

CONVENIENT SERIES DELUXE



Dobrodošli

u zdravo i ukusno kuhanje.

Uz uređaj **CONVENIENT SERIES DELUXE**, možete otkriti niz fantastičnih recepata za cijelu obitelj za vaše kuhalo na paru, od predjela do deserta.

Pripremite do **TRI JELA** istodobno bez napora s pomoću jednog od **OSAM AUTOMATSKIH PROGRAMA** ili tako da sami postavite vrijeme s pomoću dodirnih tipki +/-.

JEDNOSTAVNO I INTUITIVNO SUČELJE

Programske dodirne tipke

P1 - P8

Timer



Odgođeni početak



Pokretanje/Pauza: kratki pritisak
Zaustavljanje: dugi pritisak

Dodirne ploče +/-

8 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE



Kratko kuhanje povrća



Dugo kuhanje povrća



Riba



Riža
Žitarice Mahunarke



Bijelo meso



Odmrzavanje

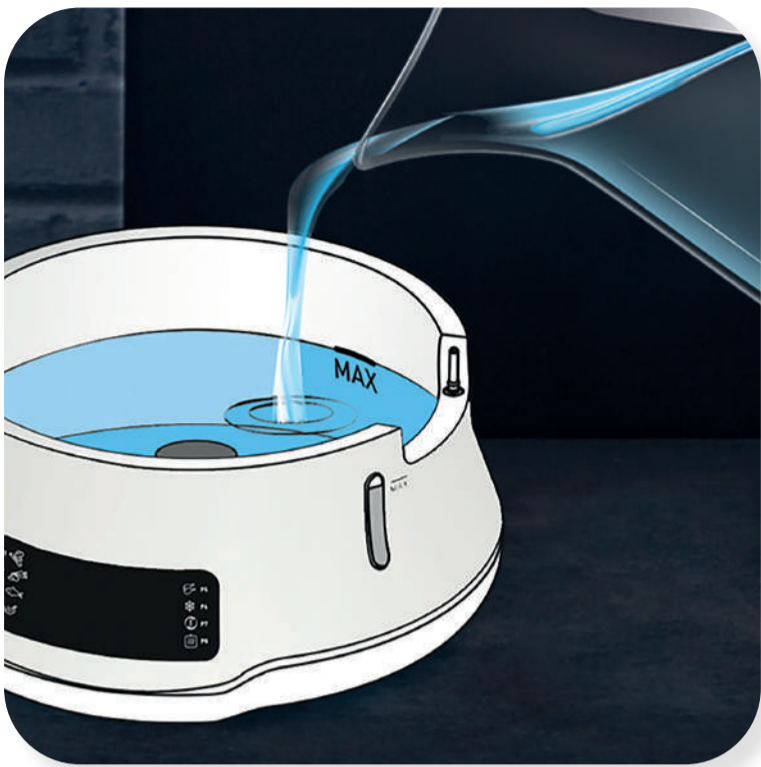


Podgrijavanje



Održavanje topline

NEKOLIKO SAVJETA



Napunite spremnik s vodom do maksimalne razine.



Stavite posude odgovarajućim redoslijedom: posudu 1 na dno, posudu 2 u sredinu i posudu 3 na vrh. U slučaju hrane s drugačijim vremenom kuhanja: stavite hranu kojoj je potrebno najviše vremena u donju košaru.

Tijekom pripreme hrane možete dodavati posude s hranom koja zahtijeva kraću pripremu.



Odaberite jedan od osam automatskih programa s pomoću dodirne tipke za način rada ili ručno postavite vrijeme s pomoću dodirnih tipki +/-.



Vrijeme pripreme hrane možete namjestiti s pomoću dodirnih ploča +/- ili zaustaviti kuhanje pritiskom na "Start/Stop".



Priprema će se automatski zaustaviti na kraju vremena na timeru.

SAVJETI

Vremena za pripremu hrane okvirna su i mogu se razlikovati ovisno o veličini hrane, prostoru između hrane, količini hrane i vlastitim preferencijama.



Rabite rukavice za pećnicu za rukovanje košarama i poklopcem tijekom kuhanja.

Ako recept zahtijeva uporabu **folije za kuhanje**, uvijek rabite onu koja se preporučuje za uporabu u mikrovalnim pećnicama.



Za najbolje rezultate rabite komadiće hrane otprilike jednake veličine kako bi se skuhalo u približno vrijeme.

Smrznuto povrće može se pariti bez prethodnog odmrzavanja. Sve školjke, sva perad i svo meso mora se u potpunosti odmrznuti prije kuhanja na pari.



SAŽETAK

PREDJELA



Juha od mrkve i pastirnjaka

Juha od poriluka

Juha od brokule

Puding od cherry rajčica

Šparoge i meko kuhana jaja s pršutom

Salata od artičoka, paprika i pinjola

Salata od povrća s rajčicom

Marinirana tuna sa salatoma

GLAVNA JELA



File bakalara sa špinatom

File lososa s povrćem i grizom

File lista s tapenadom od maslina

Ražnjići sa škampima

Jakobove kapice s pireom od pastirnjaka

Cipal s tabbouleh salatoma

Riblje okruglice s limunom

Marinirana deverika

Rolice od puretine u stilu „cordon bleu” (sa šunkom i sirom)

Šparoga s punjenom peradi

Rolice od teletine

Perad s umakom od citrusa

Libanonske musaka rollice

Tajine od janjetine

Začinjene pileće rollice

Punjene tikvice

Puding od jaja s lososom i špinatom

„Dignuti” španjolski omlet

PRILOZI



Pire od bundeve

Pire od batata i mrkve

Miješano povrće

DESERTI I DORUČAK

Čokoladna lava torta

Muffini od borovnica

Mini tortice od limuna i maka

Čokoladna krema

Cheesecake sa speculoos keksima



Kompot od jabuke i kruške

Pire od banane

Kruška s čokoladom i pralinama

Breskva s kremom od vanilije i mascarponea

Poširani ananas sa začinima

Kaša



Recept pogodan za malu djecu
(prema savjetu pedijatra)

PREDJELA

JUHA OD MRKVE I PASTRNJAKA



1 osoba

Priprema 10 minuta

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 1 pastrnjak (otprilike 100 – 150 g)
- 1 mrkva (otprilike 100 – 150 g)
- 1 do 2 žličice biljnog ulja



JUHA OD MRKVE I PASTRNJAKA

Korak 1

Pastrnjak i mrkvu operite i ogulite.

Korak 2

Pastrnjak uzdužno prerežite na četvrtine, uklonite jezgru (koja često može biti vlaknasta) i zatim ga narežite na tanke ploške. Narežite i mrkvu.

Korak 3

Stavite povrće u posudu uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 5

Nakon završetka programa prebacite sadržaj u drugu posudu, dodajte ulje i dobro promiješajte.



Dodajte malo kumina, odlično paše u ovoj juhi. Možete dodati i malo krumpira za gušću teksturu.

Recept se može povećati za odrasle povećanjem količine sastojaka za 3 puta i uz duže vrijeme pripreme od 30 minuta.

PREDJELA

JUHA OD PORILUKA



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanaj 15 min.

- 1 veliki poriluk
- 1 grančica majčine dušice (nije obavezno)
- 1 do 2 žličice vrhnja



JUHA OD PORILUKA

Korak 1

Narežite korijen i zeleni dio poriluka. Prerežite ga na četvrtine i temeljito operite prije nego ga narežete na manje komade. Stavite narezani poriluk i grančicu majčine dušice u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 3

Nakon završetka programa izvadite majčinu dušicu, prebacite sadržaj u drugu posudu, dodajte vrhnje i dobro promiješajte.



Poriluku možete dodati i 50 g opranog i oguljenog krumpira, narezanog na kockice.

Recept se može povećati za odrasle povećanjem količine sastojaka za 3 puta i uz duže vrijeme pripreme od 30 minuta.

PREDJELA

JUHA OD BROKULE



P2



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 1 velika brokula ● 1 luk
- 1 žlica maslinovog ulja
- 100 ml vrhnja
- 500 ml toplog pilećeg temeljca
- sol i papar



JUHA OD BROKULE

Korak 1

Brokulu narežite na manje dijelove i sitno nasjeckajte luk. Stavite ih u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P2, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 3

Nakon završetka programa pripremite pileći temeljac, stavite kuhano povrće u blender ili veliku posudu. Dodajte malo maslinovog ulja i vrhnje. Začinite solju i paprom i počnite s miješanjem. Malo po malo ulijevajte pripremljeni pileći temeljac dok ne dobijete glatku teksturu.

Korak 4

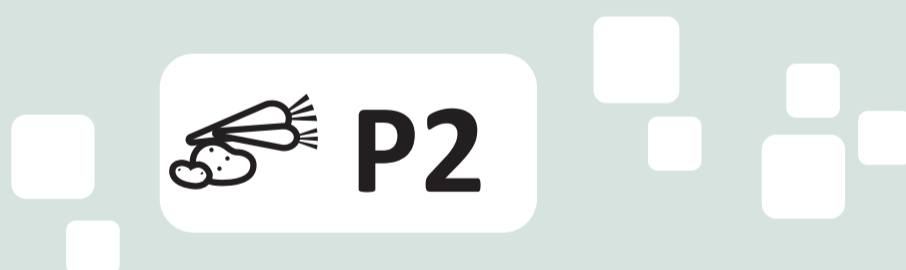
Podgrijte juhu i podijelite u četiri zdjelice.



Možete napraviti i drugačiju verziju ovog recepta tako da umjesto vrhnja stavite 100 g mekog plavog sira. Poslužite juhu s tankim kriškama plavog sira i malo usitnjenih lješnjaka.

PREDJELA

CHERRY RAJČICA I KOZJI SIR U KERAMIČKOM KALUPU



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 25 min.

- 200 g cherry rajčica
- 100 ml punomasnog vrhnja
- 2 jaja ● 40 g kozjeg sira
- 12 listova bosiljka
- sol i papar



CHERRY RAJČICA I KOZJI SIR U KERAMIČKOM KALUPU

Korak 1

Pomiješajte vrhnje s jajima i namrvljenim kozjim sirom. Dodajte sitno narezane listove bosiljka, sol i papar te podijelite u četiri keramička kalupa. Dodajte cherry rajčice.

Korak 2

Stavite keramičke kalupe u dvije posude uređaja i pokrijte papirom za pečenje tako da rubove umetnete u kalup.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P2, a vrijeme postavite na 25 minuta.



Poslužite ove male ukusne kalupe tople ili hladne sa zelenom salatom.

PREDJELA

ŠPAROGE I MEKO KUHAMO JAJE S PRŠUTOM



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 16 zelenih šparoga
- 4 jaja ● 4 kriške pršuta
- 80 g naribanog parmezana
- 2 žlice maslinovog ulja
- sol i papar



ŠPAROGE I MEKO KUHANO JAJE S PRŠUTOM

Korak 1

Operite šparoge i izrežite krajeve. Stavite ih u posudu 1, pokapajte maslinovim uljem i začinite solju i paprom.

Korak 2

Stavite jaja (cijela) u posudu 2.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P1, a vrijeme postavite na 12 minuta.

Korak 4

Nakon završetka programa izvadite posudu 2 s jajima, a šparoge u posudi 1 kuhajte još 8 minuta. Vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 5

Poslužite tako da šparoge rasporedite na četiri tanjura, zajedno s jednom kriškom pršuta po tanjuru. Ogulite jaja, izrežite ih na pola i stavite na vrh svake porcije. Pospite parmezanom i začinite paprom.



PREDJELA

SALATA OD DIMLJENOG LOSOSA, SREDINE ARTIČOKE, CRVENE PAPRIKE I PINJOLA



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 8 sirovih svježih sredina artičoke
- 1 crvena paprika • 4 režnja češnjaka
- 1 žlica maslinovog ulja • 1 žličica kopra
- 70 g dimljenog lososa
- 1 žličica senfa • 40 g pinjola
- majčina dušica • sol i papar



SALATA OD DIMLJENOG LOSOSA, SREDINE ARTIČOKE, CRVENE PAPRIKE I PINJOLA

Korak 1

Narežite sredinu artičoka na pola, a crvenu papriku na debele trake. Nasjeckajte češnjak.

Korak 2

Stavite sredinu artičoka i crvenu papriku u posudu uređaja. Dodajte češnjak i majčinu dušicu na vrh.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane s programom P1 15 minuta.

Korak 4

U međuvremenu narežite dimljeni losos na trake. Napravite umak tako da pomiješate ulje, senf i pinjole. Začinite.

Korak 5

Ostavite da se kuhano povrće malo ohladi. Zatim umak prelijte preko povrća i promiješajte. Provjerite treba li još začiniti. Dodajte kopar i dimljeni losos. Poslužite.



PREDJELA

SALATA OD POVRĆA S RAJČICOM



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 1 mrkva • 2 tikvice • bijeli dio od 2 poriluka
- 1 crvena paprika • 1 žuta paprika
- 100 g passate od rajčica
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 žlica pinjola • sol i papar



SALATA OD POVRĆA S RAJČICOM

Korak 1

Narežite svo povrće na tanke julienne trakice. Stavite povrće u jednu od dvije posude uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P1, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 3

Ohladite povrće i stavite ga u posudu za salatu. Pomiješajte passatu od rajčica, maslinovo ulje i sol i papar, a zatim prelijte preko salate i pospite pinjolima.



Možete dodati malo krte šunke i cherry rajčica.

PREDJELA

SALATA OD SVJEŽE TUNE

S NARIBANIM PARMEZANOM I DRESINGOM OD BOSILJKA



P3

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 280 g svježe tunjevine • 1 limeta • 2 žlice bosiljka
- 4 žlice naribanog parmezana • 5 sušenih rajčica
- 4 žlica maslinovog ulja • 1 žlica balzamičnog octa
- 280 g listova miješane salate • sol i papar



SALATA OD SVJEŽE TUNE S NARIBANIM PARMEZANOM I DRESINGOM OD BOSILJKA

Korak 1

Tunjevinu narežite na kockice od 4 cm. Marinirajte kockice tunjevine 1 žlicom ulja, malo naribane korice limete i 1 žličicom soka od limuna. Začinite solju i paprom.

Korak 2

Prebacite u posudu rižu ili posudu otpornu na toplinu. Poklopite prijanjajućom folijom koja se može rabiti u mikrovalnoj pećnici i stavite u posudu uređaja.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P3, a vrijeme postavite na 15 minuta.

Korak 4

U međuvremenu sitno narežite bosiljak, a sušenu rajčicu narežite na male komade. Pomiješajte naribani parmezan, bosiljak, rajčice i preostalo ulje i ocat.

Korak 5

Nakon završetka pripreme začinite listove salate mješavinom s parmezanom i stavite malu količinu u sredinu tanjura. Zatim oko salate poslužite kockice tunjevine i prelijte ih ostatkom dresinga.



GLAVNA JELA

FILE BAKALARA SA ŠPINATOM



P1



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 10 - 20 g bakalara (količinu prilagodite djetetovoj dobi)
- 200 g narezanog smrznutog špinata
- 1 žličica punomasnog kiselog vrhnja
- 1 žličica biljnog ulja



FILE BAKALARA SA ŠPINATOM

Korak 1

Stavite smrznuti špinat u posudu 1 uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane s programom P1 15 minuta.

Korak 3

Narežite file bakalara na četvrtine, pazeći da nema kosti. Stavite komade ribe u posudu 2 uređaja.

Korak 4

Nakon završetka programa P1 za pripremu povrća, pažljivo skinite poklopac. Stavite posudu 2 na vrh posude 1 i zamijenite poklopac. Provjerite razinu vode i nadopunite, ako je potrebno, s pomoću ladice za vanjsko punjenje. Postavite vrijeme kuhanja na još 5 minuta s pomoću dodirne tipke +.

Korak 5

Nakon završetka programa iscijedite špinat i prebacite ga u drugu posudu prije nego što dodate kiselo vrhnje i dobro promiješate.



FILE BAKALARA SA ŠPINATOM

Korak 6

Ovisno o tome na što je vaše dijete naviklo, dodajte ribu, u tankim komadima ili natrganu na komadiće, i stavite na vrh pirea.



SAVJETI

Ovaj recept može se povećati za odrasle osobe prilagodbom količina. Za 550 g fileta ribe vrijeme pripreme hrane povećajte na 20 minuta.

GLAVNA JELA

FILE LOSOSA S POVRĆEM I KUS-KUSOM



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 30 min.

- 4 mala fileta lososa s kožom (560 g)
- 2 velike mrkve (250 g) ● 1 tikvica (250 g)
- 150 g kus-kusa
- 2 žlica vaše omiljene mješavine začina (meksička, provansalska, curry itd.)
- 4 žlica kiselog vrhnja ● sol



FILE LOSOSA S POVRĆEM I KUS-KUSOM

Korak 1

Narežite povrće na vrlo tanke trakice s pomoću ribeža ili mandoline. Stavite ga u posudu 1 uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane s programom P1 15 minuta.

Korak 3

U međuvremenu filete lososa stavite u posudu 2. Pomiješajte kiselo vrhnje s 1 žlicom začina i prstohvatom soli, zatim premažite preko fileta.

Korak 4

Kus-kus stavite u posudu za rižu. Dodajte 200 ml hladne vode, preostale začine i 1 žličicu soli. Pomiješajte i zatim izravnajte vrh. Stavite posudu za rižu u posudu 3 uređaja.

Korak 5

Nakon završetka programa P1 za pripremu povrća pažljivo skinite poklopac. Stavite posude 2 i 3 na vrh posude 1 i zamijenite poklopac.



FILE LOSOSA S POVRĆEM I KUS-KUSOM

Korak 6

Provjerite razinu vode i nadopunite, ako je potrebno, s pomoću posude za vanjsko punjenje. Zatim pokrenite program za pripremu hrane P1 s vremenom od 15 minuta.

Korak 7

Nakon završetka programa pažljivo pomiješajte kus-kus i povrće u posudi. Poslužite s filetima lososa i po želji dodajte malo kiselog vrhnja.



Možete isprobati jednu od mnogih začinskih mješavina dostupnih u trgovinama. A možete napraviti i vlastitu mješavinu sa svježim začinskim biljem. Ovaj recept možete pojednostavniti tako da rabite unaprijed pripremljeno pakiranje prženog povrća.

GLAVNA JELA

FILE LISTA S TAPENADOM OD MASLINA



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 10 min.

- 16 malih fileta lista (300 g) • 400 g tikvica
- 4 kriške tostiranog raženog kruha
- 2 žlica tapenade od crnih ili zelenih maslina
- 2 žlica narezanog bosiljka • 2 žlica maslinovog ulja
- 16 štapića za ražnjiće • sol i papar



FILE LISTA S TAPENADOM OD MASLINA

Korak 1

Premažite filete lista tapenadom. Zarolajte ih i pričvrstite štapićem za ražnjiće ili čačkalicom. Stavite ih u posudu za rižu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P1, a vrijeme postavite na 10 minuta.

Korak 3

U međuvremenu od tikvica napravite špagete s pomoću ribeža, mandoline ili spiralizatora. Pomiješajte špagete s maslinovim uljem, narezanim bosiljkom, solju i paprom.

Korak 4

Tostirani kruh premažite češnjakom prije nego na njega stavite začinjene špagete. Izvadite čačkalice iz fileta lista i stavite filete na vrh tostiranog kruha.



GLAVNA JELA

RAŽNJIĆI OD ŠKAMPA S BIJELIM GRAHOM



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 12 kuhanih velikih cijelih škampa
- 4 debele kriške tostiranog kruha (nije obavezno)
- 300 g kuhanog bijelog graha ● 1 luk ● 1 čašica jogurta
- 50 ml maslinovog ulja ili bučinog ulja
- sol i papar



RAŽNJIĆI OD ŠKAMPA S BIJELIM GRAHOM

Korak 1

Narežite luk. Dodajte bijeli grah i luk u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 3

Ogulite škampe i stavite tri na svaki drveni ražnjić.

Korak 4

Kad je kuhan, prebacite bijeli grah u drugu posudu i pomiješajte s jogurtom dok ne dobijete glatku teksturu. Dodajte začine, ako je potrebno.

Korak 5

Rasporedite mješavinu s grahom na tostirani kruh i na vrh stavite ražnjić sa škampima. Prelijte s malo maslinovog ulja.



Ako škampi nisu kuhani ili su smrznuti, možete ih pripremiti u uređaju (smrznute škampe pripremajte 20 minuta u programu P3).

Ako ne želite kruh, samo poslužite ražnjiće sa škampima s umakom od smjese s grahom.

GLAVNA JELA

JAKOBOVE KAPICE S PIREOM OD PASTRNJAKA



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 400 g pastrnjaka
- 12 jakobovih kapica dobre kvalitete
- 10 g maslaca
- sol i papar



JAKOBOVE KAPICE S PIREOM OD PASTRNJAKA

Korak 1

Ogulite i narežite pastrnjak.

Korak 2

Nasjeckani pastrnjak i jakobove kapice stavite u posudu za rižu uređaja.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 4

Kad su kuhani, vilicom zgnječite pastrnjaka, dodajte maslac i začinite solju i paprom.



Probajte napraviti ukusni, domaći umak od manga i marakuje koji izvrsno paše uz pire od pastrnjaka. Napravite ga tako da pulpu marakuje pomiješate s 1 žlicom maslinovog ulja i 1 mangom.

GLAVNA JELA

CIPAL S TABBOULEH SALATOM



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 10 min.

- *150 g kus-kusa*
- *4 fileta crvenog cipla*
- *2 rajčice*
- *1 crvena paprika*
- *1 zelena paprika*
- *sok 1 limuna*
- *sol i papar*



CIPAL S TABBOULEH SALATOM

Korak 1

Nasjeckajte rajčicu i narežite papriku na male kockice. Pomiješajte rajčicu s paprikama i limunovim sokom.

Korak 2

Mješavinu stavite u posudu 1 uređaja ili u posudu otpornu na toplinu i prekrijte papirom za pečenje.

Korak 3

Kus-kus stavite u posudu za rižu. Dodajte 200 ml hladne vode, pomiješajte i stavite posudu za rižu u posudu 2 uređaja.

Korak 4

Filete cipla začinite solju i paprom i stavite u posudu 3.

Korak 5

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 10 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.



CIPAL S TABBOULEH SALATOM

Korak 6

U posudi za salatu pomiješajte kus-kus, rajčice i paprike. Stavite tabbouleh u sredinu tanjura, a na vrh filete cipla.



*Možete napraviti umak koji ide uz filete cipla:
Umak od kuhanja ulijte u tavu. Dodajte 100 ml bijelog vina i reducirajte. Zatim dodajte 200 ml vrhnja, 1 grančicu nasjeckane svježeg mente i puno listova bosiljka. Promiješajte i začinite ako je potrebno.*

GLAVNA JELA

RIBLJE OKRUGLICE S LIMUNOM



P3

4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 600 g fileta bijele ribe ● 100 g narezanog kruha
- 2 režnja češnjaka ● 1 jaje
- 1 slanog konzerviranog limuna
- 2 male šake korijandera
- 150 g jogurta ● 1 žličica harisse
- maslinovo ulje ● sol ● papar



RIBLJE OKRUGLICE S LIMUNOM

Korak 1

U blenderu ili nekoj drugo posudi pomiješajte narezanu ribu s kruhom, koricom konzerviranog limuna, režnjevima češnjaka, šakom korijandera, jajetom i malo soli i papra dok se ne sjedini. Oblikujte 16 okruglica.

Korak 2

Stavite ih u posudu uređaja.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P3 20 minuta.

Korak 4

Pomiješajte jogurt s ostatkom narezanog korijandera, harissom, 1 žlicom maslinovog ulja i prstohvatom soli. Poslužite umak s ribljim okruglicama.



Dodajte krišku limuna i poslužite s rižom.

GLAVNA JELA

MARINIRANA DEVERIKA



 **P3**

4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 30 min.

- 2 očišćene deverike (500 g svaka)
- 2 stabljike limunske trave
- 1 sitno narezani mladi luk ● 1 tikvica
- 200 g brokule ● 3,5 žlice umaka od soje
- 2 žlica ulja



MARINIRANA DEVERIKA

Korak 1

Narežite tikvice na kriške i brokulu na komade te ih stavite u posudu 1 uređaja. Prelijte s 2 žlice umaka od soje.

Korak 2

Ogulite i maknite vanjski sloj limunske trave. Zatim narežite ostatak s narezanim mladim lukom. Pomiješajte d 1,5 žlicom umaka od soje i uljem.

Korak 3

Napravite 3 veća reza na svakoj strani deverike, skroz do kosti. Podijelite mješavinu s limunskom travom u stavite u rezove na ribi, pa ribu stavite u posudu 2 uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P3 20 minuta.



Nasjeckanu limunsku travu možete pronaći u zamrzivačima u nekim trgovinama. A možete rabiti i naribanu koricu limuna.

GLAVNA JELA

ROLICE OD PURETINE U STILU „CORDON BLEU” (SA ŠUNKOM I SIROM)



P5

4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 4 tankih purećih odrezaka (450 g)
- 4 kriške šunke
- 100 g ementalera
- 2 žlice dijon senfa
- 1 žlica ulja



ROLICE OD PURETINE U STILU „CORDON BLEU” (SA ŠUNKOM I SIROM)

Korak 1

Pomiješajte senf s uljem i premažite obje strane odreska. Sir narežite na 4 deblja štapića. Stavite krišku šunke na svaki odrezak, pa komad sira na jedan kraj i zarolajte. Čačkalicom pričvrstite krajeve i odreske stavite u posudu 1 uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P5, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 3

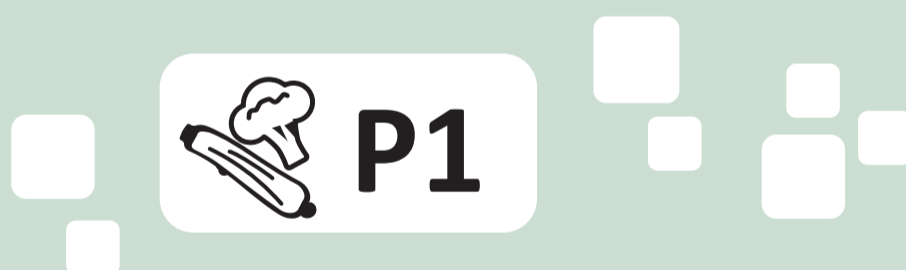
Nakon završetka pripreme rollice odmah poslužite dok je sir još uvijek otopljen.



Poslužite pureći cordon bleu sa zelenim povrćem ili salatam.

GLAVNA JELA

ŠPAROGE S PUNJENOM PERADI



4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 4 pileća prsa
- 16 vrhova šparoga
- 50 ml umaka od soje
- 30 g tarragon senfa
- sol i papar



ŠPAROGE S PUNJENOM PERADI

Korak 1

Ogulite šparoge.

Korak 2

Svaki komad pilećih prsa začinite solju i paprom, pa preko prelijte umak od soje i premažite ih senfom.

Korak 3

Stavite 3 vrha šparoge na svaki komad pilećih prsa i zarolajte tako da su vrhovi šparoge vidljivi. Čačkalicama pričvrstite rollice.

Korak 4

Piletinu stavite u posudu uređaja.

Korak 5

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.



Možete napraviti i umak od šparoga uz ovo jelo:

Prvo, 12 cm od svake šparoge sačuvajte za pileća prsa, a stabljike ostavite sa strane. Stabljike stavite u posudu uređaja pokraj piletine i kuhajte ih isto vrijeme. Kad su kuhane, skuhanje i 400 ml pilećeg temeljca do vrenja, dodajte kuhane stabljike šparoga i sve promiješajte. Ocijedite i dodajte 200 ml vrhnja s malo masnoće. Poslužite na tanjuru i umak prelijte preko piletine.

ROLICE OD TELETINE



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 12 min.

- *8 tanka teleća odreska (približno 50 g svaki)*
- *8 velikih listova špinata*
- *120 g svježeg kozjeg sira*
- *1 žlica svježe metvice*
- *1 žlica vrhnja*
- *sol i papar*



ROLICE OD TELETINE

Korak 1

Sitno narežite metvicu.

Korak 2

Kozji sir pomiješajte s vrhnjem i metvicom. Začinite solju i paprom. Mješavinu premažite preko svakog odreska.

Korak 3

Zatim zarolajte svaki odrezak u list špinata i pričvrstite štapićem. Stavite u posudu za rižu uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 12 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 5

Rolice stavite na tanjur i izvadite štapiće. Savjet. Teleće odreske možete zamijeniti tankim purećim odrescima.



GLAVNA JELA

PERAD S UMAKOM OD CITRUSA



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 12 min.

- 400 g pilećih prsa • 1 žličica meda
- 1 crvena paprika • 4 naranče
- 30 g kečapa • 2 tikvice
- sol i papar



PERAD S UMAKOM OD CITRUSA

Korak 1

Pileća prsa narežite na kockice od 2 cm. Papriku i neoguljene tikvice narežite na kockice.

Korak 2

Naribajte koricu jedne naranče i iscijedite sok od dvije naranče.

Korak 3

Da biste napravili ražnjiće, možete staviti komade piletine, paprike i tikvice na štapiće (maks. Duljine 22 cm). Pomiješajte med sa sokom naranče, narančinom koricom, malo kečapa, solju i paprom. Stavite u posudu i ostavite da se marinira nekoliko minuta.

Korak 4

Ražnjiće stavite u posudu za rižu ovog uređaja.

Korak 5

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 6

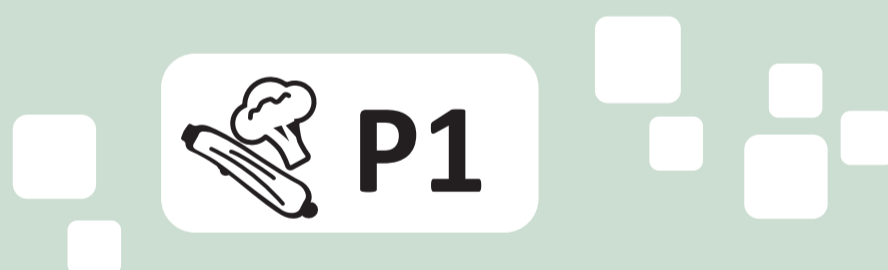
Narežite preostale 2 naranče na pola i stavite ih na ražnjiće.



Ako želite, možete malo reducirati marinadu u tavi i time premazati ražnjiće.

GLAVNA JELA

LIBANONSKE MUSAKA ROLICE



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 1 patlidžan ● 4 kriške kuhane šunke
- 4 rajčice ● 1 luk
- 3 režnja češnjaka
- 1 šaka korijandera
- 50 ml maslinovog ulja



LIBANONSKE MUSAKA ROLICE

Korak 1

Narežite 12 kriški patlidžana. Rajčicu narežite na četvrtine. Narežite luk. Zgnječite češnjak. Sitno narežite korijander.

Korak 2

Posložite kriške patlidžana, rajčice, luk, režnjeve češnjaka i korijander u posudu uređaja.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 4

Nakon završetka pripreme prebacite sastojke u zdjelu za salatu i prelijte s malo maslinovog ulja. Sve usitnite vilicom i začinite ako je potrebno. Punjenje stavite na krišku šunke i zarolajte.



Jelo možete poslužiti toplo ili hladno sa salatom ili na kriški domaćeg kruha.

GLAVNA JELA

TAJINE OD JANJETINE



P1

4 osobe

Vrijeme pripreme 40 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 600 g janjetine
- 1 luk
- 2 stabljike celera
- 2 rajčice
- 1 crvena paprika
- 1 šaka korijandera
- par listića metvice
- 150 ml temeljca od janjetine
- 20 g svježeg đumbira
- 1 režanj češnjaka
- curry u prahu, šafran, quatre épices (francuska mješavina od četiri začina, mljevenog papra, klinčića, muškarnog oraščića i đumbira)
- 20 g meda
- 20 g konzerviranog limuna
- sol i papar



TAJINE OD JANJETINE

Korak 1

Janjetinu narežite na tanke trakice. Sitno nasjeckajte celer i narežite rajčicu. Sitno narežite papriku. Sitno narežite luk, korijander i metvicu.

Korak 2

Marinirajte meso s povrćem, začinima, medom i limunom 15 minuta. Začinite solju i paprom.

Korak 3

Sve stavite u glavnu posudu uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P1 15 minuta.

Korak 5

U međuvremenu na kuhalu malo reducirajte temeljac od janjetine i dodajte polovicu korijandera.

Korak 6

Netom prije serviranja procijedite umak od janjetine, provjerite treba li još začiniti i dodajte ostatak nasjeckanog korijandera.



Poslužite s kus-kusom ili kvinojom. Kako biste napravili mješavinu začina quatre-épices, pomiješajte 2 žlice sitno mljevenog bijelog papra, 1 žlicu mljevenog đumbira, 1 žlicu mljevenog muškarnog oraščića i 1 žlicu mljevenih klinčića. Spremite u hermetičku posudu.

GLAVNA JELA

ZAČINJENE PILEĆE ROLICE



4 osobe

Vrijeme pripreme 30 min.

Vrijeme kuhanja 25 min.

- 4 pileća prsa
- 4 male nekuhane chorizo kobasice
- 1 jabuka ● 12 sušenih rajčica
- 150 g feta sira
- 4 šake listova miješane salate
- maslinovo ulje ● ocat.



ZAČINJENE PILEĆE ROLICE

Korak 1

Narežite pileća prsa po pola kako biste dobili dva tanka odreska. Začinite.

Korak 2

Ogulite jabuku i narežite je na tanke trake. Sitno nasjeckajte sušene rajčice.

Korak 3

Skinite kožu na chorizo kobasici i stavite meso kobasice na narezanu piletinu s malo jabuke, sušenim rajčicama i namrvljenim feta sirom.

Korak 4

Zarolajte pileća prsa počevši od dna. Napravite usku rolicu i zamotajte je u prianjajuću foliju koja se može rabiti u mikrovalnoj pećnici.

Korak 5

Rolice stavite u posudu 1 uređaja.

Korak 6

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom hrane u programu P5 25 minuta.

Korak 7

Skinite prianjajuću foliju s rolica i poslužite sa začinjenim listovima miješane salata i preostalim komadima jabuke.



GLAVNA JELA

PUNJENE TIKVICE



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 4 okrugle tikvice
- 240 g kuhane basmati riže
- 120 g šampinjona
- 1 šaka korijandera
- 40 g konzervirane rajčice
- 1 žlica ribanog parmezana
- 1 žlica maslinovog ulja
- Sol i papar



PUNJENE TIKVICE

Korak 1

Izdubite tikvice, a vrh sačuvajte za kasnije. Narežite rajčice i gljive.

Korak 2

Pomiješajte rižu, gljive, parmezan, maslinovo ulje, narezani korijander i narezane rajčice.

Korak 3

Tikvice napunite tom mješavinom i stavite u posudu za rižu uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P1, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 5

Poslužite odmah.



Možete rabiti i nekuhanu rižu. Samo će biti potrebno skuhati je u tavi ili posudi za rižu kuhala na paru.

GLAVNA JELA

DIMLJENI LOSOS, ŠPINAT I JAJE U KERAMIČKIM KALUPIMA



4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- *4 jaja*
- *50 g baby špinata*
- *50 g dimljenog lososa*
- *4 žlice punomasnog kiselog vrhnja*
- *sol*
- *papar*



DIMLJENI LOSOS, ŠPINAT I JAJE U KERAMIČKIM KALUPIMA

Korak 1

Stavite baby špinat na dno 4 keramička kalupa.

Korak 2

Dodajte jednu žlicu kiselog vrhnja u svaki kalup, zajedno s dimljenim lososom narezanim na trakice, jajetom, solju i paprom.

Korak 3

Keramičke kalupe stavite u posude uređaja, dva u svaku posudu.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 15 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.



Isprobajte razne verzije ovog jela, primjerice sa šunkom ili kockicama sira umjesto dimljenog lososa. Možete dodati i cherry rajčice ili grašak.

GLAVNA JELA

ŠPANJOLSKI SOUFFLÉ OMLET



2 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- 3 jaja
- 50 ml obranog mlijeka
- 100 g crvene paprike narezane na kockice
- 35 g chorizo kobasice (ne prezačinjene) narezane na kocke
- 35 g sitno narezane ljutike
- 3 g sitno nasjeckanog češnjaka
- ½ šake narezanog peršina
- 1 žličica narezanog vlasca
- 1 prstohvat Espelette čilija u prahu
- sol i papar



ŠPANJOLSKI SOUFLÉ OMLET

Korak 1

Umutite jaja s mlijekom, solju i paprom. Umiješajte paprike, chorizo kobasicu, peršin, ljutiku, češnjak i čili u prahu. Ulijte smjesu u posudu za rižu i stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 15 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Kad kuhanje završi, omlet narežite na kocke, umetnite drveni štapić u svaki komad i poslužite.



Za više boje rabite crvenu, žutu i zelenu papriku.

PRILOZI

PIRE OD BUNDEVE I KRUMPIRA



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 200 g bundeve
- 100 g krumpira
- 1 do 2 žličice biljnog ulja



PIRE OD BUNDEVE I KRUMPIRA

Korak 1

Ogulite i operite krumpir i bundevu. Narežite ih na male kockice od 2 cm. Stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P1, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 3

Nakon završetka pripreme prebacite ih u drugu posudu, dodajte ulje i dobro promiješajte.



Recept se može povećati za odrasle povećanjem količine sastojaka za 4 puta i uz duže vrijeme pripreme od 25 minuta.

PRILOZI

PIRE OD BATATA I MRKVE



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- *1 mali batat*
- *1 mrkva*
- *1 do 2 žličice biljnog ulja*



PIRE OD BATATA I MRKVE

Korak 1

Ogulite i operite mrkvu i batat. Mrkvu narežite na tanke ploške. Batat prepolovite po dužini, a zatim ga narežite na ploške. Stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P2, a vrijeme postavite na 20 minuta.

Korak 3

Nakon završetka pripreme prebacite ih u drugu posudu, dodajte ulje i promiješajte.



Možete dodati i 10 do 20 g nekuhanih nasjeckanih pilećih prsa tijekom kuhanja. Recept se može povećati za odrasle povećanjem količine sastojaka za 4 puta i uz duže vrijeme pripreme od 25 minuta.

MIJEŠANO POVRĆE



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 25 min.

- 2 tikvice ● 2 mrkve ● 2 crvene paprike
- 1 luk ● 8 male rotkvice
- 2 žlica maslinovog ulja
- 1 šaka korijandera
- sol i papar



MIJEŠANO POVRĆE

Korak 1

Narežite tikvice i mrku na štapiće, paprike narežite na trakice i nasjeckajte luk. Stavite ih u jednu ili dvije posude uređaja, zajedno s rotkvicama.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i počnite s pripremom u programu P2, a vrijeme postavite na 25 minuta.

Korak 3

Narežite korijander.

Korak 4

Nakon završetka programa povrće pomiješajte s maslinovim uljem i dodajte korijander.



To povrće možete poslužiti na vrh tostirane kriške kruha s tapenadom.

ČOKOLADNA LAVA TORTA



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- *100 g tamne čokolade za kuhanje*
- *100 g maslaca*
- *2 jaja*
- *100 g šećera*
- *25 g višenamjenskog brašna*
- *½ žličice praška za pecivo*



ČOKOLADNA LAVA TORTA

Korak 1

Otopite čokoladu s maslacem.

Korak 2

Mikserom umutite jaja sa šećerom dok smjesa ne postane lagana i prozirna, pa umiješajte otopljenu čokoladu i maslac. Dodajte brašno i prašak za pecivo te nježno sve promiješajte.

Korak 3

Tijesto podijelite na četiri prethodno namašćena keramička kalupa. Stavite ih u jednu ili dvije posude uređaja. Poklopite svaki kalup s prijanjajućom folijom koja se može rabiti i u mikrovalnoj pećnici. Isto tako, možete narezati četiri komada papira za pečenje da je malo manje veličine od posude i staviti ga preko kalupa.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 15 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +. Nakon završetka pripreme ostavite da se ohlade prije nego što maknete prijanjajuću foliju ili papir za pečenje. Poslužite toplo ili hladno.



Pospite s malo bobičastog voća prije posluživanja.

Za najbolje rezultate rabite keramičke kalupe ili kalupe od terakote veličine 10 cm.

MUFFINI OD BOROVNICA



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 40 min.

- 130 g višenamjenskog brašna
- 1 žličica praška za pecivo (5 g)
- 1 prstohvat soli
- 80 g muscovado (ili smeđeg) šećera
- 1 jaje
- 3 žlica suncokretovog ulja (45 ml)
- 3 žlica mlijeka (45 ml)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 120 g smrznutih borovnica



MUFFINI OD BOROVNICA

Korak 1

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, solju i šećerom.

Korak 2

U drugoj posudi umutite jaje s uljem, mlijekom i ekstraktom vanilije. Tu smjesu ulijte u suhe sastojke i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte smrznute borovnice i nježno promiješajte.

Korak 3

Smjesu podijelite na 4 kalupa za muffine koje zatim stavite u keramičke kalupe pa u jednu ili dvije posude uređaja.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 40 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 5

Nakon završetka pripreme izvadite muffine iz kalupa i ostavite da se ohlade na šipki za hlađenje.



Da bi vam se muffini dosta igli, stavite veliki prstohvat šećera na svaki muffin prije pripreme, točno u sredinu.

Za lako vađenje muffina nakon završetka pečenja rabite keramičke kalupe ili kalupe od terakote veličine 10 cm.

MINI TORTICE OD LIMUNA I MAKA



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 25 min.

- 55 g rižinog brašna
- 25 g mljevenih badema
- 1 žlica sjemenki maka
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 2 jaja ● 60 g šećera
- 1 žlica ulja
- 2 limuna



MINI TORTICE OD LIMUNA I MAKA

Korak 1

Naribajte koricu limuna. Iscijedite sok limuna.

Korak 2

Električnim mikserom umutite jaja , šećer i koricu limuna dok ne dobijete prozračnu smjesu.

Korak 3

Nježno umiješajte brašno, mljevene bademe, prašak za pecivo, sol i sjemenke maka, a zatim dodajte ulje i limunov sok. Promiješajte.

Korak 4

Namastite četiri keramička kalupa ili male, pojedinačne kalupe te na njih stavite papir za pečenje. Tijesto podijelite na sve kalupe i stavite ih u jednu ili dvije posude uređaja.



MINI TORTICE OD LIMUNA I MAKU

Korak 5

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 25 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 6

Nakon završetka programa ostavite torte da se ohlade. Zatim ih izvadite iz kalupa i ostavite da se u potpunosti ohlade na šipki za hlađenje.



Napravite glazuru tako da pomiješate 40 g šećera u prahu s 1 ili 2 žličice limunovog soka. Prelijte preko tortica i pospite makom.

Rižino brašno ovim torticama bez glutena daje meku teksturu, no možete rabiti i obično višenamjensko brašno.

Za najbolje rezultate rabite keramičke kalupe ili kalupe od terakote veličine 10 cm.

ČOKOLADNA KREMA



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 25 min.

- 150 ml mlijeka
- 150 ml punomasnog vrhnja
- 115 g tamne čokolade za kuhanje ili komadića tamne čokolade
- 1 umučeno jaje
- 1 žumanjak



ČOKOLADNA KREMA

Korak 1

Čokoladu narežite na manje komade i stavite u veliku posudu. Ako rabite komadiće čokolade, možete ih odmah staviti u posudu.

Korak 2

Vrhnje ulijte u malu tavu i pustite da krčka (otprilike 5 minuta). Kad se vrhnje zagrije, odmah ga prelijte preko čokolade i ostavite 30 sekundi. Zatim promiješajte špatulom dok ne dobijete glatku teksturu. Dodajte jaje i žumanjak i nježno promiješajte. Na kraju dodajte mlijeko.

Korak 3

Ulijte smjesu u 4 staklene posude (veličine posude za jogurt). Zatim prekrijte poklopcem, prijanjajućom folijom koja se može rabiti u mikrovalnoj pećnici ili papirom za pečenje.

Korak 4

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 25 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.



ČOKOLADNA KREMA

Korak 5

Nakon završetka programa ostavite posude s kremom da se malo ohlade prije nego što ih stavite u hladnjak na nekoliko sati.



Za manje intenzivan čokoladni okus rabite mliječnu čokoladu ili čokoladne praline.

Bjelanjak koji vam je ostao od jednog jajeta možete rabiti za puslice. Prethodno zagrijte pećnicu na 100 °C. Umiješajte bjelanjaka s prstohvatom soli. Kad dobijete snijeg od bjelanjka, dodavajte 60 g šećera, malo po malo. Zatim napravite malene loptice of meringe na komadu papira za pečenje. Pecite u pećnici 2 sata.

CHEESECAKE SA SPECULOOS KEKSIMA



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- 300 g običnog krem sira
- 2 žlica kiselog vrhnja (30 ml)
- 45 g šećera
- 2 jaja
- 2 žličica limunovog soka
- 2 kapljice ekstrakta vanilije
- Mali prstohvat soli
- 70 g speculas keksa
- 25 g maslaca



CHEESECAKE SA SPECULOOS KEKSIMA

Korak 1

Otopite maslac. Usitnite speculas kekse. Dodajte rastopljeni maslac, promiješajte i smjesu utisnite u dno 4 odvojena kalupa.

Korak 2

Pomiješajte krem sir, kiselo vrhnje, šećer, jaja, limunov sok, ekstrakt vanilije i sol dok ne dobijete glatku smjesu. Podijelite smjesu na četiri kalupa. Prekrijte svaki ili prijanjajućom folijom koja se može rabiti u mikrovalnoj pećnici ili papirom za pečenje te ih stavite u dvije posude uređaja.

Korak 3

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 20 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +. Nakon završetka programa ostavite da se malo ohlade u kalupima prije nego što maknete foliju. Stavite ih u hladnjak. Poslužite hladne.



Za najbolje rezultate rabite keramičke kalupe ili kalupe od terakote.

KOMPOT OD JABUKE I KRUŠKE



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 10 min.

- *1 velika jabuka*
- *½ kruške*



KOMPOT OD JABUKE I KRUŠKE

Korak 1

Operite i ogulite jabuku i pola kruške. Izvadite jezgru i narežite voće na komadiće. Stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 10 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Nakon završetka pripreme prebacite u posudu, promiješajte i ostavite da se ohladi prije posluživanja.



Ovaj recept prikladan je za djecu i odrasle. Samo povećajte količinu sastojaka na tri jabuke i jednu krušku kako biste napunili četiri čašice ili kalupa.

PIRE OD BANANE



1 osoba

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 12 min.

- ***1 velika banana***



PIRE OD BANANE

Korak 1

Operite bananu i skinite joj krajeve bez da je ogulite. Vrškom noža narežite je na pola, odvojite koru na pola po dužini. Stavite obje polovice u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 12 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Ostavite da se u potpunosti ohladi prije skidanja kore od banane.

Korak 4

Zatim u posudi pomiješajte meso banane dok ne postane glatko ili ostavite smjesa bude malo grublja.



Tijekom miješanja banani možete dodati malo svježeg sira.

Ovaj recept prikladan je za djecu i odrasle. Samo povećajte količinu sastojaka na četiri banane kako biste napunili četiri čašice ili kalupa.

KRUŠKA S ČOKOLADOM I PRALINAMA



4 osobe

Vrijeme pripreme 10 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- *4 kruške*
- *1 red tamne čokolade za kuhanje*
- *2 žlica pralina*
- *1 vrećica čaja po vašem izboru (npr. jasmin ili bergamot)*



KRUŠKA S ČOKOLADOM I PRALINAMA

Korak 1

Ogulite kruške. Ostavite ih cijele, stavite u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX, dodajte vrećicu čaja i kuhajte 20 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

U međuvremenu rastopite čokoladu na pari.

Korak 4

Nakon završetka programa kruške stavite u plitke posude, prelijte ih rastopljenom čokoladom i pospite pralinama. Praline možete zamijeniti tostiranim listićima badema. Poslužite toplo.



BRESKVA S KREMOM OD VANILIJE I MASCARPONEA



4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 10 min.

- 4 bijelih i žutih breskvi
- 1 žlica šećera
- 2 žličica ekstrakta vanilije
- 250 g mascarponea
- 30 g šećera u prahu



BRESKVA S KREMOM OD VANILIJE I MASCARPONEA

Korak 1

Operite breskve i narežite ih na četvrtine i izvadite koštice. Stavite ih u posudu za rižu sa šećerom u prahu i pola žličice vanilije. Ostatak vanilije stavite sa strane za kasnije.

Korak 2

Stavite posudu za rižu u posudu uređaja. Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 10 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Nakon pripreme ostavite da se ohladi. Pomiješajte mascarpone sa šećerom u prahu i ostatkom vanilije pa poslužite s breskvama i njihovim sirupom.



Dodajte malo majčine dušice za dodatan okus.

POŠIRANI ANANAS SA ZAČINIMA



4 osobe

Vrijeme pripreme 15 min.

Vrijeme kuhanja 20 min.

- *1 ananas*
- *2 klinčića*
- *1 štapić cimeta*
- *1 zvjezdasti anis*
- *5 komadića kardamoma*
- *sjemenke mahune vanilije*
- *60 g smeđeg šećera*



POŠIRANI ANANAS SA ZAČINIMA

Korak 1

Ogulite ananas i narežite na krugove. Stavite krugove ananasa u slojevima u posudu za rižu, pospite šećerom i začinima između svako sloja. Stavite posudu za rižu u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 20 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Izvadite začine i poslužite toplo ili hladno.



KAŠA



4 osobe

Vrijeme pripreme 5 min.

Vrijeme kuhanja 15 min.

- *200 g zobi za kašu*
- *500 ml mlijeka*
- *4 žličice cimeta*
- *3 žlice meda*
- *1 jabuka*
- *125 g borovnica*
- *1 šaka badema*



KAŠA

Korak 1

U posudi za rižu pomiješajte zob s mlijekom i cimetom. Stavite posudu za rižu u posudu uređaja.

Korak 2

Napunite spremnik za vodu do oznake MAX i kuhajte 15 minuta, a vrijeme postavite s pomoću dodirne tipke +.

Korak 3

Nakon pripreme dobro promiješajte. Ako preferirate rjeđu teksturu, dodajte još malo mlijeka. Podijelite u posude. Ukrasite komadićima jabuke, borovnicama i bademima. Pospite medom i poslužite.



Možete rabiti kravlje mlijeko ili biljno mlijeko, ovisno o vašim željama.