

# CONVENIENT SERIES DELUXE



# Dobrodošli v kuhinji zdravih in okusnih jedi.

S parnim kuhalnikom **CONVENIENT SERIES DELUXE** lahko preizkusite paleto čudovitih družinski receptov za vaš parni kuhalnik, od predjedi do sladic.

Brez truda lahko pripravite do **TRI JEDI** hkrati, tako da uporabite enega od **OSMIH AVTOMATSKIH PROGRAMOV** ali pa s tipkama +/- sami nastavite čas.

## PREPROSTA IN INTUITIVNA NADZORNA PLOŠČA



### 8 PROGRAMOV ZA SAMODEJNO KUHANJE



Kratko kuhanje  
zelenjave



Dolgo kuhanje  
zelenjave



Riba



Riž,  
žitarice, stročnice



Belo meso



Odmrzovanje

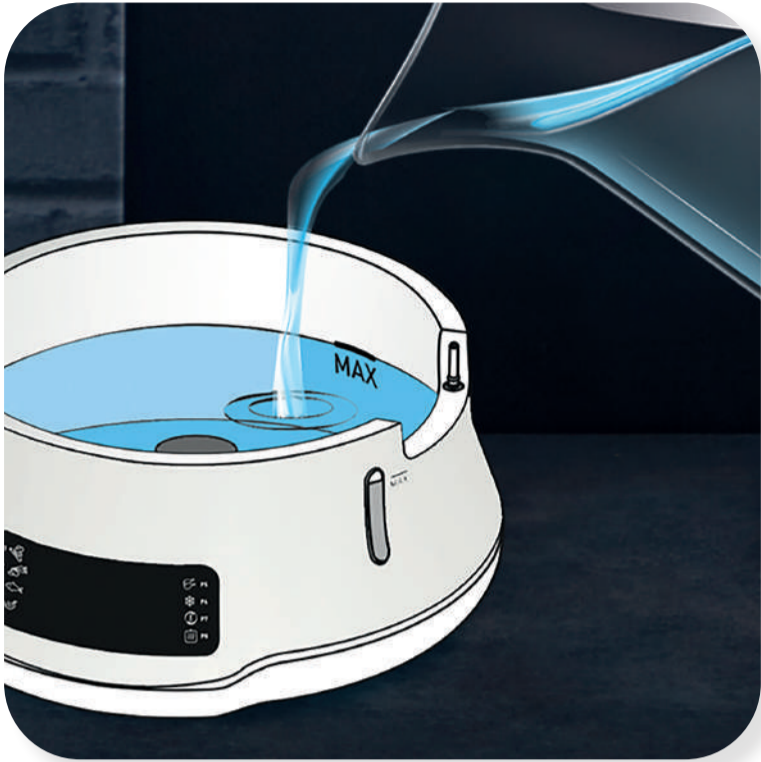


Pogrevanje



Ohranjanje  
toplote

# NEKAJ NASVETOV



Rezervoar napolnite z vodo do najvišje ravni.



■  
Posode namestite v pravilnem zaporedju: posodo 1 namestite na dno, posodo 2 na sredino in posodo 3 na vrh.

Za živila z različnimi časi kuhanja: živila, ki zahtevajo najdaljši čas kuhanja, položite v spodnjo košaro.

Med kuhanjem lahko naknadno dodate posode z živila, ki potrebujejo krajši čas kuhanja.



S tipko "Mode" (Način) izberite enega od 8 programov za samodejno kuhanja ali pa s tipkama +/- ročno nastavite čas.



Čas kuhanja lahko prilagodite s tipkama +/-, ali pa začasno ustavite kuhanje s kratkim pritiskom na Start/Stop.



Po pretečenem času se bo kuhanje samodejno ustavilo.

# NASVETI

Časi kuhanja so približni in se lahko razlikujejo glede na velikost živil, prostor med živili, količino živil in posamezne želje.



Med kuhanjem uporabljajte rokavice za pečico za rokovanje s košarami in pokrovom.

Če recepti zahtevajo uporabo **folije za živila**, vedno uporabite večnamensko folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.



**Za najboljše rezultate** uporabite približno enake kose živil, da se lahko kuhajo enakomerno.

**Zamrznjene zelenjave** ni potrebno odmrzniti, lahko jo takoj začnete kuhati na pari. Vse školjke, perutnino in meso je treba pred kuhanjem na pari popolnoma odmrzniti.



# POVZETEK

## PREDJEDI



Korenčkova in pastinakova juha

Porova juha

Brokolijska juha

Posodice s češnjevimi paradižniki

Šparglji in mehko kuhana jajca s pršutom

Solata z artičokami, papriko in pinjolami

Zelenjavna solata s paradižnikom

Marinirana tuna s solato

## GLAVNE JEDI



File polenovke s špinačo

Lososov zrezek z zelenjavo in zdrobom

File morskega lista z oljčno tapenado

Nabodala s kozicami

Pokrovače s pastinakovim pirejem

Rdeči cipal s solato tabuli

Ribje kroglice z limono

Marinirana orada

Puranji zvitki na način "cordon bleu" (s šunko in sirom)

Šparglji s polnjeno perutnino

Telečji zvitki

Perutnina z omako iz citrusov

Zvitki libanonske musake

Jagnječji tajine

Pikantni piščančji zvitki

Polnjene bučke

Jajčna jed z lososom in špinačo

Španska omleta

## PRILOGE



Bučkin pire

Pire iz sladkega krompirja in korenčka

Mešana zelenjava

## SLADICE IN ZAJTRK

Čokoladna lava torta

Borovničevi mafini

Mini limonine tortice z makovimi semeni

Čokoladna krema

Skutina torta Speculaas



Kompot iz jabolk in hrušk

Bananina kašica

Hruška s čokolado in mletimi oreščki

Breskev s kremo mascarpone in vaniljo

Ananas z začimbami

Ovsena kaša



Recept je primeren za majhne otroke (po nasvetu pediatra)

## PREDJEDI

# KORENČKOVA IN PASTINAKOVA JUHA



**P1**



**1 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 1 pastinak (pribl. 100 do 150 g)
- 1 korenček (pribl. 100 do 150 g)
- 1 do 2 čajni žlički rastlinskega olja



# KORENČKOVA IN PASTINAKOVA JUHA

## Korak 1

Pastinak in korenček operite in olupite.

---

## Korak 2

Pastinak po dolžini razrežite na četrtine, odstranite sredico (ki je lahko pogosto nekoliko trda) in ga nato narežite na tanke rezine. Narežite tudi korenček.

---

## Korak 3

Vso zelenjavo stresite v posodo aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 5

Ko je program zaključen, stresite zelenjavo v drugo posodo, dodajte rastlinsko olje in dobro premešajte.



*K juhi se odlično poda tudi ščep kumine. Če želite bolj gosto teksturo, lahko dodate tudi nekaj kock krompirja.*

*Recept lahko prilagodite tudi za odrasle, tako da pomnožite količino s 3 in podaljšate čas kuhanja na 30 minut.*

## PREDJEDI

# POROVA JUHA



**1 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- *1 velik por*
- *1 vejica timijana (po izbiri)*
- *1 do 2 čajni žlički smetane z 18–20 % mlečne maščobe*





# POROVA JUHA

## Korak 1

Poru odrežite korenine in temnozeleni del. Narežite ga na četrtine in temeljito operite, preden ga narežete na majhne koščke. Sesekljan por in vejico timijana stresite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 3

Ko je program zaključen, odstranite timijan, stresite zelenjavo v drugo posodo, dodajte smetano in dobro premešajte.

**NASVETI**



*Poru lahko dodate tudi 50 g opranega, olupljenega in na kocke narezanega krompirja.*

*Recept lahko prilagodite tudi za odrasle, tako da pomnožite količino s 3 in podaljšate čas kuhanja na 30 minut.*

## PREDJEDI

# BROKOLIJEVA JUHA



**P2**



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 1 velik brokoli • 1 čebula
- 1 jedilna žlica oljčnega olja
- 100 ml smetane z 18–20 % mlečne maščobe
- 500 ml tople piščančje jušne osnove
- Sol in poper



# BROKOLIJEVA JUHA

## Korak 1

Brokoli razdelite na manjše cvetke in drobno seseklajte čebulo. Vse skupaj stresite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P2 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 3

Ko je program zaključen, pripravite piščančjo jušno osnovo, nato pa stresite kuhano zelenjavo v mešalnik ali veliko posodo. Dodajte kanček oljčnega olja in smetano. Posolite in popoprajte ter začnite mešati. Po malem dodajajte pripravljeno piščančjo jušno osnovo, dokler ne dobite gladke kremne juhe.

---

## Korak 4

Juho pogrejte in jo razdelite v štiri krožnike.

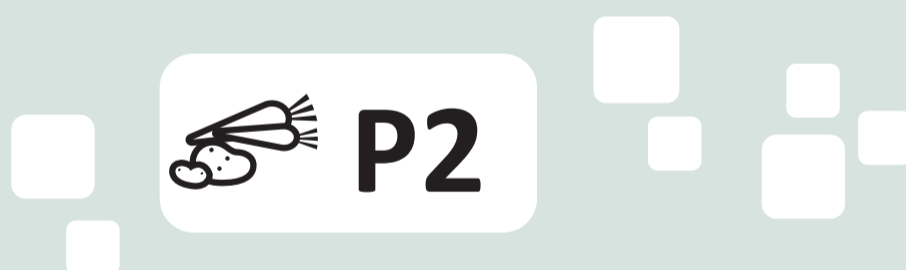
**NASVETI**



*Pripravite drugačno različico tega recepta in namesto smetane uporabite 100 g mehkega modrega sira. Juho postrezite s tankimi rezinami modrega sira in posujte z zdrobljenimi lešniki.*

## PREDJEDI

# POSODICE RAMEKIN S ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM IN KOZJIM SIROM



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 25 min.**

- 200 g češnjevega paradižnika
- 100 ml smetane za stepanje z 42–48 % mlečne maščobe
- 2 jajci ● 40 g kozjega sira
- 12 lističev bazilike
- Sol in poper



# POSODICE RAMEKIN S ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM IN KOZJIM SIROM

## Korak 1

Smetano zmešajte z jajci in zdrobljenim kozjim sirom. Dodajte drobno sesekljane liste bazilike, sol in poper ter razdelite v 4 posodice. Dodajte češnjeve paradižnike.

---

## Korak 2

Posodice ramekin položite v dve posodi aparata in jih pokrijte z listom papirja za peko. Robove zavijajte navznoter.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P2 in nastavite čas kuhanja na 25 minut.

**NASVETI**



*Pripravljeno jed postrezite toplo ali hladno z zeleno solato.*

## PREDJEDI

# ŠPARGLJI IN MEHKO KUHANAJAJCA S PRŠUTOM



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 16 drobnih zelenih špargljev
- 4 jajca
- 4 rezine pršuta
- 80 g ostružkov parmezana
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- Sol in poper



# ŠPARGLJI IN MEHKO KUHANJA JAJCA S PRŠUTOM

## Korak 1

Šparglje operite in jim odrežite konce. Stresite jih v posodo 1, pokapajte z oljčni oljem ter posolite in popoprajte.

---

## Korak 2

Jajca (cela) položite v posodo 2.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P1 in nastavite čas kuhanja na 12 minut.

---

## Korak 4

Ko je program končan, odstranite posodo 2 z jajci in kuhajte šparglje v posodi 1 še nadaljnjih 8 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 5

Šparglje postrezite tako, da jih razporedite na štiri krožnike in jim dodajte rezino pršuta. Jajca olupite, prerežite na pol in jih položite na vsako porcijo. Potresite z ostružki parmezana in popoprajte.



## PREDJEDI

### SOLATA Z DIMLJENIM LOSOSOM, ARTIČOKAMI, RDEČO PAPIKO IN PINJOLAMI



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 8 surovih, svežih artičokinih srčkov
- 1 rdeča paprika
- 4 stroki česna
- 1 jedilna žlica oljčnega olja
- 1 čajna žlička kopra
- 70 g dimljenega lososa
- 1 čajna žlička gorčice
- 40 g pinjol
- Timijan
- Sol in poper





# SOLATA Z DIMLJENIM LOSOSOM, ARTIČOKAMI, RDEČO PAPRIKO IN PINJOLAMI

## Korak 1

Artičokine srčke prerežite na polovico, rdečo papriko pa na debele trakove. Sesekljajte česen.

---

## Korak 2

Artičoke in rdečo papriko stresite v posodo aparata. Na vrh dodajte česen in timijan.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 4

Medtem narežite dimljenega lososa na trakove. Pripravite omako iz olja, gorčice in pinjol. Začinite.

---

## Korak 5

Kuhano zelenjavo pustite, da se malo ohladi. Nato prelijte zelenjavo z omako in zmešajte. Po potrebi začinite. Dodajte koper in dimljenega lososa. Postrezite.



## PREDJEDI

# ZELENJAVNA SOLATA S PARADIŽNIKOM



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 1 korenček
- 2 bučki
- Beli del 2 porov
- 1 rdeča paprika
- 1 rumena paprika
- 100 g paradižnikovega pireja
- 1 jedila žlica oljčnega olja
- 1 jedilna žlica pinjol
- Sol in poper



# ZELENJAVNA SOLATA S PARADIŽNIKOM

## Korak 1

Vso zelenjavo narežite na tanke palčke. Zelenjavo stresite v eno od posod aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P1 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 3

Počakajte, da se zelenjava ohladi, nato pa jo stresite v skledo za solato. V drugi posodi zmešajte paradižnikov pire, oljčno olje, sol in poper, prelijte solato in potresite s pinjolami.

**NASVETI**



*Po želji lahko dodate nekaj rezin puste šunke in češnjev paradižnik.*

## PREDJEDI

### SVEŽA TUNINA SOLATA

Z NARIBANIM PARMEZANOM IN PRELIVOM IZ BAZILIKE



 **P3**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 280 g sveže tune • 1 limeta • 2 jedilni žlici bazilike
- 4 jedilne žlice drobno naribanega parmezana
- 5 na soncu sušenih paradižnikov • 4 jedilne žlice oljčnega olja • 1 jedilna žlica balzamičnega kisa
- 280 g mešane listnate solate • Sol in poper



# SVEŽA TUNINA SOLATA Z NARIBANIM PARMEZANOM IN PRELIVOM IZ BAZILIKE

## Korak 1

Tuno narežite na 4 cm velike kocke. Kocke tune marinirajte v soku iz 1 jedilne žlice olja, drobno naribane limetine lupine in 1 čajne žličke limetinega soka. Posolite in popoprajte.

---

## Korak 2

Vse skupaj prestavite v posodo za riž ali posodo, ki je odporna na vročino. Pokrijte s folijo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, in postavite v posodo aparata.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P3 in nastavite čas kuhanja na 15 minut.

---

## Korak 4

Medtem drobno sesekljajte baziliko, na soncu sušene paradižnike pa narežite na majhne koščke. Zmešajte nariban parmezan, baziliko, paradižnike ter preostanek olja in kis.

---

## Korak 5

Ko je tuna kuhana, prelijte listnato solato z mešanico iz parmezana in položite majhno količino na sredino krožnika. Kocke tune razporedite okoli solate in jih prelijte z istim prelivom.



## GLAVNE JEDI

# FILE POLENOVKE S ŠPINAČO



**P1**



**1 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 10–20 g polenovke (količino prilagodite otrokovi starosti)
- 200 g sesekljane zamrznjene špinače
- 1 čajna žlička kisle smetane s 40 % mlečne maščobe
- 1 čajna žlička rastlinskega olja



# FILE POLENOVKE S ŠPINAČO

## Korak 1

Vso zamrznjeno špinačo stresite v posodo 1 aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 3

File polenovke narežite na četrtine in preverite, ali ste odstranili vse kosti. Kose ribe položite v posodo 2 aparata.

---

## Korak 4

Ko je program P1 za zelenjavo končan, previdno odstranite pokrov. Posodo 2 položite na vrh posode 1 in pokrijte. Preverite nivo vode in jo po potrebi dolijte prek zunanjega predala za polnjenje. S tipko + nastavite čas kuhanja na dodatnih 5 minut.

---

## Korak 5

Ko je program zaključen, odcedite špinačo in jo prestavite v drugo posodo. Dodajte kislo smetano in dobro premešajte.

---



# FILE POLENOVKE S ŠPINAČO

## Korak 6

Odvisno od tega, česa je vaš otrok navajen, dodajte ribo v kosmičih ali nastrgano na koščke in jo položite na vrh pireja.

**NASVETI**



*Recept lahko prilagodite tudi za odrasle, tako da prilagodite količine. Za 550 g ribjega fileja podaljšajte čas kuhanja na 20 minut.*



## GLAVNE JEDI

# LOSOSOV ZREZEK Z ZELENJAVO IN KUSKUSOM



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 30 min.**

- 4 majhni lososovi zrezki s kožo (560 g)
- 2 velika korenja (250 g) ● 1 bučka (250 g)
- 150 g kuskusa ● 2 jedilni žlici vaše najljubše mešanice začimb (mehiška, provansalska, curry itd.)
- 4 jedilne žlice kisle smetane s 15–20 % mlečne maščobe ● Sol



# LOSOSOV ZREZEK Z ZELENJAVO IN KUSKUSOM

## Korak 1

Z lupilnikom ali mandolino narežite zelenjavo na zelo tanke trakce. Zelenjavo stresite v posodo 1 aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 3

Medtem položite lososove zrezke v posodo 2. Kislo smetano zmešajte z 1 jedilno žlico začimb in ščepcem soli, nato pa zmes porazdelite po zrezkih.

---

## Korak 4

Kuskus stresite v posodo za riž. Dodajte 200 ml hladne vode, preostale začimbe in 1 čajno žličko soli. Zmešajte in nato poravnajte po vrhu. Posodo za riž postavite v posodo 3 aparata.

---

## Korak 5

Ko je program P1 za zelenjavo končan, previdno odstranite pokrov. Posodi 2 in 3 položite na vrh posode 1 in pokrijte.

---



# LOSOSOV ZREZEK Z ZELENJAVO IN KUSKUSOM

## Korak 6

Preverite nivo vode in jo po potrebi dolijte prek zunanjega predala za polnjenje. Nato vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 7

Ko je program zaključen, v skledi previdno zmešajte kuskus in zelenjavo. Postrezite z lososovimi zrezki in po želji dodajte malo kisle smetane.

**NASVETI**



*Poskusite jed začiniti z eno od številnih mešanic začimb, ki so na voljo v trgovini. Lahko naredite tudi svojo mešanico in morda uporabite celo sveža zelišča. Če želite ta recept še bolj poenostaviti, uporabite že pripravljeno zelenjavo za praženje.*

## GLAVNE JEDI

# FILE MORSKEGA LISTA Z OLJČNO TAPENADO



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 10 min.**

- 16 majhnih filejev morskega lista (300 g)
- 400 g bučk • 4 rezine opečenega rženega kruha
- 2 jedilni žlici črne ali zelene oljčne tapenade
- 2 jedilni žlici sesekljane bazilike • 2 jedilni žlici oljčnega olja • 16 nabodal • Sol in poper



# FILE MORSKEGA LISTA Z OLJČNO TAPENADO

## Korak 1

Tapenado porazdelite po filejih morskega lista. Fileje zvijte in vsakega pritrdite z nabodalom ali zobotrebcom. Zvitke položite v posodo za riž aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P1 in nastavite čas kuhanja na 10 minut.

---

## Korak 3

Medtem z lupilnikom, mandolino ali spiralnim rezalnikom pripravite bučkine špagete. Špagete zmešajte z oljčnim oljem, sesekljano baziliko, soljo in poprom.

---

## Korak 4

Preden na opečen kruh položite začinjene špagete, vanj vtrite česen. Iz filejev morskega lista odstranite nabodala in položite fileje na vrh opečenega kruha.



## GLAVNE JEDI

# NABODALA S KOZICAMI IN BELIM FIŽOLOM



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 12 kuhanih velikih kozic z lupino • 4 debeli kosi opečenega kruha (po izbiri)
- 300 g kuhanega belega fižola • 1 čebula
- 1 lonček jogurta • 50 ml oljčnega olja ali olja iz oreščkov • Sol in poper



# NABODALA S KOZICAMI IN BELIM FIŽOLOM

## Korak 1

Seseklajte čebulo. V posodo aparata stresite fižol in čebulo.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 3

Olupite kozice in nanizajte tri na leseno nabodalo.

---

## Korak 4

Ko je fižol kuhan, ga prestavite v drugo posodo in zmešajte z jogurtom, da dobite gladko zmes. Po potrebi začinite.

---

## Korak 5

Fižolov namaz nanesite na opečen kruh in nanj položite nabodalo s kozicami. Pokapajte z oljčnim oljem.

**NASVETI**



*Če kozice niso kuhane ali če so zamrznjene, jih lahko skuhate v aparatu (za zamrznjene kozice uporabite program P3 za 20 minut).*

*Če ne želite ponuditi kruha, postrezite nabodala s kozicami s fižolovim namazom kot omako.*

## GLAVNE JEDI

# POKROVAČE S PASTINAKOVIM PIREJEM



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 400 g pastinaka
- 12 kakovostnih pokrovač
- 10 g masla
- Sol in poper





# POKROVAČE S PASTINAKOVIM PIREJEM

## Korak 1

Olupite pastinak in ga seseklajte.

---

## Korak 2

Sesekljan pastinak in pokrovače stresite v posodo za riž aparata.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 4

Ko je program zaključen, pretlačite pastinak z vilico, dodajte maslo ter posolite in popoprajte.



*Poskusite pripraviti okusno domačo sadno omako iz manga in pasionke, ki se odlično poda pastinakovem pireju. To naredite tako, da zmešate pulpo pasionke z 1 jedilno žlico oljčnega olja in 1 mangom.*

# RDEČI CIPAL S SOLATO TABULI



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 10 min.**

- 150 g kuskusa
- 4 fileji rdečega cipla
- 2 paradižnika
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- Sok 1 limone
- Sol in poper



# RDEČI CIPAL S SOLATO TABULI

## Korak 1

Paradižnika in paprike narežite na majhne kocke. Paradižnik zmešajte s papriko in limoninim sokom.

---

## Korak 2

Pripravljeno mešanico stresite v posodo 1 aparata ali v posodo, ki je odporna na temperaturo in pokrita s papirjem za peko.

---

## Korak 3

Kuskus stresite v posodo za riž. Dodajte 200 ml mrzle vode, zmešajte in postavite posodo za riž v posodo 2 aparata.

---

## Korak 4

Fileje rdečega cipla posolite in popoprajte ter jih položite v posodo 3.

---

## Korak 5

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 10 minut. Čas nastavite s tipko +.

---



# RDEČI CIPAL S SOLATO TABULI

## Korak 6

Kuskus, paradižnik in paprik zmešajte v skledi za solato. Solato tabuli dodajte na sredino krožnika, nanjo pa položite fileje rdečega cipla.

**NASVETI**



*K filejem rdečega cipla lahko pripravite tudi omako: Tekočino, v kateri se je kuhala riba, prelijte v ponev. Dodajte 100 ml belega vina in razredčite. Nato dodajte 200 ml smetano z 18-20 % mlečne maščobe, 1 vejico sesekljane sveže mete in pest listov bazilike. Premešajte in začinite po okusu.*

## GLAVNE JEDI

# RIBJE KROGLICE Z LIMONO



**P3**

**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 600 g filejev bele ribe ● 100 g rezin kruha
- 2 stroka česna ● 1 jajce
- 1 slana konzervirana limona
- 2 majhna šopa koriandra
- 150 g jogurta ● 1 čajna žlička harisse
- Oljčno olje ● Sol ● Poper



# RIBJE KROGLICE Z LIMONO

## Korak 1

V mešalniku ali drugi primerni posodi zmešajte na kocke narezano ribo s kruhom, lupino konzervirane limone, stroki česna, šopom koriandra, jajcem in malo popra, da se sestavine med sabo dobro povežejo. Oblikujte 16 kroglic.

---

## Korak 2

Položite jih v posodo aparata.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in 20 minut kuhajte s programom P3.

---

## Korak 4

Jogurt zmešajte s preostankom sesekljanega koriandra, harisso, 1 jedilno žlico oljčnega olja in ščepcem soli. Omako postrezite z ribjimi kroglicami.

**NASVETI**



*Dodajte rezino limone in postrezite z rižem.*

# MARINIRANA ORADA



**P3**

**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 30 min.**

- 2 razkosani oradi brez drobovja (500 g vsaka)
- 2 stebli limonske trave
- 1 drobno sesekljana mlada čebula ● 1 bučka
- 200 g brokolija ● 3,5 jedilne žlice sojine omake
- 2 jedilni žlici olja



# MARINIRANA ORADA

## Korak 1

Bučko narežite na rezine, brokoli pa na cvetke ter vse skupaj stresite v posodo 1 aparata. Pokapajte z 2 jedilnima žlicama sojine omake.

---

## Korak 2

Olupite in zavržite zunanjo plast limonske trave. Preostanek seseklajte skupaj z mlado čebulo. Zmešajte z 1,5 jedilne žlice sojine omake in olja.

---

## Korak 3

Na vsaki strani orade naredite 3 velike zarezke do kosti. Mešanico iz limonske trave porazdelite po zarezah in položite orado v posodo 2 aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in 20 minut kuhajte s programom P3.

**NASVETI**



*Sesekljana limonska trava je v nekaterih trgovinah na voljo v zamrzovalniku. Uporabite lahko tudi mleto limetino skorjico.*



## GLAVNE JEDI

# PURANJI ZVITKI NA NAČIN "CORDON BLEU" (S ŠUNKO IN SIROM)



**P5**

**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 4 tanku puranji zrezki (450 g)
- 4 rezine šunke
- 100 g sira ementalec
- 2 jedilni žlici gorčice Dijon
- 1 jedilna žlica olja



# PURANJI ZVITKI NA NAČIN "CORDON BLEU" (S ŠUNKO IN SIROM)

## Korak 1

Gorčico zmešajte z oljem in jo namažite po obeh straneh zrezkov. Sir narežite na 4 cm debele palčke. Na vsak zrezek položite na eno stran rezino šunke in palčko sira, nato pa zrezek zvijte. Oba konca pritrdite z zobotrebcom in zvitke položite v posodo 1 aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P5 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 3

Ko so zvitki pečeni, jih takoj postrezite, da ostane sir tekoč.

**NASVETI**



*Puranje zvitke na način "cordon blue" postrezite z zeleno zelenjavo ali solato.*

## GLAVNE JEDI

# ŠPARGLI S POLNJENO PERUTNINO



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 4 piščančje prsi
- 16 špargljev
- 50 ml sojine omake
- 30 g gorčice s pehtranom
- Sol in poper



# ŠPARGLJI S POLNJENO PERUTNINO

## Korak 1

Šparglje olupite.

---

## Korak 2

Piščančje prsi posolite in popoprajte, nato pa jih pokapajte s sojino omako in premažite z gorčico.

---

## Korak 3

Na piščančje prsi položite 3 šparglje in jih zvijte tako, da gledajo konice špargljev iz zvitkov. Po potrebi jih pritrdite z nabodali.

---

## Korak 4

Prsi položite v posodo aparata.

---

## Korak 5

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.



*K tej jedi se odlično poda tudi špargljeva omaka:  
Najprej vsakemu šparglju odrežite zgornjih 12 cm, ki jih boste zvilili s prsmi, stebila špargljev pa shranite. Stebla stresite v posodo aparata okoli prsi in vse skupaj kuhajte. Ko je program zaključen, zavrite 400 ml piščančje jušne osnove, dodajte kuhana stebila špargljev in vse skupaj premešajte. Precedite in dodajte 200 ml smetane z nizkim deležem mlečne maščobe. Jed postrezite na krožniku in omako polijte po piščancu.*

## TELEČJI ZVITKI



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 12 min.**

- 8 tankih telečjih zrezkov (vsak pribl. 50 g)
- 8 velikih špinačnih listov
- 120 g svežega kozjega sira
- 1 jedilna žlica sveže mete
- 1 jedilna žlica smetane z 18-20 % mlečne maščobe
- Sol in poper



# TELEČJI ZVITKI

## Korak 1

Meto drobno seseklajte.

---

## Korak 2

Svež kozji sir zmešajte s smetano in meto. Posolite in popoprajte. Dobljeno mešanico namažite na zrezke.

---

## Korak 3

Nato zavijte posamezen zrezek v špinačni list in vsakega pritrdite z nabodalom. Zvitke položite v posodo za riž aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 12 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 5

Zvitke položite na krožnik in odstranite nabodala. Nasvet. Namesto telečjih zrezkov lahko uporabite tudi puranje zrezke.



## GLAVNE JEDI

# PERUTNINA Z OMAKO IZ CITRUSOV



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 400 g piščančjih prsi
- 1 čajna žlička medu
- 1 rdeča paprika
- 4 pomaranče
- 30 g kečapa
- 2 bučki • Sol in poper



# PERUTNINA Z OMAKO IZ CITRUSOV

## Korak 1

Piščančje prsi narežite na 2 cm velike kocke. Papriko in neolupljeni bučki narežite na kocke.

---

## Korak 2

Nastrgajte lupinico ene pomaranče, nato pa iztisnite sok te in še ene pomaranče.

---

## Korak 3

Če želite pripraviti ražnjiče, na nabodala (dolžine najv. 22 cm) izmenično nizajte koščke piščanca, paprike in bučke. Med zmešajte s pomarančnim sokom, pomarančno lupinico, malo kečapa, soljo in poprom. Prelijte v posodo in pustite, da se nabodala nekaj minut marinirajo.

---

## Korak 4

Nabodala položite v skledo za riž aparata.

---

## Korak 5

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---





# PERUTNINA Z OMAKO IZ CITRUSOV

## Korak 6

Preostale pomaranče prerežite na polovico in jih nabodite na ražnjiče.

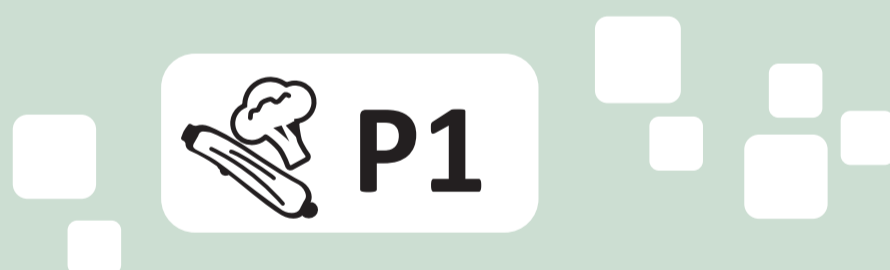
**NASVETI**



*Po želji lahko marinado v ponvi rahlo razredčite in v njej povaljate nabodala.*

## GLAVNE JEDI

# ZVITKI LIBANONSKE MUSAKE



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 1 jajčevac
- 4 rezine kuhane šunke
- 4 paradižniki • 1 čebula
- 3 stroki česna
- 1 šopek koriandra
- 50 ml oljčnega olja



# ZVITKI LIBANONSKE MUSAKE

## Korak 1

Jajčevce narežite na 12 rezin. Paradižnike narežite na četrtine. Sesekljajte čebulo. Zdrobite česen. Koriander drobno sesekljajte.

---

## Korak 2

Rezine jajčevca, paradižnike, čebulo, stroke česna in koriander razporedite v posodo aparata.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in 15 minut kuhajte s programom P1.

---

## Korak 4

Ko je zelenjava kuhana, jo stresite v skledo za solato in pokapajte s kančkom oljčnega olja. Vse skupaj pretlačite z vilico in začinite. Nadev dodajte na rezino šunke in jo nato zvijte.

**NASVETI**



*Jed lahko postrežete toplo ali hladno s solato in na rezini opečenega kruha.*

## GLAVNE JEDI

# JAGNJEČJI TAJINE



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 40 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 600 g jagnjetine • 1 čebula • 2 stebli zelene • 2 paradižnika
- 1 rdeča paprika • 1 šopek koriandra • Nekaj listov mete
- 150 ml jušne jagnječjine osnove • 20 g svežega ingverja
- 1 strok česna • Curry v prahu, žafran, quatre épices (francoska začimba iz mletega popra, klinčkov, muškarnega oreha in ingverja) • 20 g medu
- 20 g konzerviranih limon • Sol in poper



# JAGNJEČJI TAJINE

## Korak 1

Jagnjetino narežite na tanke trakove. Na drobno narežite zeleno in paradižnik. Papriko narežite na majhne koščke. Drobno seseklajte čebulo, koriander in meto.

---

## Korak 2

Meso 15 minut marinirajte z zelenjavo, začimbami, medom in limono. Posolite in popoprajte.

---

## Korak 3

Vse skupaj položite v glavno posodo aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in vklopite program P1 za 15 minut.

---

## Korak 5

Medtem na štedilniku rahlo razredčite jagnječjino jušno osnovo in dodajte polovico šopka koriandra.

---

## Korak 6

Tik pred serviranjem odcedite jagnječji sok, začinite in dodajte preostalo količino nasekljanega koriandra.

**NAS VETI**



*Postrezite s kuskosom ali kvinojo. Za pripravo mešanice začimb quatre-épices zmešajte 2 jedilni žlici sveže mletega belega popra, 1 jedilno žlico mletega ingverja, 1 jedilno žlico mletega muškarnega oreščka in 1 jedilno žlico mletih klinčkov. Hranite v neprepustni posodi.*

## GLAVNE JEDI

# PIKANTNI PIŠČANČJI ZVITKI



**P5**

**4 oseba**

**Čas priprave 30 min.**

**Čas kuhanja 25 min.**

- 4 piščančje prsi
- 4 majhne surove klobase chorizo
- 1 jabolko ● 12 na soncu sušenih paradižnikov
- 150 g sira feta ● 4 pesti mešane listnate solate
- Oljčno olje ● Kis



# PIKANTNI PIŠČANČJI ZVITKI

## Korak 1

Piščančje prsi prerežite vodoravno na polovico, da naredite tanek zrezek. Začinite.

---

## Korak 2

Jabolko olupite in ga narežite na tanke palčke. Na drobno seseklajte na soncu sušene paradižnike.

---

## Korak 3

Odstranite ovoj klobase chorizo in položite meso klobase na narezanega piščanca skupaj z nekaj jabolki, na soncu sušenimi paradižniki in zdrobljenim sirom feta.

---

## Korak 4

Zvijte piščančje prsi, tako da začnete na dnu. Zvitek tesno stisnite in ga zavijte v folijo za živila, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

---

## Korak 5

Zvitke položite v posodo 1 aparata.

---

## Korak 6

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in 25 minut kuhajte s programom P5.

---

## Korak 7

Odstranite folijo za živila z zvitkov in postrezite s sezonsko listnato mešano solato ter preostalimi jabolčnimi palčkami.



## POLNJENE BUČKE



**P1**

**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 4 okrogle bučke
- 240 g kuhanega riža basmati
- 120 g šampinjoni
- 1 šopek koriandra
- 40 g konzerviranih paradižnikov
- 1 jedilna žlica naribanega parmezana
- 1 jedilna žlica oljčnega olja
- Groba sol in poper





# POLNJENE BUČKE

## Korak 1

Bučke izdolbite in pokrov shranite za pozneje.  
Paradižnike in gobice narežite na kocke.

---

## Korak 2

Zmešajte riž, gobice, parmezan, oljčno olje, sesekljan koriander in paradižnike v kockah.

---

## Korak 3

Bučke napolnite z mešanico in jih položite v posodo za riž aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P1 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 5

Takoj postrezite.

**NASVETI**



*Uporabite lahko tudi surov riž, vendar ga morate v tem primeru najprej skuhati v ponvi ali posodi za riž.*

## GLAVNE JEDI

# POSODICE RAMEKIN Z DIMLJENIM LOSOSOM, ŠPINAČO IN JAJCEM



**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 4 jajca
- 50 g mlade špinače
- 50 g dimljenega lososa
- 4 jedilne žlice kisle smetane s 40 % mlečne maščobe
- Sol
- Poper



# POSODICE RAMEKIN Z DIMLJENIM LOSOSOM, ŠPINAČO IN JAJCEM

## Korak 1

Mlado špinačo položite na dno 4 posodic ramekin.

---

## Korak 2

V vsako posodico dodajte 1 jedilno žlico smetane skupaj z dimljenim lososom, narezanim na trakce, jajce, sol in poper.

---

## Korak 3

Posodice položite v dve posodi za kuhanje aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 15 minut. Čas nastavite s tipko +.

**NASVETI**



*Namesto dimljenega lososa lahko uporabite šunko ali kocke sira.  
Dodate lahko tudi češnjeve paradižnike ali grah.*

# ŠPANSKA OMLETA



**2 persons**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 3 jajca ● 50 ml posnetega mleka
- 100 g rdeče paprike, narezane na majhne kocke
- 35 g klobase chorizo (ne preveč pikantne), narezane na kocke
- 35 g drobno sesekljane šalotke
- 3 g drobno sesekljanega česna
- 1/2 šopka sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička sesekljanega drobnjaka
- 1 ščepec čilija Espelette v prahu ● Sol in poper



# ŠPANSKA OMLETA

## Korak 1

Stepite jajca z mlekom, soljo in poprom. Primešajte papriko, klobaso chorizo, peteršilj, drobnjak, česen, šalotke in čili v prahu. Zmes prelijte v posodo za riž in jo položite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 15 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Ko je omleta pečena, jo narežite na kocke, v vsako kocko zapičite nabodalo in postrezite.

**NASVETI**



*Za še bolj barvito jed uporabite rdečo, rumeno in zeleno papriko.*

## PRILOGE

# PIRE IZ BUČE IN KROMPIRJA



**1 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 200 g buče
- 100 g krompirja
- 1 do 2 čajni žlički rastlinskega olja



# PIRE IZ BUČE IN KROMPIRJA

## Korak 1

Krompir in bučo olupite in operite. Narežite ju na majhne, 2 cm velike kocke. Stresite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P1 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 3

Ko je program zaključen, stresite zelenjavo v drugo posodo, dodajte olje in dobro premešajte.

**NASVETI**



*Recept lahko prilagodite tudi za odrasle, tako da pomnožite količine s 4 in podaljšate čas kuhanja na 25 minut.*

## PRILOGE

# PIRE IZ SLADKEGA KROMPIRJA IN KORENČKA



**1 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 1 majhen sladek krompir
- 1 korenček
- 1 do 2 čajni žlički rastlinskega olja





# PIRE IZ SLADKEGA KROMPIRJA IN KORENČKA

## Korak 1

Korenček in sladek krompir olupite in operite. Korenček narežite na tanke rezine. Sladek krompir prerežite po dolžini na polovico in nato na rezine. Stresite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P2 in nastavite čas kuhanja na 20 minut.

---

## Korak 3

Ko je program zaključen, stresite zelenjavo v drugo posodo, dodajte olje in premešajte.

**NASVETI**



*Med kuhanjem lahko dodate 10 do 20 g surovih piščančjih prsi, narezanih na kocke.*

*Recept lahko prilagodite tudi za odrasle, tako da pomnožite količine s 4 in podaljšate čas kuhanja na 25 minut.*

## MEŠANA ZELENJAVA



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 25 min.**

- 2 bučki • 2 korenčka
- 2 rdeči papriki • 1 čebula
- 8 majhnih redkvic • 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 1 šopek koriandra • Sol in poper



# MEŠANA ZELENJAVA

## Korak 1

Bučke in korenček narežite na palčke, papriko narežite na trakce in narežite čebulo. Vse skupaj stresite v eno ali dve posodi aparata skupaj z redkvicami.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, vklopite program P2 in nastavite čas kuhanja na 25 minut.

---

## Korak 3

Seseklajte koriander.

---

## Korak 4

Ko je program zaključen, zmešajte zelenjavo z oljčnim oljem in dodajte koriander.

**NASVETI**



*Ta zelenjava se odlično poda tudi opečenemu kruhu s tapenado.*

# ČOKOLADNI LAVA KOLAČ



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 100 g temne čokolade za kuhanje
- 100 g masla
- 2 jajci
- 100 g sipkega kristalnega sladkorja
- 25 g gladke moke
- ½ čajne žličke pecilnega praška



# ČOKOLADNA LAVA TORTICA

## Korak 1

Čokolado stopite skupaj z maslom.

---

## Korak 2

Z električnim mešalnikom stepite jajca s sladkorjem, dokler ne dobite rahle in puhaste zmesi. Nato primešajte stopljeno čokolado in maslo. Dodajte moko in pecilni prašek ter nežno premešajte.

---

## Korak 3

Testo razdelite med štiri namaščene posodice ramekin. Položite jih v eno ali dve posodi aparata. Vsako posodico pokrijte s folijo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Druga možnost je, da kos papirja za peko razrežete na štiri dele, ki so malo manjši od jedi, ter jih položite na posodice.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 15 minut. Čas nastavite s tipko +. Ko je tortica pečena, počakajte nekaj trenutkov, da se ohladi, preden odstranite folijo za živila ali papir za peko. Sladico postrezite toplo ali hladno.

**NASVETI**



*Tik pred serviranjem po vrhu posujte nekaj rdečega jagodičevja.*

*Najboljše rezultate boste dosegli z 10-centimetrskimi lončenimi ali keramičnimi posodicami ramekin.*

## BOROVNIČEVI MAFINI



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 40 min.**

- 130 g gladke moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška (5 g)
- 1 ščepec soli
- 80 g trsnega sladkorja (ali rjavega sladkorja)
- 1 jajce ● 3 jedilne žlice sončničnega olja (45 ml)
- 3 jedilne žlice mleka (45 ml)
- 1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta
- 120 g zamrznjenih borovnic



# BOROVNIČEVI MAFINI

## Korak 1

Moko zmešajte s pecilnim praškom, soljo in sladkorjem.

---

## Korak 2

V drugi posodi stepite jajce z oljem, mlekom in vaniljevim ekstraktom. Mešanico dodajte suhim sestavinam in zmešajte do gladkega. Dodajte zamrznjene borovnice in nežno premešajte.

---

## Korak 3

Zmes razdelite v 4 papirnate modelčke za mafine, ki jih položite v posodice ramekin, nato pa vse skupaj postavite v eno ali dve posodi aparata.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 40 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 5

Ko so mafini pečeni, jih vzemite iz posodic in pustite, da se ohladijo na rešetki.



*Za dobro vzhajane mafine dodajte pred peko na sredino vsakega velik ščep sladkorja.*

*Če želite mafine enostavno odstraniti, ko so pečeni, uporabite 10-centimtrske lončene ali keramične posodice ramekin.*

## MINI LIMONINE TORTICE Z MAKOVIMI SEMENI



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 25 min.**

- 55 g riževe moke
- 25 g mletih mandljev
- 1 jedilna žlica makovih semen
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- Ščepec soli • 2 jajci
- 60 g sipkega kristalnega sladkorja
- 1 jedilna žlica olja • 2 limoni





# MINI LIMONINE TORTICE Z MAKOVIMI SEMENI

## Korak 1

Naribajte lupino obeh limon. Stisnite sok ene limone.

---

## Korak 2

Z električnim mešalnikom penasto stepite jajca, sladkor in limonino lupino.

---

## Korak 3

Nežno primešajte moko, mlete mandlje, pecilni prašek, sol in makova semena, nato pa dodajte še olje in limonin sok. Premešajte.

---

## Korak 4

Štiri posodice ramekin ali majhne posamične modelčke namastite in jih obložite s papirjem za peko. Maso razdelite med posodice in jih postavite v eno ali dve posodi aparata.

---



# MINI LIMONINE TORTICE Z MAKOVIMI SEMENI

## Korak 5

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 25 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 6

Ko je program zaključen, počakajte, da se tortice nekoliko ohladijo. Nato jih vzemite iz modelčkov in odložite na rešetko, da se do konca ohladijo.

**NASVETI**



*Naredite glazuro iz 50 g sladkorja v prahu z 1 ali 2 čajnima žličkama limoninega soka. Dobljeno zmes prelijte čez kolačke in po vrhu posujte makova semena.*

*Riževa moka daje tem majhnim torticam brez glutena zelo mehko teksturo, lahko pa namesto nje uporabite tudi običajno gladko moko. Najboljše rezultate boste dosegli z 10-centimetrskimi lončenimi ali keramičnimi posodicami ramekin.*

## ČOKOLADNA KREMA



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 25 min.**

- 150 ml mleka
- 150 ml smetane za Korakanje
- 115 g temne čokolade za kuhanje ali koščkov temne čokolade
- 1 Korakeno jajce
- 1 rumenjaki



# ČOKOLADNA KREMA

## Korak 1

Čokolado narežite na majhne koščke in jih stresite v veliko skledo. Če uporabljate čokoladne kapljice, jih lahko stresete takoj v posodo.

---

## Korak 2

Smetano nalijte v majhen lonček in jo zavrite pri nizki temperaturi (to bo trajalo približno 5 minut). Ko doseže smetana vrelišče, jo takoj prelijte čez čokolado in pustite 30 sekund. Nato z lopatko mešajte, dokler ne dobite gladke teksture. Dodajte jajce in jajčni rumenjak. Previdno zmešajte. Na koncu dodajte še mleko.

---

## Korak 3

Zmes nalijte v 4 steklene kozarčke (velikosti jogurtovega lončka). Nato kozarčke pokrijte s pokrovom, folijo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ali papirjem za peko.

---

## Korak 4

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 25 minut. Čas nastavite s tipko +.

---



# ČOKOLADNA KREMA

## Korak 5

Ko je program zaključen, pustite lončke s smetano, da se nekoliko ohladijo, preden jih postavite v hladilnik za par ur.

**NASVETI**



*Če želite manj intenziven čokoladen okus, uporabite mleko ali čokolado z oreščki.*

*Iz preostalega jajčnega beljaka lahko pripravite na primer španske vetrce. Pečico predhodno segrejte na 100°C. Korakite jajce s ščepcem soli. Ko se beljak po vrhu strdi, postopoma dodajajte 60 g sipkega kristalnega sladkorja. Nato oblikujte majhne španske vetrce in jih odlagajte na papir za peko. Pecite v pečici 2 uri.*

# SKUTINE TORTICE SPECULAAS



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 300 g navadnega kremnega sira
- 2 jedilni žlici kisle smetane s 40 % mlečne maščobe (30 ml)
- 45 g sipkega kristalnega sladkorja
- 2 jajci ● 2 čajni žlički limoninega soka
- 2 kapljici vaniljevega ekstrakta
- Ščepec grobe soli
- 70 g piškotov Speculaas
- 25 g masla



# SKUTINE TORTICE SPECULAAS

## Korak 1

Stopite maslo. Piškote Speculaas drobno zdrobite. Dodajte stopljeno maslo, premešajte in zmes močno pritisnite na dno 4 ločenih posodic ramekin.

---

## Korak 2

Kremni sir zmešajte s smetano, sladkorjem, jajci, limoninim sokom, vaniljevim ekstraktom in soljo, da dobite gladko zmes. Zmes razdelite med posodice. Vsako posodico pokrijte s folijo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ali papirjem za peko in jih postavite v eno ali dve posodi aparata.

---

## Korak 3

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 20 minut. Čas nastavite s tipko +. Ko je program zaključen, pustite tortice v posodicah, da se malo ohladijo, preden previdno odstranite pokrove. Tortice postavite v hladilnik. Postrezite ohlajene.

**NASVETI**



*Za najboljše rezultate uporabite lončene ali keramične posodice ramekin.*

# KOMPOT IZ JABOLK IN HRUŠK



***1 oseba***

***Čas priprave 10 min.***

***Čas kuhanja 10 min.***

- *1 veliko jabolko*
- *½ hruške*





# KOMPOT IZ JABOLK IN HRUŠK

## Korak 1

Operite in olupite jabolko ter polovico hruške. Odstranite sredici in narežite sadje na majhne koščke. Stresite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 10 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Ko je sadje kuhano, ga stresite v posodo, premešajte in počakajte, da se ohladi, preden ga postrežete.

**NASVETI**



*Recept je primeren za otroke in odrasle. Za štiri kozarčke ali posodice ramekin potrebujete tri jabolka in eno hruško.*

# BANANINA KAŠICA



***1 oseba***

***Čas priprave 10 min.***

***Čas kuhanja 12 min.***

- ***1 velika banana***



# BANANINA KAŠICA

## Korak 1

Operite banano in ji odstranite konca, ne da bi jo olupili. Banano prerežite na polovico in s konico noža prerežite olupek po dolgem. Obe polovici položite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 12 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Preden odstranite olupek, počakajte, da se banana popolnoma ohladi.

---

## Korak 4

Nato v posodi pretlačite meso banane do gladkega ali pa pustite rahle grudice.

**NASVETI**



*Med mešanjem banane lahko dodate malo skute.*

*Recept je primeren za otroke in odrasle. Za štiri kozarčke ali posodice ramekin potrebujete štiri banane.*

# HRUŠKA S ČOKOLADO IN MLETIMI OREŠČKI



**4 oseba**

**Čas priprave 10 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- 4 hruške
- 1 tablica temne čokolade za kuhanje
- 2 jedilni žlici mletih oreščkov
- 1 dišeča vrečka čaja po vaši izbiri (npr. jasmin ali bergamotka)



# HRUŠKA S ČOKOLADO IN MLETIMI OREŠČKI

## Korak 1

Hruške olupite. Cele hruške položite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX, dodajte čajno vrečko in kuhajte 20 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Nato stopite čokolado nad parno kopeljo.

---

## Korak 4

Ko je program zaključen, položite hruške v nizke posodice, prelijte s stopljeno čokolado in po vrhu posujte mlete oreščke. Namesto mletih oreščkov lahko uporabite opečene mandljeve lističe. Postrezite toplo.



# HRUŠKA Z VANILJO IN KREMO MASCARPONE



**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 10 min.**

- *4 bele in rumene hruške*
- *1 jedilna žlica sipkega kristalnega sladkorja*
- *2 čajni žlički vanilje v prahu*
- *250 g kreme mascarpone*
- *30 g sladkorja v prahu*



# HRUŠKA Z VANILJO IN KREMO MASCARPONE

## Korak 1

Hruške operite in jih narežite na četrtine ter odstranite peške. Hruške položite v posodo za riž skupaj s sipkim kristalnim sladkorjem in polovico vanilje v prahu. Drugo polovico vanilje v prahu shranite za pozneje.

---

## Korak 2

Posodo za riž postavite v posodo aparata. Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 10 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Ko so hruške kuhane, jih pustite, da se ohladijo. Mascarpone zmešajte s sladkorjem v prahu in preostankom vanilje v prahu ter postrezite s hruškami in njihovim sokom.

**NASVETI**



*Za še bolj izrazit okus dodajte hruškam malo timijana.*

## ANANAS Z ZAČIMBAMI



**4 oseba**

**Čas priprave 15 min.**

**Čas kuhanja 20 min.**

- *1 ananas*
- *2 klinčka*
- *1 cimetova palčka*
- *1 janež*
- *5 strokov kardamoma*
- *Semena vaniljevega stroka*
- *60 g rjavega sladkorja*





# ANANAS Z ZAČIMBAMI

## Korak 1

Ananas olupite in narežite na kolobarje. Kolobarje ananasa razporedite v plasteh v posodo za riž, vsako plast pa posujte z začimbami in sladkorjem. Posodo za riž postavite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 20 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Začimbe zavržite in postrezite jed toplo ali hladno.



# OVSENA KAŠA



**4 oseba**

**Čas priprave 5 min.**

**Čas kuhanja 15 min.**

- 200 g ovsenih kosmičev
- 500 ml mleka
- 4 čajne žličke cimeta
- 3 jedilne žlice medu
- 1 jabolko
- 125 g borovnic
- 1 pest mandljev



# OVSENA KAŠA

## Korak 1

V posodi za riž zmešajte ovsene kosmiče, mleko in cimet. Posodo za riž postavite v posodo aparata.

---

## Korak 2

Napolnite vodni rezervoar do oznake MAX in kuhajte 15 minut. Čas nastavite s tipko +.

---

## Korak 3

Ko je kaša kuhana, jo dobro premešajte. Če imate raje bolj redko kašo, dodajte še malo mleka. Količino razporedite v skodelice. Okrasite s koščki jabolka, borovnicami in mandlji. Pokapajte z medom in postrezite.

**NASVETI**



*Uporabite lahko kravje ali rastlinsko mleko.*