и поставете месото от наденицата върху нарязаното пиле с малко ябълка, сушените домати и натрошеното сирене фета.

Етап 4

Навийте парчето пилешки гърди на рулце, като започнете от долната част. Направете стегнато рулце и го увийте във фолио, подходящо за използване в микровълнова фурна.

Етап 5

Поставете рулцата в купа 1 на уреда.

Етап 6

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене P5 за 25 минути.

Етап 7

Отстранете фолиото от рулцата и сервирайте с подправените смесени листа за салата и останалите ябълкови пръчици.



ОСНОВНО ЯСТИЕ

ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ



P1

4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 4 кръгли тиквички
- 240 г сварен ориз басмати
- 120 г култивирани печурки
- 1 връзка кориандър
- 40 г консервирани домати
- 1 с.л. настърган пармезан
- 1 с.л. зехтин
- Едра сол и черен пипер



ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ

Етап 1

Издълбайте тиквичките, като оставите горната част за по-късно. Нарезете домати и гъбите на кубчета.

Етап 2

Разбъркайте ориза, гъбите, пармезана, зехтина, накълцания кориандър и нарязаните на кубчета домати.

Етап 3

Напълнете тиквичките с тази смес и ги поставете в купата за ориз на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и започнете да готвите с програма Р1, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 5

Сервирайте веднага.



Можете да използвате и несварен ориз. Само трябва първо да го сварите в тиган или в купата за ориз на уреда за готвене на пара.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ФОРМИ ЗА МЪФИН С ПУШЕНА СЪОМГА, СПАНАК И ЯЙЦА



4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 15 мин.

- *4 яйца*
- *50 г бейби спанак*
- *50 г пушена съомга*
- *4 с.л. пълномаслена сметана*
- *Сол*
- *Черен пипер*



ФОРМИ ЗА МЪФИН С ПУШЕНА СЪОМГА, СПАНАК И ЯЙЦА

Етап 1

Поставете бейби спанака на дъното на 4 форми.

Етап 2

Във всяка форма добавете по 1 супена лъжица сметана заедно с нарязаната на ивици пушена съомга, яйце, сол и черен пипер.

Етап 3

Поставете формите в две от купите на уреда за готвене.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 15 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.



Опитайте различни варианти, като например шунка или кубчета сирене вместо пушена съомга. Можете също така да добавите чери домати или грах.

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ИСПАНСКИ ОМЛЕТ СУФЛЕ



2 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 3 яйца ● 50 ml обезмаслено мляко ● 100 g червени чушки, нарязани на малки кубчета ● 35 g чоризо (не много пикантно), нарязано на кубчета ● 35 g ситно нарязан шалот ● 3 g ситно накълцан чесън ● 1/2 връзка накълцан магданоз ● 1 ч.л. накълцан див лук ● 1 щипка еспелетски лют червен пипер на прах ● Сол и черен пипер



ИСПАНСКИ ОМЛЕТ СУФЛЕ

Етап 1

Разбийте яйцата с млякото, солта и черния пипер. Разбъркайте чушките, чоризото, магданоза, дивия лук, чесъна, шалота и лютия червен пипер на прах. Изсипете сместа в купата за ориз и я поставете в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 15 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

След като е готов, нарежете омлета на кубчета, поставете по една коктейлна пръчица във всяко парче и сервирайте.



За още повече цвят използвайте комбинация от червени, жълти и зелени чушки.

ГАРНИТУРИ

ПЮРЕ ОТ ТИКВА И КАРТОФИ



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 200 г тиква
- 100 г картофи
- От 1 до 2 ч.л. растително масло



ПЮРЕ ОТ ТИКВА И КАРТОФИ

Етап 1

Обелете и измийте картофите и тиквата. Нарежете ги на малки 2 cm кубчета. Поставете ги в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.) и стартирайте програма за готвене P1, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 3

След като са готови, ги прехвърлете в друг съд, добавете маслото и разбъркайте добре.



Тази рецепта може да се увеличи и за възрастни, като се умножат количествата по 4 и се удължи времето за готвене до 25 минути.

ГАРНИТУРИ

ПЮРЕ ОТ СЛАДЪК КАРТОФ И МОРКОВ



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- *1 малък сладък картоф*
- *1 морков*
- *От 1 до 2 ч.л. растително масло*



ПЮРЕ ОТ СЛАДЪК КАРТОФ И МОРКОВ

Етап 1

Обелете и измийте моркова и сладкия картоф. Нарезете моркова на тънки резени. Разрежете сладкия картоф наполовина по дължина, а след това на резени. Поставете картофа в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене Р2, като зададете времето за готвене на 20 минути.

Етап 3

След като са готови, ги прехвърлете в друг съд, добавете маслото и разбъркайте.



Опитайте да добавите от 10 до 20 г несварени пилешки гърди, нарязани на кубчета, по време на готвенето.

Тази рецепта може да се увеличи и за възрастни, като се умножат количествата по 4 и се удължи времето за готвене до 25 минути.

ГАРНИТУРИ

МИКС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 25 мин.

- 2 тиквички • 2 моркова • 2 червени чушки
- 1 глава лук • 8 малки репички • 2 с.л. зехтин
- 1 връзка кориандър • Сол и черен пипер



МИКС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Етап 1

Нарежете тиквичките и морковите на пръчици, чушките на лентички, а лука на резени. Поставете ги в една или две купи на уреда заедно с репичките.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и стартирайте програма за готвене Р2, като зададете времето за готвене на 25 минути.

Етап 3

Накълцайте кориандъра.

Етап 4

След като програмата приключи, разбъркайте зеленчуците със зехтина и добавете кориандъра.



Тези зеленчуци могат да се поставят също така върху препечен хляб, намазан с тапенада.

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

ШОКОЛАДОВ ЛАВА КЕЙК



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 15 мин.

- 100 г натурален шоколад за готвене
- 100 г масло
- 2 яйца
- 100 г пудра захар
- 25 г универсално брашно
- 1/2 ч.л. бакпулвер



ШОКОЛАДОВ ЛАВА КЕЙК

Етап 1

Разтопете шоколада с маслото.

Етап 2

Разбийте яйцата със захарта с електрически миксер до получаване на лека и пухкава смес и разбъркайте в тях разтопения шоколад и маслото. Добавете брашното и бакпулвера и внимателно разбъркайте.

Етап 3

Разпределете тестото между четири намазнени форми. Поставете ги в една или две купи на уреда. Покрийте всяка форма с фолио, което е подходящо за използване в микровълнови фурни. Като алтернатива можете да отрежете четири парчета хартия за печене, малко по-малки от съда, и да ги поставите върху формите.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 15 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето. След като са готови, оставете кейковете леко да се охладят, преди внимателно да отстраните фолиото или хартията за печене. Сервирайте топли или студени.



*Поръсете с няколко червени боровинки точно преди сервиране.
За най-добри резултати при готвене използвайте 10 ст теракотени или керамични форми.*

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

МЪФИНИ С БОРОВИНКИ



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 40 мин.

- 130 г обикновено брашно
- 1 ч.л. бакпулвер (5 г)
- 1 щипка сол
- 80 г мусковадо (или кафява) захар
- 1 яйце
- 3 с.л. слънчогледово олио (45 ml)
- 3 с.л. мляко (45 ml)
- 1 ч.л. екстракт от ванилия
- 120 г замразени боровинки



МЪФИНИ С БОРОВИНКИ

Етап 1

Разбъркайте брашното с бакпулвера, солта и захарта.

Етап 2

В друга купа разбийте яйцето с олиото, млякото и екстракта от ванилия. Изсипете течните в сухите съставки и разбъркайте до получаване на гладка смес. Добавете замразените боровинки и разбъркайте внимателно.

Етап 3

Разпределете сместа между 4 хартиени формички за мъфини, поставени вътре във формите, след което ги поставете в една или две купи на уреда.

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 40 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 5

След като са готови, отстранете мъфините от формите и ги оставете да се охладят върху решетка за охлаждане.



За да може мъфините да се надигнат добре, сложете по една голяма щипка захар върху всеки мъфин преди приготвянето им, точно в средата.

За лесно отстраняване на мъфините, след като са готови, използвайте 10 ст теракотени или керамични форми.

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

МИНИ КЕКСЧЕТА С ЛИМОН И МАКОВО СЕМЕ



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 25 мин.

- 55 г оризово брашно • 25 г смлени бадеми
- 1 с.л. макови семена • 1 ч.л. бакпулвер • Щипка сол
- 2 яйца • 60 г пудра захар • 1 с.л. олио
- 2 лимона



МИНИ КЕКСЧЕТА С ЛИМОН И МАКОВО СЕМЕ

Етап 1

Настържете кората на лимоните. Изцедете сока от един от лимоните.

Етап 2

С електрически миксер разбийте яйцата, захарта и лимоновата кора до пяна.

Етап 3

Внимателно добавете брашното, смлените бадеми, бакпулвера, солта и маковите семена, след което добавете олиото и лимоновия сок. Разбъркайте.

Етап 4

Намажете с мазнина четири форми или малки индивидуални формички и ги застелете с хартия за печене. Разпределете тестото между формите и ги поставете в една или две от купите на уреда.



МИНИ КЕКСЧЕТА С ЛИМОН И МАКОВО СЕМЕ

Етап 5

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 25 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 6

След като програмата приключи, оставете кексчетата леко да се охладят. След това ги отстранете от формичките им и ги оставете да се охладят напълно върху решетка за охлаждане.



Пригответе глазура, като разбъркате 40 g пудра захар с 1 или 2 ч.л. лимонов сок. Разпределете я с изсипване върху кексчетата и поръсете с макови семена.

Благодарение на оризовото брашно тези малки кексчета без глутен получават много мека текстура, но Вие можете да използвате универсално брашно вместо оризово. За най-добри резултати при готвене използвайте 10 cm теракотени или керамични форми.

ШОКОЛАДОВИ КРЕМОВЕ



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 25 мин.

- 150 ml мляко
- 150 ml сметана за готвене
- 115 g натурален шоколад за готвене или чипс от натурален шоколад
- 1 разбито яйце ● 1 яйчен жълтък



ШОКОЛАДОВИ КРЕМОВЕ

Етап 1

Нарежете шоколада на малки парченца и го поставете в голяма купа. Ако използвате шоколадов чипс, можете направо да го изсипете.

Етап 2

Изсипете сметаната в малък тиган и оставете да къкри на слаб огън (това трябва да отнеме около 5 минути). След като сметана достигне точката на кипене, я изсипете направо върху шоколада и оставете за 30 секунди. След това го разбъркайте с шпатула, докато получите гладка смес. Добавете яйцето и яйчения жълтък, като разбърквате внимателно. Накрая добавете млякото.

Етап 3

Изсипете сместа в 4 стъклени буркана (с размер на кофичка кисело мляко). След това покрийте с капак, фолио, което е подходящо за използване в микровълнови фурни, или с хартия за печене.



ШОКОЛАДОВИ КРЕМОВЕ

Етап 4

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 25 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 5

След като програмата приключи, оставете съдовете с крем леко да се охладят, преди да ги поставите в хладилника за няколко часа.



За по-малко интензивен шоколадов вкус използвайте млечен шоколад или пралина.

Можете да използвате останалия белтък, за да пригответе целувки, например. Загрейте предварително фурната на 100°C. Разбийте белтъка с щипка сол. След като се оформят твърди връхчета, малко по малко добавете 60 g пудра захар. След това оформете малки топчета целувки върху хартия за печене. Печете във фурната 2 часа.

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

ЧИЙЗКЕЙКОВЕ С БИСКВИТИ SPECULOOS



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 300 г обикновено крема сирене
- 2 с.л. сметана (30 ml)
- 45 г пудра захар
- 2 яйца
- 2 ч.л. лимонов сок
- 2 капки екстракт от ванилия
- Малка щипка едра сол
- 70 г бисквити Speculoos
- 25 г масло



ЧИЙЗКЕЙКОВЕ С БИСКВИТИ SPECULOOS

Етап 1

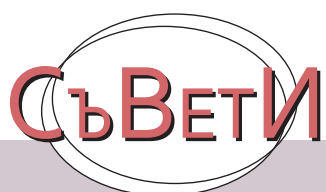
Разтопете маслото. Натрошете на ситно бисквитите Speculoos. Добавете разтопеното масло, разбъркайте и натиснете плътно сместа на дъното на 4 отделни форми.

Етап 2

Разбъркайте крема сиренето със сметаната, захарта, яйцата, лимоновия сок, екстракта от ванилия и солта до получаване на гладка смес. Разпределете сместа между формите. Покрийте всяка форма с фолио, което е подходящо за използване в микровълнови фурни, или с хартия за печене и ги поставете в една или две купи на уреда.

Етап 3

Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.) и гответе в продължение на 20 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето. След като програмата приключи, оставете чийзкейка леко да се охлади във формите, преди внимателно да отстраните покритията. Поставете в хладилника. Сервирайте студен.



За най-добри резултати при готвене използвайте теракотени или керамични форми.

КОМПОТ ОТ ЯБЪЛКИ И КРУШИ



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 10 мин.

- *1 голяма ябълка*
- *1/2 круша*



КОМПОТ ОТ ЯБЪЛКИ И КРУШИ

Етап 1

Измийте и обелете ябълката и половината круша. Отстранете сърцевините и нарежете месестите части на малки парчета. Поставете картофа в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 10 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

След като е готов, прехвърлете в съд, разбъркайте и оставете да се охлади, преди да го сервирате.



Тази рецепта е подходяща за деца или възрастни. Просто използвайте три ябълки и една круша, за да напълните четири бурканчета или форми.

БАНАНОВО ПЮРЕ



1 порция

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 12 мин.

- **1 голям банан**



БАНАНОВО ПЮРЕ

Етап 1

Измийте банана и отстранете двата края, без да го белите. Разрежете го наполовина и като използвате на върха на нож, разделете кората наполовина по дължина. Поставете двете половини в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 12 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

Оставете банана да се охлади напълно, преди да отстраните кората.

Етап 4

След това в отделен съд намачкайте месестата част на банана до гладкост или оставете с малки парченца.



Можете да добавите малко извара, докато блендирате банана. Тази рецепта е подходяща за деца или възрастни. Просто използвайте четири банана, за да напълните четири бурканчета или форми.

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

КРУША С ШОКОЛАД И ПРАЛИНА



4 порции

Подготовка 10 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 4 круши
- 1 блокче натурален шоколад за готвене
- 2 с.л. пралина
- 1 пакетче ароматизиран чай по Ваш избор (напр. жасмин или бергамот)



КРУША С ШОКОЛАД И ПРАЛИНА

Етап 1

Обелете крушите. Оставете ги цели и ги поставете в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.), добавете пакетчето чай и гответе в продължение на 20 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

През това време разтопете шоколада на водна баня.

Етап 4

След като програмата приключи, поставете крушите в плитки купички, покрийте ги с разтопения шоколад и поръсете с пралина. Можете да замените пралината с препечени филирани бадеми. Сервирайте горещи.



ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

ПРАСКОВА С КРЕМ ОТ ВАНИЛИЯ И МАСКАРПОНЕ



4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 10 мин.

- *4 бели и жълти праскови*
- *1 с.л. пудра захар*
- *2 ч.л. ванилия на прах*
- *250 г маскарпоне*
- *30 г ситна пудра захар*



ПРАСКОВА С КРЕМ ОТ ВАНИЛИЯ И МАСКАРПОНЕ

Етап 1

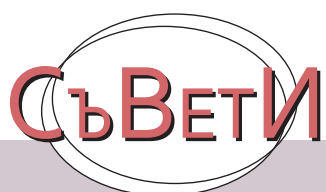
Изплакнете прасковите и ги нарежете на четвъртинки, като отстраните костилките. Поставете ги в купата за ориз заедно с пудрата захар и половината ванилия. Останалата част от ванилията оставете настрана за по-късно.

Етап 2

Поставете купата за ориз в купата на уреда. Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 10 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

След като са готови, ги оставете да се охладят. Разбъркайте маскарпонето със ситната пудра захар и останалата ванилия и сервирайте с прасковите и сиропа от готвенето им.



Добавете малко мащерка, за да обогатите вкуса на прасковите.

ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

ПОШИРАН АНАНАС С ПОДПРАВКИ



4 порции

Подготовка 15 мин.

Време за готвене 20 мин.

- 1 ананас
- 2 зърна карамфил
- 1 пръчка канела
- 1 звездовиден анасон
- 5 шушулки кардамон
- Семената от една шушулка ванилия
- 60 г кафява захар



ПОШИРАН АНАНАС С ПОДПРАВКИ

Етап 1

Обелете ананаса и го нарежете на кръгчета. Подредете кръгчетата ананас на слоеве в купата за ориз, като между всеки слой поръсвате със захарта и подправките. Поставете купата за ориз в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 20 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

Изхвърлете подправките и сервирайте кръгчетата от ананас горещи или студени.



ДЕСЕРТИ И ЗАКУСКИ

КАША



4 порции

Подготовка 5 мин.

Време за готвене 15 мин.

- *200 г овесени ядки за каша* ● *500 ml мляко*
- *4 ч.л. канела* ● *3 с.л. мед* ● *1 ябълка* ● *125 г боровинки* ● *1 шепа бадеми*



КАША

Етап 1

В купата за ориз разбъркайте овесените ядки с млякото и канелата. Поставете купата за ориз в купата на уреда.

Етап 2

Напълнете резервоара за вода до маркировката МАХ (МАКС.) и гответе в продължение на 15 минути, като използвате тъчпада +, за да зададете времето.

Етап 3

След като са готови, разбъркайте добре. Ако предпочитате по-рядка текстура, добавете още малко мляко. Разпределете в купички. Гарнирайте с резенчета ябълка, боровинки и бадеми. Поръсете с мед и сервирайте.



Можете да използвате или краве мляко, или мляко на растителна основа, в зависимост от Вашите предпочитания.