iCoook

SMART LINE

PROFFESSIONAL

KSIĄŻKA KUCHARSKA

COOKBOOK

Jeśli czytasz tę książkę – prawdopodobnie stałeś się użytkownikiem termorobota iCoook marki MPM. Gratulujemy wyboru i mamy nadzieję, że produkt oraz nasze wsparcie, sprostają Twoim oczekiwaniom.

Życzymy wielu kulinarnych przygód, smakowitych efektów i radości z gotowania.

Zapoznaj się z naszymi radami i wskazówkami. Ułatwią początki pracy z urządzeniem. Wejdź na naszą stronę internetową mpm.pl i dowiedz się więcej.

Pamiętaj, że każdy sukces wymaga praktyki, prób i czasu. Z pewnością i Tobie uda się zostać mistrzem kuchni z iCoook.

- Dla osób początkujących wskazane jest gotowanie zgodnie z załączonymi przepisami kulinarnymi. Po zdobyciu doświadczenia – można samodzielnie ustawiać parametry (czas, prędkość, temperatura) i pracować zgodnie z własnymi preferencjami.
- Termorobot iCoook posiada dwustronną tarczę wewnętrzną do siekania, ścierania warzywa i owoców lub – po odwróceniu – do krojenia w plastry. Możesz wykorzystywać tą funkcjonalność także poza gotowaniem w urządzeniu.
- Poziom rozdrobnienia produktów typu warzywa, ziarna kawy, zbóż, czekolada, orzechy - na proszek, wiórki, kawałki - zależy od stopnia ustawionej prędkości. Także od miękkości i struktury produktu. Zawsze więc zaczynaj od niższych prędkości, sprawdź czy efekt jest zadowalający – jeśli nie, przejdź do wyższych prędkości.
- Naczynie główne urządzenia ma pojemność 2,3 litra. Nie przepełniaj go podczas pracy. Jeśli chcesz rozdrobnić mięso lub zmiksować twardsze produkty (np. ciecierzycę, soję) lepiej podzielić je na mniejsze porcje i powtarzać czynność.
- Gotując na parze pamiętaj o zachowaniu szczególnej ostrożności. Aby skrócić czas gotowania na parze, przed parowaniem do naczynia miksującego należy wlać wrzącą wodę lub zagotować ją wcześniej w urządzeniu

W przypadku wątpliwości technicznych co do produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym, tel. 22 380 52 34, e-mail: serwis@mpm.pl

If your read this book – you have probably become the user of the MPM iCoook thermorobot. Congratulations for choosing it. We hope that this product and our support will fulfil your expectations.

We wish you many culinary adventures, delicious results and the joy of cooking.

Please, become acquainted with our pieces of advice and instructions. They will facilitate the beginnings of using the device. Enter our website mpm.pl and learn more.

Remember that every success requires practice, attempts and time. Undoubtedly, it is you who will become the kitchen master with iCoook.

- The beginners are recommended to cook according to the attached recipes. After gaining experience, you can set parameters independently (time, speed, temperature) and cook according to your own preferences.
- The thermorobot is equipped with the internal two sided disc for chopping and grating vegetables and fruit, and after turning it, also for slicing. You can use this functionality not only in the scope of cooking inside the device.
- The level of grinding the products, such as vegetables, coffee beans, cereal grains, chocolate, nuts into powder, shreds or pieces depends on the level of the set speed as well as softness and structure of the product. Always start with lower speed and check if the result is satisfying. If it is not, set faster speed.
- The capacity of the main pot of the device is 2.3 l. Do not overfill it during cooking. If you want to grind meat or mix harder products (e.g. chickpea, soya bean), it is better to divide them into smaller pieces and repeat the activity.
- While steam cooking remember to maintain the utmost care. In order to shorten the steam cooking time, pour boiling water in the mixing pot or boil it in the device in advance before steaming.

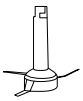
In case of technical doubts regarding the product, please contact the Central Service, tel. 22 380 52 34, e-mail: serwis@mpm.pl

Zobacz, jakie akcesoria możesz wykorzystać pracując z iCoook.

The list of accessories you can use while cooking with iCoook.

Użyte akcesoria i ich oznaczenia

Użyte akcesoria i ich oznaczenia



nóż
blade

Używaj do cięcia, siekania i rozdrabniania produktów - warzyw, mięsa, orzechów. Także do bardzo ciężkich mas, typu ciasto drożdżowe.

Use it for cutting, chopping and grinding the products – vegetables, meat, nuts. It can be also used for heavy masses, such as yeast dough.

mieszadło
stirrer

Stosuj do mieszania składników, przede wszystkim do zup. lekkich ciast.

Use it to mix ingredients, primarily for soups and light doughs.

motylek
butterfly whisk

Do delikatnego mieszkania lekkich, puszystych mas, piany z białek, kremów.

For delicate mixing of light fluffy masses, white foam and creams.

tarcza
disc

Dwustronna tarcza do ścierania i szatkowania oraz do krojenia w plastry. Wymaga osadzenia na trzpieniu oraz specjalnej pokrywy z popychaczem.

Two sided disc for grating, shredding and slicing. It requires to be embedded on a mandrel. It requires a special lid with pusher.

koszyczek
simmering basket

Montowany we wnętrzu głównego naczynia.
Do gotowania produktów sypkich typu ryż, kasza, ziarna fasoli.

It is installed inside the main pot.
For boiling dry goods, such as rice, groats, beans.

naczynie do gotowania na parze
steaming tray

3-elementowy zestaw do gotowania na parze. Składa się z misy osadzanej na naczyniu głównym, tacy oraz pokrywy. Tacy używaj, gdy parujesz większe porcje żywności.

3-element set for steam boiling. It is composed of a bowl embedded on a main pot, tray and lid.
Use the tray when you steam the greater food portions.

Piktogramy użyte w przepisach

Pictograms used in recipes

Ilość porcji
Serves

Poziom trudności
Level

● ○ ○ *łatwy/easy*
● ● ○ *średni/medium*
● ● ○ *trudny/hard*

Czas przygotowania produktów
Preparation time

Czas gotowania/smażenia
Cooking/frying time

Powyższe dane mają charakter orientacyjny.
The aforementioned data should be considered as indicative.

SPIS TREŚCI

5 ZUPY I KREMY
11 DANIA GŁÓWNE MIĘSNE
17 DANIA GOTOWANE NA PARZE
21 SAŁATKI SURÓWKI
25 PIECZYWO
27 CIASTA I DESERY
33 DANIA GŁÓWNE MĄCZNE
35 DANIA GŁÓWNE RYBNE
37 DANIA WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE
43 NAPOJE
45 PASTY, PRZYSTAWKI, PRZEKĄSKI
51 PRZEPISY PODSTAWOWE
59 SOSY
63 DANIA SOUS VIDE

CONTENT

5 SOUPS AND CREAM SOUPS
11 MEAT MAIN COURSES
17 STEAMED DISHES
21 SALADS
25 BREADSTUFF
27 CAKES AND DESSERTS
33 FLOUR DISHES
35 FISH MAIN COURSES
37 VEGETARIAN/VEGAN DISHES
43 BEVERAGES
45 SPREAD, STARTERS, SNACKS
51 BASIC RECIPES
59 SAUCES
63 SOUS VIDE COURSES

TABELA MIAR I WAG

Płyny

Mleko/woda:

1 szklanka	=	250	ml
1 łyżka	=	15	g
1 łyżeczka	=	5	g

Olej:

1 szklanka	=	225	g
1 łyżka	=	15	g
1 łyżeczka	=	5	g

Produkty sypkie

Mąka:

1 szklanka	=	160	g
1 łyżka	=	10	g
1 łyżeczka	=	3	g

Cukier:

1 szklanka	=	240	g
1 łyżka	=	14	g
1 łyżeczka	=	5	g

Cukier puder:

1 szklanka	=	170	g
1 łyżka	=	12	g
1 łyżeczka	=	4	g

Kakao:

1 łyżka	=	8	g
1 łyżeczka	=	3	g

Bułka tarta:

1 szklanka	=	150	g
1 łyżka	=	8	g

Ryż suchy:

1 szklanka	=	225	g
1 łyżka	=	14	g

Sól:

1 łyżka	=	19	g
1 łyżeczka	=	7	g

Żelatyna:

1 łyżka	=	10	g
1 łyżeczka	=	3	g

Inne

5 g drożdży suszonych	=	10 g drożdży świeżych
1 średni ziemniak	=	100 g/10 dag
1 średnia marchewka	=	75 g/7,5 dag

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

Liquids

Milk/water:

1 glass	=	250	ml
1 spoon	=	15	g
1 teaspoon	=	5	g

Oil:

1 glass	=	225	g
1 spoon	=	15	g
1 teaspoon	=	5	g

Dry goods

Flour:

1 glass	=	160	g
1 spoon	=	10	g
1 teaspoon	=	3	g

Sugar:

1 glass	=	240	g
1 spoon	=	14	g
1 teaspoon	=	5	g

Powdered sugar:

1 glass	=	170	g
1 spoon	=	12	g
1 teaspoon	=	4	g

Cocoa:

1 spoon	=	8	g
1 teaspoon	=	3	g

Bread crumbs:

1 glass	=	150	g
1 spoon	=	8	g

Dry rice:

1 glass	=	225	g
1 spoon	=	14	g

Salt:

1 spoon	=	19	g
1 teaspoon	=	7	g

Gelatine:

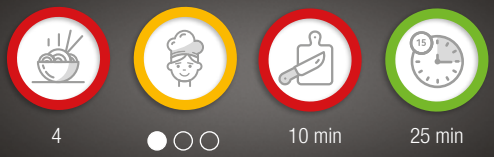
1 spoon	=	10	g
1 teaspoon	=	3	g

Other

5 g of dry yeast	=	10 g of fresh yeast
1 average potato	=	100 g/10 dag
1 average carrot	=	75 g/7.5 dag

FLACZKI Z BOCZNIAKÓW
OYSTER MUSHROOM TRIPE

Użyte akcesoria
Accessories



4 | 10 min | 25 min

Składniki

250 g boczniaków
160 g marchwi
60 g korzenia pietruszki
50 g korzenia selera
60 g pora
1 cebula (ok 80 g)
kawałek świeżego imbiru (ok. 30 g)
30 g masła
2 ząbki czosnku
3 łyżki oleju do smażenia
1 płaska łyżeczka soli
szczypta gałki muszkatołowej mielonej
0,5 łyżeczki ostrej papryki mielonej
1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
1 czubata łyżka majeranku
2 liście laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
1 litr bulionu warzywnego

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: cebulę obrać, pokroić w mniejsze kawałki (np. na 4 części). Pozostałe warzywa (czosnek, imbir, marchew, pietruszkę, seler, por) obrać lub oczyścić.
2. Boczniaki umyć.
3. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
4. Pokroić boczniaki w plastry, w miarę konieczności popychając je popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.
5. Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę za pomocą łopatki przełożyć boczniaki do innego naczynia. Ponownie założyć tarczę do cięcia w plastry.
6. Pokroić por – czas 5 sekund, prędkość 6.
7. Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę, za pomocą łopatki przełożyć por do innego naczynia. Odwrócić tarczę na stronę do tarcia – założyć na trzpień i tarczę do tarcia.
8. Zetrzeć marchew, pietruszkę i seler popychając je popychaczem. – czas 10 sekund, prędkość 6.
9. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki przełożyć warzywa do innego naczynia. Zamontować nóż.
10. Do naczynia włożyć cebulę, czosnek i imbir, zamknąć pokrywę dzbanka, rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 8.
11. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać na dno na cebulę, czosnek i imbir ze ścianek naczynia.
12. Do naczynia włożyć masło. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 5 min, prędkość 1 – obroty wsteczne.
13. Otworzyć pokrywę, dodać włoszczyznę, boczniaki, sól, paprykę mieloną, gałkę, ziele angielskie, liść laurowy, wlać bulion warzywny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować zupę - temperatura 105˚C, czas 20 min, prędkość 1, obroty wsteczne.
14. Otworzyć otwór z zaślepką w pokrywie, przez otwór do zupy dodać majeranek. Zamknąć pokrywę, gotować dalej - temperatura 105˚C, czas 1 min, prędkość 1, obroty wsteczne.
15. Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić zupę.

Ingredients

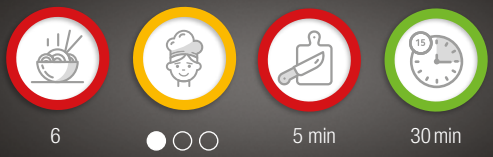
250 g oyster mushrooms
160 g carrots
60 g parsley root
50 g celeriac
60 g leek
1 onion (approx. 80 g)
1 piece fresh ginger (approx.30 g)
30 g butter
2 garlic cloves
3 tbsp oil to fry
1 tps salt
1 pinch ground nutmeg
0.5 tsp hot paprika
1 tsp sweet paprika
1 full tbsp marjoram
2 bay leaves
4 allspice beans
1 l vegetable stock

How to make it

1. Prepare the vegetables: peel and cut onions into smaller pieces (i.e. 4 pieces), peel and clean other vegetables: garlic, ginger, carrots, parsley root, celeriac, leek.
2. Wash the oyster mushrooms.
3. Insert the disc pin and the disk in the mixing bowl. Block with the disc cover.
4. Slice the mushrooms – time: 15 sec. speed 6.
5. Remove the disc and its cover, put the mushrooms into another dish, insert the disc again.
6. Slice the leek – time: 5 sec. speed 6
7. Remove the disc and its cover, put the leek into another dish, insert the disc.
8. Grate the carrots, parsley root and celeriac - time: 10 sec. speed 6.
9. Unblock the lid, remove the pin and the disc. Put the vegetables into another dish. Insert the blade.
10. Put onions, garlic and ginger into the mug, block the lid, crush them up – time: 10 sec. speed 8.
11. Unblock the lid, put the vegetables at the bottom.
12. Put the butter into the mug, cover it with a lid, unblock the hole. Stew the vegetables – temp. 120°C, time: 5 min. speed 1 – reverse rotations.
13. Unblock the lid, add the vegetables, oyster mushrooms, salt paprika, nutmeg, allspice beans, bay leaves and pour in the stock. Block the lid and the hole. Boil the soup – temp. 105°C, time: 20 min. speed 1 reverse rotations.
14. Unblock the hole, add marjoram through it. Block the lid, continue cooking – temp. 105°C, time:1 min. speed 1, reverse rotations.
15. Unlock the lid. Optionally, season the soup.

KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z MIĘTĄ
CREAM OF GREEN PEAS AND MINT

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

450 g mrożonego zielonego groszku
180 g ziemniaków
1 cebula (ok. 80 g)
2 ząbki czosnku
40 ml oliwy z oliwek
1 łyżeczka drobnej soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Szczypta gałki muszkatołowej mielonej
Kilka świeżych liści mięty
800 ml wywaru z warzyw
20 g miękkiego masła
60 ml gęstej śmietany
Natka pietruszki do dekoracji

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: ziemniaki umyć i obrać, pokroić je w kawałki lub plastry. Cebulę obrać i przekroić na 4 części, czosnek obrać.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 10 sekund, obroty 6.
3. Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatki zgarnąć cebulę i czosnek ze ścian naczynia. Wlać oliwę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 120˚C, czas 5 min, prędkość 1 – obroty wsteczne.
4. Otworzyć pokrywę, wlać bulion. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować bulion – temperatura 105˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, do wywaru włożyć ziemniaki, groszek, miętę i przyprawy. Zamknąć pokrywę, gotować zupę – temperatura 105˚C, czas 15 min, prędkość 1
6. Po ugotowaniu zmiksować zupę – czas 1 min 20 sekund, obroty 8.
7. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.
8. Zupę podawać w bulionówkach, udekorowaną łyżeczką śmietany.

Wskazówki

Zupę można posypać również prażonymi pestkami słonecznika, posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem.

Ingredients

450 g frozen green peas
180 g potatoes
1 onion (approx.80 g)
2 garlic cloves
40 ml olive oil
1 tsp fine salt
0,5 tsp black pepper
1 pinch groud nutmeg
a few leaves of mint
800 ml vegetable stock
20 g soft butter
60 ml thick carem
fresh parsley to garnish

How to make it

1. Prepare vegetables: wash and peel potatoes, chop or slice them. Peel the onion and cut into 4 pieces, peel the garlic.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put onion and garlic inside. Block the lid and blend – time: 10 sec. speed 6.
3. Unblock the lid, scrape onion and garlic down the bowl with a spatula. Pour in olive oil, block the lid, unblock the hole. Stew the onion – temp.120°C, time: 5 min. speed 1, reverse rotations.
4. Unblock the lid, pour in stock. Put the lid and the mug, boil the stock – temp.105°C, time: 5 min. speed 1.
5. Unblock the lid, add potatoes, green peas, mint and spices to the stock. Block the lid, cook the soup for 15 min. – temp.105°C, speed 1.
6. Once cooked purée the soup- time: 1 min.20 sec. speed 8.
7. Unblock the lid, taste the soup, alternatively, season it.
8. Serve the soup in consommé dishes garnished with a teaspoon of cream.

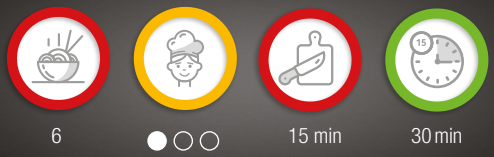
Tips

Optionally, serve the soup with roasted sunflower seeds, chopped dill or chives sprinkled over the top.

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY Z KRUSZONKĄ Z BOCZKU

SAUERKRAUT AND CRISPY BACON CREAM SOUP

Użyte akcesoria
Accessories



6 | 15 min | 30 min

Składniki

400 g kiszonej kapusty
200 g ziemniaków
100 g marchwi
3 ząbki czosnku
1 łyżeczka drobnej soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Kilka nasion kminku (opcjonalnie)
1 łyżka majeranku suszonego
1,2 litra wywaru na żeberkach lub mięsnego
4 plastry (ok. 70 g) boczku wędzonego
25 g bułki tartej (1 czubata łyżka)
20 g miękkiego masła
Natka pietruszki do dekoracji

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: ziemniaki umyć i obrać, pokroić je w kawałki lub plastry. Marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać.
2. Kapustę kiszona spróbować – jeśli jest bardzo kwaśna, wypłukać ją w zimnej wodzie, odcisnąć dłońmi.
3. Boczek w plastrach usmażyć na suchej patelni aż się zrumieni i będzie chrupiący (ok 2 min z każdej strony).
4. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć usmażony boczek, dodać bułkę tartą i masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 15 sekund, obroty 8.
5. Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatki zgarnąć kruszonkę ze ścian naczynia. Zamknąć pokrywę, miksować ponownie – czas 15 s, prędkość 8.
6. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć kruszonkę do innego naczynia.
7. Do naczynia miksującego włożyć kapustę, wlać 400 ml wywaru. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować kapustę – czas 20 sekund, prędkość 8.
8. Otworzyć pokrywę, do kapusty dodać pokrojone warzywa, czosnek, pozostały wywar i przyprawy. Zamknąć pokrywę, gotować zupę – temperatura 105˚C, czas 25 min, prędkość 1.
9. Po ugotowaniu zmiksować zupę – czas 1 min, obroty 8.
10. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.
11. Zupę podawać w bulionówkach posypaną kruszonką z boczku i posiekaną natką pietruszki.

Wskazówki

Zupę można posypać również prażonymi pestkami słonecznika, posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem.

Ingredients

400 g sauerkraut
200 g potatoes
100 g carrot
3 garlic cloves
1 tsp fine salt
0.5 tsp black pepper
a few cumin seeds (optional)
1 tsp dried marjoram
1.2 l meat or pork rib stock
4 slices smoked bacon (approx. 70 g)
25 g breadcrumbs (1 full tbsp)
20 g soft butter
parsley to garnish

How to make it

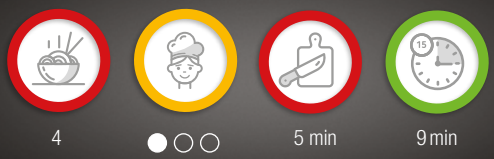
1. Prepare the vegetables: wash and peel potatoes, chop or slice them. Peel the carrot, cut into smaller pieces. Peel the garlic.
2. Taste the sauerkraut, rinse it in cold water if it is too sour, squeeze with hands.
3. Fry sliced bacon on a dry frying pan until it is crispy (approx. 2 min. on both sides).
4. Insert the blade in a mixing bowl, put fried bacon in it, add breadcrumbs and butter. Block the lid and blade – time 15 sec. speed 8
5. Unblock the lid, scrape the mixture down the bowl with a spatula. Block the lid and blend again – time: 15 sec. speed 8
6. Unblock the lid, put the mixture in another dish.
7. Put the sauerkraut to the mixing bowl, pour in 400 ml stock. Block the lid, block the hole, blend the sauerkraut – time: 20 sec. speed 8
8. Unblock the lid, add chopped vegetables, garlic, the rest of stock and spices. Block the lid and boil the soup – temp. 105°C, time: 25 min. speed 1
9. Once cooked, purée the soup – time: 1 min. speed 8
10. Unblock the lid, taste the soup, alternatively, season it.
11. Serve the soup in consommé dishes and sprinkle crispy bacon and chopped parsley over the top.

Tips

Optionally, serve the soup with roasted sunflower seeds, chopped dill, parsley or chives sprinkled over the top.

OWSIANKA NA MLEKU ROŚLINNYM
PLANT-BASED MILK PORRIDGE WITH APPLE AND PEAR

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 g płatków owsianych błyskawicznych
800 ml mleka migdałowego lun innego roślinnego
1 duże jabłko
1 gruszka
40 g orzechów włoskich
60 g żurawiny kandyzowanej
10 g masła
1 łyżka miodu (ok. 25 g)
Sok z 0,5 cytryny
0,5 łyżeczki mielonego cynamonu (ilość wg uznania)

Krok, po kroku

1. Przygotować owoce: jabłko i gruszkę umyć, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, wsypać orzechy włoskie, zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką. Miksować – czas 6 sekund, obroty 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć orzechy do innego naczynia, wyjąć nóż.
4. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
5. Pokroić jabłko i gruszkę, w miarę konieczności popychając je popychaczem. – czas 10 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki odsunąć pokrojone owoce, zamontować mieszadło.
7. Dodać masło, miód i sok z cytryny i cynamon. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Owoce poddusić – temperatura 110˚C, czas 5 min, prędkość 1. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć owoce do innego naczynia.
8. Do naczynia wlać mleko roślinne, zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. zagotować - temperatura 105˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
9. Przez otwór w pokrywie wsypać płatki, gotować - temperatura 105˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.
10. Owsiankę wyporcjować do miseczek, na wierzch wyłożyć przygotowane owoce i posypać orzechami i żurawiną.

Wskazówki

Zamiast jabłek i gruszek przygotowanych w podany sposób można owsiankę posypać świeżymi owocami: jagodami, borówką, malinami i polać miodem.
Owsiankę można przygotować ze zwykłych płatków owsianych górskich – czas gotowania z zamkniętą zaślepką - temperatura 95°C , czas 10 minut, prędkość 1.

Ingredients

200 g instant oat flakes
800 ml almond milk or other plant-based milk
1 big apple
1 pear
40 g walnuts
60 g candied cranberries
10 g butter
1 tbsp honey (approx. 25 g)
half lemon juice
0,5 tsp ground cinnamon (if you wish)

How to make it

1. Prepare the fruit: wash an apple and a pear, cut into 4 and deseed them.
2. Insert the blade in a mixing bowl, put the walnuts in it, block the lid and blend – time: 6 sec. speed 6
3. Unblock the lid, put the nuts with a spatula to another dish, remove the blade.
4. Insert the disc pin and the disk. Block with the disc cover.
5. Slice the apple and the pear – time: 10 sec. speed 6
6. Unblock the lid, remove the pin and the disc. Put the fruit aside with a spatula, insert the stirrer.
7. Add butter, honey, lemon juice and cinnamon. Block the lid and unblock the hole. Stew the fruit – temp. 110°C, time: 5 min. speed 1. Unblock the lid, put the fruit into another dish.
8. Pour in plant-based milk into the glass mug, block the lid and the hole and boil – temp.105°C, time: 5 min. speed 1
9. Add oat flakes through the hole in the lid, cook –temp. 105°C time: 3 min. speed 1.
10. Serve the porridge in bowls, put the fruit on top and sprinkle it with walnuts and cranberries.

Tips

Optionally, serve the porridge with fresh fruit like blackberries, blueberries, raspberries and pour honey over the top.
Porridge may be made of regular oat flakes – temp. 95°C, time: 10 min. speed 1.

ZUPA Z MIĘSEM PO CYGAŃSKU
GIPSY MEAT SOUP

Użyte akcesoria
Accessories

4 | 10 min | 55 min

Składniki

400 g g łopatki wieprzowej
100 g boczku wędzonego
150 g marchwi
1 cebula (ok 80 g)
80 g pora
1 papryka świeża czerwona
2 ząbki czosnku
1 szt. pomidorów krojonych w puszce
80 g drobnego makaronu (zacierka, orzo)
2-3 łyżki śmietany do zup 18%
3 łyżki oleju do smażenia
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki ostrej papryki
1 łyżeczka mielonej papryki wędzonej
1 łyżeczka majeranku
2 liście laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
1 litr wody

Krok, po kroku

1. Mięso pokroić w kawałki/kostkę ok 2 cm, boczek pokroić w kawałki ok 1 cm.
2. Przygotować warzywa: cebulę obrać, pokroić w mniejsze kawałki (np. na 4 części), czosnek obrać, marchew obrać, por przekroić na 2 części. Paprykę oczyścić z nasion, pokroić w kawałki ok 2 cm.
3. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
4. Pokroić marchew w plastry – czas 5 sekund, prędkość 6.
5. Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę, za pomocą łopatki przełożyć marchew do innego naczynia. Ponownie założyć tarczę do cięcia w plastry.
6. Pokroić czosnek, cebulę i por popychając je popychaczem. – czas 10 s, prędkość 6.
7. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Zamontować mieszadło.
8. Do naczynia miksującego włożyć cebulę i por, wlać olej, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 5 min, prędkość 1.
9. Otworzyć pokrywę, dodać mięso, boczek , przyprawy i wodę, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować zupę - temperatura 105˚C, czas 30 min, prędkość 1.
10. Otworzyć pokrywę, do zupy dodać marchew i paprykę. Zamknąć pokrywę, gotować dalej temperatura 105˚C, czas 10 min, prędkość 1.
11. Otworzyć pokrywę, do zupy dodać makaron i pomidory z puszki. Zamknąć pokrywę, gotować dalej - temperatura 105˚C, czas 10 min, prędkość 1.
12. Pod koniec gotowania (po 9 min.) przez otwór zaślepki wlać śmietanę.
13. Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić zupę.

Ingredients

400 g pork shoulder
100 g smoked bacon
150 g carrot
1 onion (approx. 80 g)
80 g leek
1 fresh red pepper
2 garlic cloves
1 can chopped tomatoes
80 g fine pasta
2-3 tbsp cream
3 tbsp oil
1 tsp salt
0.5 tsp hot paprika
1 tsp ground smoked paprika
1 tsp marjoram
2 bay leaves
4 allspice beans
1 l water

How to make it

1. Dice the meat up (approx. 2 cm), cut the bacon into pieces (approx. 1 cm).
2. Prepare the vegetables: peel onions and cut them into smaller pieces, peel the garlic, peel the carrot, cut the leek into 2 pieces. Deseed the pepper, cut into chunks (approx. 2 cm).
3. Insert the disc pin and the disk in the mixing bowl. Block with the disc cover.
4. Slice the carrot – time: 6 sec. speed 6.
5. Remove the disc and its cover, put the carrots into another dish. Insert the disc again.
6. Slice the garlic, onion and leek – time: 10 sec. speed 6.
7. Unblock the lid, remove the pin and the disc, insert the stirrer.
8. Put onion and leek into a mixing bowl, pour in oil, block the lid and unblock the hole. Stew the vegetables – temp. 120°C, time: 5 min. speed 1.
9. Unblock the lid, add meat, bacon, spices and water. Block the lid and the hole. Boil the soup – temp. 105°C, time: 30 min. speed 1.
10. Unblock the lid, add carrots and pepper. Block the lid, continue cooking – temp. 105°C, time: 10 min. speed 1.
11. Unblock the lid, add pasta and canned tomatoes. Block the lid, continue cooking – temp. 105°C, time: 10 min. speed 1.
12. After about 9 min. pour cream into the soup through the hole.
13. Unblock the lid, alternatively, season the soup.

ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM I KREWETKAMI
THAI SOUP WITH CHICKEN AND PRAWNS

Użyte akcesoria
Accessories

Składniki

200 g piersi z kurczaka
120 g krewetek średniej wielkości, mrożonych lub świeżych (sparzonych i obranych)
1 puszka mleka kokosowego
120 g świeżej papryki czerwonej
100 g cebuli
3 gałązki selera naciowego
3 ząbki czosnku
1 łyżka żółtej pasty curry
Kawałek chilli (ok. 10-15 g)
Kawałek świeżego imbiru (ok. 30 g)
2 łyżki oleju
1,5 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Szczypta kolendry mielonej
Szczypta kardamonu mielonego
700 ml wody

Krok, po kroku

1. Piersi z kurczaka pokroić w kostkę ok 1 x 1 cm, posypać solą i pieprzem ułożyć w naczyniu do gotowania na parze. Krewetki (jeśli mrożone) rozmrozić.
2. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki (np. na 4 części). Czosnek i imbir obrać, paprykę pokroić na kawałki ok 1 cm, z papryczki chilli usunąć nasiona. Seler naciowy oczyścić z włókien.
3. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
4. Pokroić seler naciowy w plastry, w miarę konieczności popychając je popychaczem – czas 6 sekund, prędkość 6.
5. Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę, za pomocą łopatki przełożyć seler do innego naczynia.
6. W naczyniu miksującym umieścić nóż, następnie włożyć cebulę, czosnek, imbir i chilli. Zamknąć pokrywą dzbanka, posiekać warzywa – czas 10 sekund, prędkość 7.
7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać na dno na cebulę, czosnek i imbir ze ścianek naczynia. Dodać olej. Zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 5 min, prędkość 1.
8. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło.
9. Do naczynia wlać wodę i mleko kokosowe, dodać pastę curry i pozostałe przyprawy. Na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Gotować zupę i kurczaka – temperatura 105˚C, czas 15 min, prędkość 1.
10. Otworzyć naczynie, do zupy dodać pokrojoną paprykę, selera naciowego i krewetki. Na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Gotować dalej zupę i kurczaka – temperatura 105˚C, czas 10 min, prędkość 1.
11. Do miseczek wyłożyć kawałki kurczaka, wlać zupę posypać posiekanymi listkami kolendry.

Wskazówki

Zamiast świeżej kolendry można użyć natki pietruszki lub szczypiorku.
Zupę można podawać z makaronem sojowym lub ryżowym.

Ingredients

200 g chicken breast
120 g fresh or frozen medium-sized prawns (parboiled and skinned)
1 can coconut milk
120 g fresh red pepper
100 g onion
3 celery sticks
3 garlic cloves
1 tbsp yellow curry paste
1 piece chilli pepper (approx. 10-15 g)
1 piece fresh ginger (approx. 30 g)
2 tbsp oil
1.5 tsp salt
0.5 tsp black pepper
1 pinch ground coriander
1 pinch ground cardamom
700 ml water

How to make it

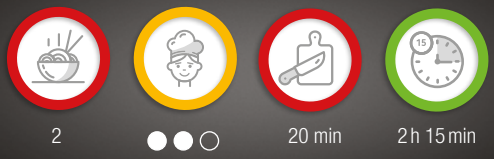
1. Dice the chicken breast up, season it with salt and black pepper, put it on a tray. Defrost the prawns if necessary.
2. Peel the onion, cut into smaller pieces. Peel the garlic and ginger, cut the pepper into pieces, deseed chilli pepper, peel the celery sticks.
3. Insert the disc pin and the disk in the mixing bowl. Block with the disc cover.
4. Slice the celery sticks – time: 6 sec. speed 6.
5. Remove the disc and its cover, put the celery into another dish.
6. Insert the blade in the mixing bowl, put onions, garlic, ginger and chilli pepper into it. Block the lid, chop the vegetables – time: 10 sec. speed 7
7. Unblock the lid, put the vegetables at the bottom with a spatula, add oil. Block the lid and unblock the hole. Stew the vegetables – temp. 120°C, time: 5 min. speed 1.
8. Unblock the lid, remove the blade, insert the stirrer.
9. Pour in water and coconut milk, add curry paste and spices. Put the steaming tray on the top of the mixing bowl. Cook the soup and steam the chicken – temp. 105°C, time: 15 min. speed 1.
10. Unblock the lid, add chopped red pepper, celery and prawns. Put the tray with the chicken on the top of the mixing bowl. Continue cooking – temp. 105°C, time: 10 min. speed 1.
11. Put chicken chunks into bowls, pour in the soup, sprinkle with chopped coriander leaves.

Tips

Instead of fresh coriander, chopped parsley or chives may also be used.
Optionally, serve the soup with soya or rice noodles.

GOLONKA DUSZONA W SOSIE PIWNYM Z ZIEMNIAKAMI
PORK SHANK IN BEER WITH POTATOES

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

2 szt. golonki – waga 1 sztuki 400-500 g
100 g cebuli
2 ząbki czosnku
2 łyżki oleju do smażenia
0,5 litra mocnego piwa
1 litr wody
400 g ziemniaków
2 czubate łyżki mąki pszennej (ok.50 g)
1 łyżka miodu
1,5 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki pieprzu
0,5 łyżeczki papryki słodkiej mielonej
0,5 łyżeczki mielonego kminku
0,5 łyżeczki mielonego czosnku
2 łyżeczki suszonego majeranku
2 liście laurowe
4 ziarna ziela angielskiego

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Golonki umyć, za pomocą ostrego noża naciąć skórę i mięso z jednej strony aż do kości, obkroić mięso wokół kości, usunąć kość. Każdą golonkę podzielić na 2 części, posypać solą, pieprzem, papryką, czosnkiem i kminkiem. Na dno koszyczka do gotowania włożyć ziele angielskie i liście laurowe, włożyć przyprawione mięso, odstawić. Cebule obrać, podzielić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać. Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki, posypać solą i pieprzem, ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę z czosnkiem – czas 8 sekund, obroty 6.
3. Otworzyć pokrywę, zgarnąć cebulę ze ścian naczynia za pomocą łopatki. Dodać olej, założyć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Dusić cebulę i czosnek - temperatura 120˚C, czas 6 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, usunąć nóż. Do naczynia miksującego wlać piwo i wodę, umieścić w nim koszyczek z golonką, zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować golonkę - temperatura 105˚C, czas 1,5 godz.
5. Zdjąć pokrywę dzbanka, na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z ziemniakami, zakryć pokrywą. Gotować dalej – temperatura 105˚C, czas 40 min.
6. Zdjąć pojemnik z ziemniakami, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z golonką, odstawić.
7. Do naczynia włożyć mieszadło (motylek), do wywaru dodać miód, mąkę i majeranek. Zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować sos - temperatura 100˚C, czas 4 minuty, prędkość 3.
8. Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić sos. Golonkę podawać z sosem i ziemniakami.

Ingredients

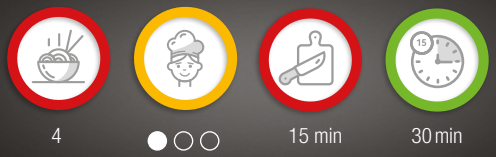
2 pork shanks (400-500 g each)
100 g onion
2 garlic cloves
2 tbsp oil
0.5 l strong beer
1 l water
400 g potatoes
2 full tbsp wheat flour (approx. 50 g)
1 tbsp honey
1.5 tsp salt
0.5 tsp black pepper
05.tsp sweet paprika
0.5 tsp ground caraway seed
0.5 tsp ground garlic
2 tsp dried marjoram
2 bay leaves
4 allspice berries

How to make it

1. Prepare the ingredients: wash the shanks, remove the bone with a sharp knife, divide each shank into halves, season with salt, pepper, paprika, garlic and caraway seeds. Put the allspice berries and bay leaves at the bottom of the basket, place the shanks on it and leave for some time. Peel the garlic and the onion and cut into pieces. Peel the potatoes, dice them up, season with salt and pepper and put on the tray.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion and the garlic into it, block the lid and the hole, chop the onion and garlic for 8 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape down the onion, add oil, cover with the lid, leave the hole open. Stew the onion and garlic for 6 min. at temp. 120°C, speed 1.
4. Open the lid, remove the blade. Pour in beer and water, put the basket inside, block the lid and the hole. Cook the shanks for 1.5 h at temp. 105°C.
5. Remove the lid, place the tray on top, cover with the lid. Keep on cooking for the next 40 min. at temp. 105°C.
6. Remove the steaming tray, take the basket out and put it aside.
7. Insert the butterfly whisk, add honey, flour and marjoram. Cover with the lid and cook the sauce for 4 min. at temp.100°C, speed 3.
8. Open the lid, season the sauce if necessary. Serve the shanks with potatoes and sauce.

GRECKIE KOFTY W BOCZKU FASZEROWANE SEREM FETA
GREEK CHOPS STUFFED WITH FETA CHEESE AND WRAPPED IN BACON

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

220 g chudego mięsa z łopatki wieprzowej
220 g mięsa z udźca wołowego
130 g sera feta
8 plastrów boczku wędzonego surowego w plastrach
1 duży ząbek czosnku
1 płaska łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka suszonego oregano
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Mięso wieprzowe i wołowe starannie oczyścić z błon, pokroić na kawałki 1-2 cm, czosnek obrać. Ser feta pokroić w prostokątne kawałki ok. 1 x1 x4 cm.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Do dzbanka włożyć mięso wieprzowe, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć mięso do innego naczynia.
5. Do naczynia miksującego włożyć mięso wołowe . Zamknąć pokrywę. Zmiksować mięso – czas 20 sekund, prędkość 8.
6. Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso wieprzowe z czosnkiem, wsypać przyprawy, zamknąć pokrywę i wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 4, obroty wsteczne.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy uformować 8 owalnych kotlecików. W każdym kotleciku zrobić podłużny, głęboki „dołek" i umieścić w nim ser feta. Dokładnie zalepić ser mięsem. Każdą porcję mięsa owinąć plastrem boczku i obsmażyć na patelni na rozgrzanym oleju. Przełożyć na blachę do pieczenia i wstawić do piekarnika (180°C) na ok 15 min. Podawać po 2 sztuki na porcję, np. z sosem jogurtowym, z opiekanymi ziemniakami i warzywami z grilla.

Ingredients

220 g lean pork shoulder meat
220 g beef knuckle meat
130 g feta cheese
8 slices smoked bacon
1 big garlic clove
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
1 tsp dried oregano
oil

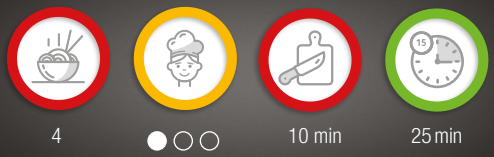
How to make it

1. Prepare the ingredients: clean the beef and pork meat, cut it into chunks 1-2 cm, peel the garlic. Cut feta cheese into oblong pieces (1×1×4 cm).
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the garlic inside. Block the lid and blend – time: 6 sec. speed 6
3. Unblock the lid, scrape the garlic down the bowl with a spatula. Put the pork meat into it and blend for 20 sec. speed 8.
4. Unblock the lid, place the meat in another dish.
5. Place the beef in the mixing bowl, block the lid and mix for 20 sec. speed 8.
6. Open the lid, add pork meat with garlic and spices, block the lid for 20 sec. speed 4, reverse rotations.
7. Open the lid, place the meat mixture in a bowl. Form 8 oblong chops, put Feta cheese inside and form the chops again. Wrap each chop up with a slice of bacon and fry on hot oil. Place them on a baking tray and bake in an oven for about 15 min. at temperature 180°C. Serve with yoghurt dressing, roast potatoes and grilled vegetables.

KOTLECIKI ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM Z SOSEM POMIDOROWYM

MEAT AND POTATO CHOPS WITH TOMATO SAUCE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

300 g ugotowanych ziemniaków
300 g mielonego mięsa z indyka lub wieprzowego
1 mała cebula (80 g)
1 żółtko
10 g mąki ziemniaczanej (1 czubata łyżeczka)
20 g (1 łyżka) masła
1 płaska łyżeczka drobnej soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Przygotować sos pomidorowy: Cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę – czas 10 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło i mąkę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 110˚, czas 4 minuty, obroty 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion, przecier pomidorowy, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos – temperatura 100˚, czas 6 minut, obroty 1.
4. Przez otwór w pokrywie wlać śmietankę, wymieszać - czas 15 sekund, obroty 3.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć sos do innego naczynia. Umyć i osuszyć dzbanek.
6. Cebulę do kotletów obrać, przekroić na mniejsze części. W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 8.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić cebulę - temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać ugotowane ziemniaki pokrojone na mniejsze kawałki oraz żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 6.
9. Otworzyć pokrywę, do ziemniaków dodać mięso, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 10.
10. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia. Dłońmi zwilżonymi wodą formować nieduże, owalne kotleciki, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na średnio gorącym oleju na złoty kolor z obydwu stron. Podawać gorące, jako samodzielne danie z sosem pomidorowym.

Ingredients

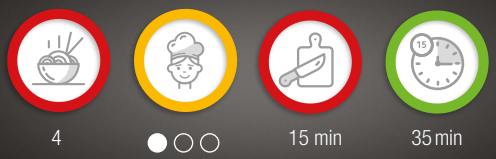
300 g cooked potatoes
300 g turkey or pork mincemeat
1 onion(80 g)
1 egg yolk
10 g potato flour
20 g butter (1 tbsp)
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
Oil

How to make it

1. Make the tomato sauce: peel the onion, cut into smaller pieces. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion in it, block the lid and the hole and chop the onion for 10 sec. speed 8.
2. Unblock the lid, scrape the onions down the bowl, add butter and flour. Block the lid, leave the hole open, sauté for4 min. at temp. 110°C, speed 1.
3. Open the lid, pour in the stock, passata, season with salt and black pepper. Block the lid and the hole, cook the sauce for 6 min. at temp. 100°C, speed1.
4. Pour in the cream through the hole, mix for 15 sec, speed 3.
5. Open the lid, place the sauce in another dish. Clean and dry the bowl.
6. Peel the onions, cut into smaller pieces. Insert the blade in the mixing bowl, block the lid and chop it for 10 sec. speed 8.
7. Unblock the lid, scrape the onions down the bowl, add butter, block the lid and simmer the onion for 5 min. at temp. 120°C, speed 1.
8. Open the lid, add potatoes and egg yolk. Block the lid and the hole and mix for 30 sec. speed 6.
9. Open the lid, add meat, potato flour, salt and pepper. Block the lid and mix for 30 sec. speed 10.
10. Open the lid, place the mixture in another dish. Form little chops with damp hands, coat them in breadcrumbs and fry them in medium hot oil until they are golden. Serve hot as a main dish with tomato sauce.

PULPETY Z INDYKA Z WARZYWAMI
TURKEY MEATBALLS WITH VEGETABLES

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g mięsa udźca z indyka bez skóry i kości	1 jajko
100 g marchwi	1 płaska łyżeczka soli
40 g korzenia selera	0,5 łyżeczki pieprzu
40 g korzenia pietruszki	0,5 łyżeczki słodkiej mielonej papryki
40 g pora (biała część)	2 łyżki oliwy z oliwek
30 g bułki tartej	30 ml wody (miarka)

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Mięso z indyka pokroić w kawałki ok 2 cm, warzywa obrać.
2. W naczyniu miksującym umieścić trzpień i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć naczynie pokrywą tarczy, pokroić por – czas 5 sekund, prędkość 6. Otworzyć pokrywę, przełożyć tarczę na drugą stronę – opcja tarcia. Zamknąć naczynie pokrywą tarczy, zetrzeć marchew, seler i pietruszkę – czas 8 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć warzywa do innego naczynia. W urządzeniu umieścić nóż, włożyć warzywa, wlać oliwę. Zamknąć pokrywę dzbanka. Otworzyć zaślepkę, poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 8 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać połowę mięsa (200 g) zamknąć pokrywę.
5. Posiekać mięso – czas 11 sekund, prędkość 7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia.
6. Do naczynia miksującego włożyć drugą część mięsa – 200 g. Zamknąć pokrywę. Posiekać mięso – czas 11 sekund, obroty 7.
7. Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso z warzywami, wsypać przyprawy, zamknąć pokrywę i wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 4.
8. Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy uformować 4 owalne/okrągłe pulpety. W pojemniku do gotowania na parze położyć paski papieru do pieczenia szerokości przygotowanych pulpetów, tak, aby para mogła swobodnie krążyć w pojemniku. Mięso ułożyć na papierze do pieczenia, posypać słodką papryką, lekko skropić oliwą z oliwek. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z mięsem, przykryć pokrywą i gotować – temperatura 105˚C, czas 30 minut, prędkość 1.
9. Pulpety wyjąć z pojemnika, podawać jako danie obiadowe z dodatkiem np. sosu koperkowego, grzybowego lub innego, z kaszą lub puree ziemniaczanego i warzywami.

Wskazówki

Zamiast gotowania na parze pulpet można upiec w piekarniku, w temp. 180˚C bez termo obiegu, przez ok 30 min.

Ingredients

400 g turkey legs (boneless and skinless)	1 egg
100 g carrots	1 tsp salt
40 g celeriac	0.5 tsp black pepper
40 g parsley root	0.5 tsp sweet paprika
40 g leek	2 tbsp olive oil
30 g breadcrumbs	30 ml water (measuring cup)

How to make it

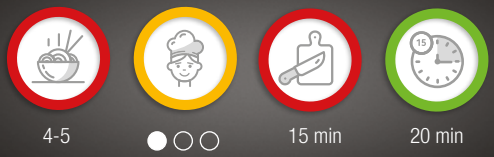
1. Prepare the ingredients: cut the turkey into chunks (approx. 2 cm), peel the vegetables.
2. Insert the disc pin and the slicing disk. Block with the disc cover. Slice the leek for 5 sec. speed 6. Open the lid. Reverse the disc into grating disc, block with the disc cover, grate the carrots, celeriac and parsley root for 8 sec. speed 6.
3. Unblock the lid, remove the pin and the disc. Place the vegetables in another dish. Insert the blade in the bowl, put the vegetables in it and pour in olive oil. Block the lid, leave the hole open, simmer the vegetables for 8 min. at temp. 120°C, speed 1.
4. Open the lid, add half of the meat, block the lid.
5. Chop the meat for 11 sec. speed 7, then place the meat in another dish.
6. Put the other part of the meat to the mixing bowl, block the lid and chop the meat for 11 sec. speed 7.
7. Open the lid, add the meat mixed with vegetables, season with spices, block the lid and mix for 20 sec. speed4.
8. Open the lid, take the mixture out, form 4 oval/round meatballs. Put the bakery strips on a steaming tray (approx. the size of meatballs in width) to allow the steam to go to the dish. Place the meatballs on the paper, sprinkle with sweet paprika, drizzle with olive oil. Pour in 1 litter water to the mixing bowl, cover it with the tray, block the lid and cook for 30 min. at temp. 105°C, speed 1.
9. Serve the meatballs as a main course with dill sauce, mushroom sauce or others. Alternatively, serve them with mashed potatoes, groats and vegetables.

Tips

Instead of steaming, you can bake the meatballs in the oven for 30 min. at temp. 180°C.

STEK SIEKANY Z DUSZONĄ CEBULĄ
CHOPPED STEAK WITH STEWED ONION

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g mięsa z łopatki wieprzowej
100 g boczku wędzonego parzonego w kawałku
100 g cebuli
1 ząbek czosnku
30 g bułki tartej (2 łyżki)
1 jajko
1 płaska łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
30 ml wody (miarka)
80 g mąki
Olej do smażenia

Cebula duszona
350 g cebuli
30 ml oleju rzepakowego
1 łyżeczka majeranku
Szczypta soli i pieprzu

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Mięso z łopatki oczyścić z grubych błon i ścięgien, pokroić w kawałki ok 1,5-2 cm. Z boczku zdjąć skórę, również pokroić na kawałki. Cebule i czosnek obrać, cebule pokroić na mniejsze kawałki.
2. W urządzeniu umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek do steków, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 10 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli dodać część mięsa (200 g) zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać mięso – czas 15 sekund, prędkość 7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia.
4. Do naczynia miksującego włożyć drugą część mięsa i pokrojony boczek. Zamknąć pokrywę. Posiekać mięso – czas 10 sekund, prędkość 7.
5. Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso z cebulą, wsypać bułkę tartą, dodać wybite jajko, wlać wodę, dodać przyprawy. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 40 sekund, prędkość 3.
6. Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy uformować 4-5 okrągłych, lekko spłaszczonych kotletów. Każdy z nich obtoczyć w mące i smażyć z obydwu stron na oleju na średnio rozgrzanej patelni.
7. W trakcie smażenia steków przyrządzić duszoną cebulę. W naczyniu miksującym umieścić trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić cebulę do duszenia (300 g), włożyć ja do dzbanka, jeśli trzeba popychając popychaczem. – posiekać, czas 15 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć cebulę do innego naczynia, zamontować nóż. Do naczynia miksującego wlać 2 łyżki oleju, włożyć pokrojoną cebulę, dodać szczyptę soli, pieprzu i majeranek. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Cebulę poddusić – temperatura 120˚C, czas 7 min, prędkość 1, obroty wsteczne.
9. Usmażone steki wyłożyć na talerze, na każdym steku ułożyć gorącą cebulę. Podawać jako danie obiadowe np. z ziemniakami i surówką.

Ingredients

400 g pork shoulder
100 g smoked bacon parboiled
100 g onion
1 garlic clove
30 g breadcrumbs (2 tbsp)
1 egg
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
30 ml water (measuring cup)
80 g flour
oil

For stewed onion
350 g onions
30 ml rape oil
1 tsp marjoram
salt and black pepper

How to make it

1. Prepare the ingredients: clean the pork and cut it into chunks, cube the bacon, peel the garlic and onion, cut into smaller pieces.
2. Insert the blade in a mixing bowl, put the garlic and onion into it, block the lid and the hole and blend for 10 sec. speed 8.
3. Unblock the lid, scrape onion and garlic down the bowl with a spatula. Add approx. 200 g meat to the onion, block the lid and the hole and chop for15 sec. speed 7. Open the lid, place the mixture in another dish.
4. Put the other meat and bacon to the bowl, block the lid and chop for 10 sec. speed 7.
5. Open the lid, add the mixed meat with onion, breadcrumbs, beat the egg, pour in water and add the spices. Block the lid and the hole, and mix for 40 sec. speed 3.
6. Open the lid, transfer the mixture to a bowl. Form 4-5 round chops, flatten them a bit, coat each of them in flour and fry them over the medium heat.
7. Stew the onion while preparing steaks. Insert the pin and the slicing disc in the mixing bowl, block it with a disc cover. Slice the onion for 15 sec, speed 6.
8. Open the lid, remove the pin and the disc, place the onion in another dish, insert the blade. Pour in 2 tbsp. oil, add the sliced onion, season with salt, pepper and marjoram. Block the lid, leave the hole open, stew for 7 min. at temp. 120°C, speed 1, reverse rotations.
9. Put the steaks on plates, place hot stewed onion on top. Serve as a main course with potatoes and fresh salad.

ZŁOCISTY RYŻ Z KURCZAKIEM, DYNIĄ I SZPINAKIEM
RICE WITH CHICKEN AND SPINACH

Użyte akcesoria
Accessories

Składniki

500 g filetów z kurczaka (pierś)
200 g ryżu białego (długoziarnistego)
80 g cebuli
1 duży ząbek czosnku
3-4 g świeżej papryczki chilli
50 g świeżych liści szpinaku
50 g mąki pszennej
100 ml śmietanki 12%
30 ml oleju
500 ml bulionu drobiowego (ewentualnie wody)
1 puszka mleka kokosowego
1 łyżeczka soli
1 płaska łyżeczka kurkumy mielonej
0,5 łyżeczki cynamonu mielonego
0,5 łyżeczki ostrej papryki mielonej
0,5 łyżeczki pieprzu mielonego
Szczypta kardamonu mielonego
Szczypta kminu rzymskiego
Liście kolendry do posypania

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: pierś kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki ok 1-2 cm, posypać solą i pieprzem. Ułożyć w pojemniku do gotowania na parze. Cebulę, imbir i czosnek obrać, cebulę przekroić na 4 mniejsze części, chilli oczyścić z nasion, pokroić w paski. Ryż wsypać do koszyczka.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Włożyć cebulę, czosnek, imbir i chilli. Dodać olej, kurkumę, cynamon, paprykę mieloną, kardamon i kmin rzymski. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką i zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek naczynia. Poddusić – temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąc nóż, wlać bulion i mleko kokosowe. W dzbanku umieścić koszyczek z ryżem. Na dzbanku ustawić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Gotować ryż i kurczaka - temperatura 105˚C, czas 25 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pojemnik z kurczakiem. Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ryżem, odstawić. Do sosu włożyć szpinak i kurczaka, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, czas 6 minut, prędkość 1, obroty wsteczne. W kubeczku rozmieszać mąkę ze śmietanką tak, aby nie było grudek. Po 4 minutach gotowania wlać do dzbanka, gotować dalej.
6. Wyporcjować ryż na talerze, polać sosem z kurczakiem, posypać kolendrą.

Wskazówki

Zamiast kolendry, do posypania potrawy można użyć natki pietruszki lub posiekanego szczypiorku.

Ingredients

500 g chicken fillets (chicken breast)
200 g white long-grain rice
80 g onion
1 big garlic clove
3-4 g chilli pepper
50 g spinach leaves
50 g wheat flour
100 ml cream 12%
30 ml oil
500 ml chicken stock (or water)
1 can coconut milk
1 tsp salt
1 tsp ground curcuma
0.5 tsp ground cinnamon
0.5 tsp hot paprika
0.5 tsp ground black pepper
1 pinch ground cardamom
1 pinch cumin
coriander leaves

How to make it

1. Prepare the products: wash and dry the chicken, cut into chunks (1-2 cm), season with salt and pepper. Place them on a steaming tray. Peel the onion, garlic and ginger, cut the onion into 4, deseed the chilli pepper, cut it into strips. Put the rice in the basket.
2. Insert the blade in the mixing bowl. Put the onion, garlic, ginger and chilli pepper into it. Add the oil, curcuma, cinnamon, hot paprika, cardamom and cumin. Block the lid and mix for 10 sec. speed 8.
3. Open the lid, scrape it down the bowl with a spatula, simmer for 5 min. at temp. 120°C, speed 1.
4. Open the lid, remove the blade, pour in the stock and the coconut milk. Place the simmering basket inside, cover it with the steaming tray. Cook the rice and the chicken for 25 min. at temp. 105°C, speed 1.
5. Remove the tray. Take the basket out and put it aside. Add spinach and chicken to the mixture, season with salt and pepper. Block the lid, leave the hole open and cook for 6 min. at temp. 100°C, speed 1, reverse rotations. After 4 min. whisk the flour with the cream and pour it in to the bowl, continue cooking.
6. Serve the rice on plates poured with the sauce, sprinkle with coriander leaves.

Tips

You can also sprinkle the dish with parsley or chopped chives.

FRITTATA Z KARCZOCHAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

FRITTATA WITH ARTICHOKES AND SUN-DRIED TOMATOES

Użyte akcesoria
Accessories

Składniki

6 jaj
30 ml mleka (miarka)
100 g cebuli
1 ząbek czosnku
2 łyżki oleju
50 g karczochów marynowanych
4-5 szt. suszonych pomidorów z oleju
Kilka czarnych oliwek
Świeża rukola do posypania
4 łyżki tartego parmezanu (ok 50 g)
Sól i pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować pojemnik do gotowania: tackę pojemnika do gotowania na parze wyłożyć arkuszem papieru do pieczenia tak, aby szczelnie zakryć dno i boki tacki.
2. Przygotować produkty: karczochy osączyć z zalewy, jeśli są duże pokroić na mniejsze kawałki (niezbyt drobno). Suszone pomidory pokroić w paski, czosnek i cebulę obrać i przekroić na 4 części. Oliwki można przekroić wzdłuż na pół (niekoniecznie).
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać olej, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć cebulę na tackę pojemnika do gotowania na parze wyłożoną papierem. Za pomocą łopatki równomiernie rozłożyć cebulę na dnie tacki. Do cebuli dołożyć karczochy, pomidory, oliwki i rukolę rozkładając je po całej tacce.
6. Do naczynia miksującego wlać wybite jajka, dodać mleko, tarty ser oraz szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 10 sekund, prędkość 5.
7. Otworzyć pokrywę, masę jajeczną wylać na tackę z przygotowanymi dodatkami. Rozprowadzić za pomocą łopatki. Przykryć tackę.
8. Dzbanek umyć, wlać do niego 1 litr wody, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę – funkcja gotowanie. (ok 5 min).
9. Otworzyć pokrywę, na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z tacką. Gotować – temperatura 105˚C, czas 18 min. Po ugotowaniu jajka powinny być ścięte na całej powierzchni frittaty.
10. Zdjąć pojemnik, przełożyć frittatę na deskę, podawać gorącą.

Wskazówki

Dodatki do frittaty mogą być dowolne, np.:
- szparagi, brokuły (wcześniej obgotowane), cukinia
- szpinak, cebula, świeże pomidorki, ser feta
- bataty (upieczone/ugotowane), podsmażony boczek lub bekon

Ingredients

6 eggs
30 ml milk (measuring cup)
100 g onions
1 garlic clove
2 tbsp. oil
50 g pickled artichokes
4-5 sun-dried tomatoes
a few black olives
fresh rocket leaves
4 tbsp. grated Parmesan cheese (approx. 50 g)
salt and black pepper

How to make it

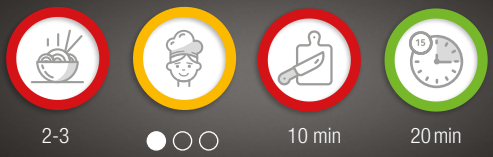
1. Prepare the cooking dish: line the steaming tray with bakery paper, make sure it covers the bottom and sides thoroughly.
2. Prepare the products: drain the artichokes, cut them into smaller ones if they are too big (not too finely). Cut the dried tomatoes into strips, peel the garlic and the onion and cut it into 4. Cut the olives into halves if you wish.
3. Insert the blade in the mixing bowl, put garlic and onion into it. Block the lid and the hole and blade for 8 sec. speed 8.
4. Open the lid, scrape the onion down the bowl with a spatula. Pour in the oil, block the lid, leave the hole open. Sauté the onion for 120°C for 5 min. speed 1, reverse rotations.
5. Open the lid, place the onion on the steaming tray, spread it evenly over the bottom. Add the artichokes, tomatoes, olives and rocket and spread them over the tray.
6. Pour in the beaten egg to the mixing bowl, add milk, grated cheese, a pinch of salt and pepper. Block the lid and the hole and mix for 10 sec. speed 5.
7. Open the lid, pour out the egg mixture on the tray, spread it with a spatula. Cover the tray.
8. Wash the mug, pour in 1 l water, block the lid and the hole and boil the water for about 5 min.
9. Open the lid, put the tray on top of the bowl. Cook for 18 min, temp. 105°C. After this time eggs should be set on the whole frittata.
10. Remove the tray, place the frittata on a cutting board, serve hot.

Tips

There may be any toppings to frittata like:
- asparagus spears, broccoli (precooked), zucchini,
- spinach, onion, cherry tomatoes, Feta cheese,
- sweet potatoes (baked/cooked), fried bacon or others

KNEDLE NA PARZE MIĘSNO-ZIEMNIACZANE
MEAT AND POTATO STEAMED DUMPLINGS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

300 g ugotowanych ziemniaków
300 g mielonego mięsa z indyka lub wieprzowego
1 mała cebula (80 g)
1 żółtko
10 g mąki ziemniaczanej (1 czubata łyżeczka)
20 g (1 łyżka) masła
1 płaska łyżeczka drobnej soli
0,5 łyżeczki pieprzu

Krok, po kroku

1. Cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić cebulę - temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać ugotowane ziemniaki pokrojone na mniejsze kawałki oraz żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, do ziemniaków dodać mięso, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 10.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia. W pojemniku do gotowania na parze ułożyć paski papieru do pieczenia szerokości ok 2 cm tak, aby para mogła swobodnie przedostać się do pojemnika. Dłońmi zwilżonymi wodą lepić nieduże okrągłe knedle wielkości orzecha włoskiego i układać je na papierze w pojemniku do gotowania na parze. Przykryć pojemnik.
6. Do dzbanka wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z knedlami, gotować na parze – temperatura 105˚C, czas 20 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pojemnik, knedle wyporcjować na talerze. Podawać jako samodzielne danie np. ze smażoną cebulką, sosem pomidorowym, grzybowym lub innym.

Wskazówki

UWAGA! Kluski po ugotowaniu są dość delikatne (miękkie) – trzeba je wykładać ostrożnie.

Ingredients

300 g cooked potatoes
300 g turkey or pork mincemeat
1 onion (80 g)
1 egg yolk
10 g potato flour (1 full tsp)
20 g butter (1 tbsp)
1 tsp fine salt
0.5 tsp black pepper

How to make it

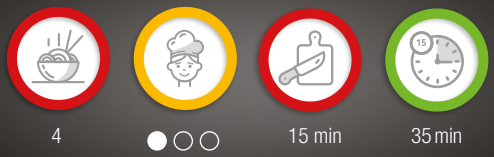
1. Peel the onion, cut into smaller pieces. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion in it, block the lid, chop for 10 sec. speed 8.
2. Open the lid, scrape the onion down with a spatula. Add the butter, block the lid and leave the hole open, sauté the onion for 5 min. temp. 120°C, speed 1.
3. Unblock the lid, add cooked potatoes cut into pieces and egg yolk. Block the lid and the hole and mix for 30 sec. speed 6.
4. Open the lid, add meat, potato flour, salt and black pepper to the potatoes. Block the lid and mix for 30 sec. speed 10.
5. Open the lid, place the mixture in another dish. Put the bakery strips on a steaming tray (approx. 2 cm in width) to allow the steam to go to the dish. Form little dumplings with damp hands (walnut size) and put them on a steaming tray. Cover the tray.
6. Pour in 1 l water to the bowl, put the tray on top and steam the dumplings for 20 min. temp. 105°C, speed 1.
7. Remove the tray, place the dumplings on plates. Serve as a separate dish with i.e. fried onion, tomato sauce, mushroom sauce or others.

Tips

Once cooked, dumplings are quite soft –place them on plates carefully.

PIERŚ Z KURCZAKA PO WŁOSKU
ITALIAN CHICKEN BREAST

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400-500 g większych filetów z kurczaka lub 4 małe (piersi)
4 plastry szynki parmeńskiej
1 szt. sera mozarella
2 łyżki pesto bazyliowego
Kilka liści świeżej bazylii,
2 łyżki oliwy z oliwek
Sól, pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Suszone pomidory pokroić w paski. Ser mozarella osączyć z zalewy, pokroić na plastry.
2. Pierś z kurczaka umyć, podzielić na 4 kotlety, lekko zbić młotkiem do mięsa, posolić, posypać pieprzem. Każdą porcję mięsa cienko posmarować pesto, na pesto ułożyć plastry szynki, mozarellę, pokrojone pomidory. Na wierzch ułożyć listki bazylii i lekko skropić oliwą. Mięso ułożyć na kawałkach folii aluminiowej, szczelnie zawinąć. Porcje mięsa ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.
3. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z mięsem, przykryć i gotować – temperatura 105˚C, czas 35 minut, prędkość 1.
4. Mięso odwinąć z folii, podawać jako danie obiadowe z dodatkiem warzyw.

Ingredients

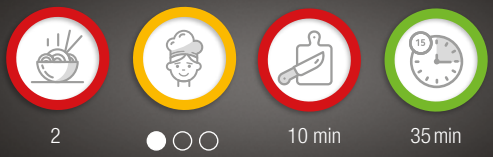
400-500 g chicken breasts
4 slices Parma ham
1 mozzarella cheese
2 tbsp. basil pesto
2 tbsp. olive oil
salt and black pepper

How to make it

1. Prepare the products: cut dried tomatoes into strips, drain the mozzarella cheese and slice it.
2. Wash the chicken breasts, cut them into 4 cutlets, tenderize them a bit, season with salt and pepper. Spread each cutlet with pesto, put the ham, mozzarella cheese and tomatoes on them, drizzle with olive oil and put basil leaves on top. Place the cutlets on aluminium foil and wrap them up. Put them on the steaming tray.
3. Pour in 1 l water into the mixing bowl, cover the tray and cook for 35 min. temp. 105°C, speed 1.
4. Remove the tray, unwrap the chicken, serve as a main course with vegetables.

PSTRĄG CYTRYNOWO-ZIOŁOWY NA PARZE
STEAMED TROUT WITH LEMON AND HERBS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

2 szt. pstrąga w całości (patroszonego)
2 cytryny
1 pomarańcza
30 g masła
Świeże zioła: oregano, tymianek, rozmaryn itp.
50 ml białego wina
Sól, pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: 1 cytrynę i pomarańczę dokładnie umyć ciepłą wodą, pokroić na półplasterki. Pstrągi umyć, usunąć łuski, posypać je solą i pieprzem. Ryby ułożyć na kawałkach folii aluminiowej. Brzegi folii podwinąć do góry. Do środka każdego pstrąga włożyć kawałek masła, pokrojone cytryny i pomarańcze oraz świeże zioła. Pozostałe składniki ułożyć na ryby. Pstrągi polać sokiem z cytryny, oraz winem. Zawinąć ryby w folię i ułożyć w pojemniku do gotowania na parze. Przykryć.
2. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z rybami, gotować – temperatura 105°C, czas 35 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pojemnik, pstrągi odwinąć z folii, podawać jako danie obiadowe z dodatkiem warzyw.

Ingredients

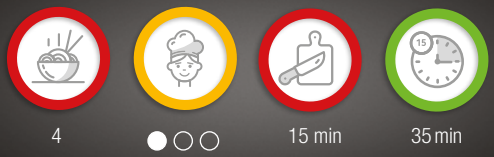
2 clean trouts
2 lemons
1 orange
30 g butter
fresh herbs: oregano, thyme, rosemary
50 ml white wine
salt and pepper

How to make it

1. Prepare the products: wash the lemon and orange in warm water, cut them into slices. Wash the trouts, remove the scale, season the fish with salt and pepper. Place the trouts on aluminium foil, put the knob of butter, sliced lemons and oranges and herbs into the trouts. Place the other ingredients on top of fish. Drizzle the fish with lemon juice and wine, wrap the fish in the foil and put on the steaming tray.
2. Pour in 1 l water into the mixing bowl, cover the tray and cook for 35 min. temp. 105°C, speed 1.
3. Remove the tray, unwrap the trouts, serve as a main course with vegetables.

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOBEM
POTATO AND BROAD BEAN SALAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

350 g ziemniaków
250 g młodego bobu (może być mrożony)
1 pęczek rzodkiewek
40 g czerwonej cebuli (0,5 szt.)
1 pęczek szczypiorku
1 łyżka gęstego majonezu
1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
1 łyżka soli do gotowania
0,5 łyżeczki soli
pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: ziemniaki umyć, pokroić w kostkę ok 1,5 x 1,5 cm, umieścić w pojemniku do gotowania na parze. Bób umyć, wsypać do koszyczka do gotowania. Rzodkiewki umyć, odciąć liście i korzonki. Cebulę obrać, przekroić na 2 części, szczypiorek drobno posiekać. Jogurt dokładnie wymieszać z majonezem, dodać 0,5 łyżeczki soli i pieprz.
2. Do dzbanka wlać 1,8 litra wody, wsypać sól (1 łyżka). Zamknąć pokrywą z zamkniętą zaślepką, zagotować – funkcja gotowanie (ok 10 min).
3. Do gorącej wody włożyć koszyczek z bobem, zamknąć dzbanek pojemnikiem do gotowania na parze z wyłożonymi ziemniakami. Gotować – temperatura 100˚C, czas 8 minut.
4. Otworzyć naczynie, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z bobem, przełożyć bób do miski, ostudzić. Pojemnik z ziemniakami ponownie umieścić na dzbanku. Gotować dalej – temperatura 100˚C, czas 20 minut.
5. Zdjąć pojemnik z ziemniakami, przełożyć je do innego naczynia, ostudzić. Z dzbanka wylać wodę, opłukać go i osuszyć. W naczyniu umieścić trzpień do tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć pokrywą tarczy. Pokroić cebulę i rzodkiewki – czas 10 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę tarczy, za pomocą łopatki przełożyć rzodkiewki z cebulą do miski z bobem. Dodać ostudzone ziemniaki, sos majonezowy i posiekany szczypiorek. Sałatkę wymieszać , ewentualnie doprawić. Odstawić do lodówki, podawać schłodzoną.

Wskazówki

UWAGA! Bób nieco starszy (większy) po ugotowaniu może wymagać obrania ze skórki. Należy wówczas przygotować ok. 300 g bobu.

Ingredients

350 g potatoes
250 g young broad beans 9 (may be frozen)
1 bunch radish
40 g red onion
1 bunch chives
1 tbsp thick mayonnaise
1 tbsp thick plain yoghurt
1 tbsp salt to cook
0.5 tsp salt
black pepper

How to make it

1. Prepare the products: wash and dice the potatoes up (approx. 1.5 cm), put them on the tray. Wash the broad beans and put in a simmering basket. Wash the radish, remove leaves and rootlets. Peel the onion and cut it into halves, chop the chives. Mix yoghurt and mayonnaise thoroughly, add 0,5 tsp salt and pepper.
2. Pour in 1.8 l water, add 1 tbsp salt. Block the lid and the hole and boil the water for about 10 min.
3. Put the basket with broad beans to the hot water, put the tray with potatoes on top. Cook for 8 min., temp. 100°C.
4. Unblock the lid, take the broad beans out and chill. Put the tray again on top of the dish. Continue cooking for 20 min., temp. 100°C.
5. Put the tray aside and leave the potatoes to chill. Empty the dish, wash and dry it. Insert the pin and the disc, block with the disc cover. Slice the onion and radish for 10 sec. speed 6.
6. Unblock the lid, add radish and onion to the broad beans. Add chilled potatoes, mayonnaise dressing and chopped chives. Mix all the ingredients and season to taste with salt and pepper. Keep in the fridge, serve chilled.

Tips

Some bigger broad beans need to be peeled after cooking. Prepare then approx. 300 g broad beans.

SURÓWKA Z SELERA
CELERIAC SALAD

Użyte akcesoria
Accessories

4 | ●○○ | 5 min | - min

Składniki

480 g korzenia selera
200 g jabłka (1 duże)
40 g orzechów włoskich
50 g żurawiny kandyzowanej
1 łyżka gęstego majonezu (30 g)
2 łyżki gęstego jogurtu naturalnego (ok. 50 g)
1 łyżka miodu
1 łyżka soku z cytryny
Sól, pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: seler obrać, pokroić na mniejsze kawałki (tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy). Jabłko obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazdo nasienne.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, wsypać orzechy włoskie, zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką. Miksować – czas 5 sekund, obroty 5.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć orzechy do innego naczynia, wyjąć nóż.
4. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
5. Zetrzeć seler, następnie jabłko popychając je popychaczem – czas 30 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć warzywa do innego naczynia. Dodać orzechy i żurawinę, sok z cytryny, miód oraz majonez i jogurt. Posolić, dodać pieprz i starannie wymieszać.

Ingredients

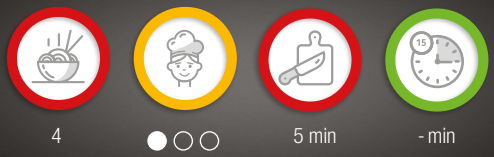
480 g celeriac
200 g apple (1 big apple)
40 g walnuts
50 g candied cranberries
1 tbsp thick mayonnaise (30 g)
2 tbsp thick plain yoghurt (approx. 50 g)
1 tbsp honey
1 tbsp lemon juice
salt and black pepper

How to make it

1. Prepare the vegetables: peel the celeriac, cut it into smaller pieces to put them through the hole in the disc cover. Peel, deseed and cut the apple into 4.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put walnuts into it, block the lid and the hole. Blade for 5 sec. speed 5.
3. Unblock the lid, transfer the walnuts to another dish with a spatula. Remove the blade.
4. Insert the pin and a grating disc in a mixing bowl. Block the bowl with a disc cover.
5. Grate the celeriac and the apple for 30 sec. speed 6.
6. Unblock the lid, remove the pin and the disc, put the vegetables into another dish. Add walnuts and cranberries, lemon juice, honey, mayonnaise and plain yoghurt. Season to taste with salt and pepper and mix thoroughly.

SURÓWKA Z KAPUSTĄ I CHILLI
CABBAGE AND CHILLI PEPPER SALAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g białej kapusty
150 g świeżego ogórka
Kawałek świeżej papryczki chilli (ok. 8 g – ilość zależy od preferencji smakowych)
2 łyżki octu jabłkowego
1 czubata łyżka miodu
2 łyżki oleju
Sól do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: Ogórek umyć, kapustę pokroić na mniejsze kawałki, tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy.
2. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć papryczkę chilli, zamknąć dzbanek pokrywą dzbanka. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć papryczkę ze ścian naczynia.
4. Z naczynia miksującego usunąć nóż, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
5. Posiekać kapustę – wkładać kawałki kapusty do otworu pokrywy tarczy, w miarę potrzeby popychać popychaczem. Czas 15 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę, przełożyć tarczę na drugą stronę – funkcja tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy.
7. Zetrzeć ogórek popychając go popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę, za pomocą łopatki wyjąć warzywa do innego naczynia. Dodać oliwę, miód, ocet, posolić. Starannie wymieszać.

Wskazówki

Przed podaniem wstawić surówkę na 30 minut do lodówki.

Ingredients

400 g cabbage
150 g cucumber
piece of chilli pepper (approx. 8 g – depending on preferences)
2 tbsp cider vinegar
1 full tbsp honey
2 tbsp oil
Salt

How to make it

1. Prepare the vegetables: wash the cucumber, cut the cabbage into smaller parts to put them through the hole in the disc cover.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the chilli pepper, block the lid and blend for 10 sec., speed 6.
3. Unblock the lid, scrape the chilli pepper down the bowl with a spatula
4. Remove the blade from the mixing bowl, insert the pin and a slicing disc. Block the lid with the disc cover.
5. Slice the cabbage, put it through the hole in the lid. Time: 15 sec. speed 6.
6. Unblock the lid, reverse the disc, block with the disc cover.
7. Grate the cucumber for 10 sec. speed 6.
8. Unblock the lid, remove the disc, put the vegetables into another dish. Add oil, honey and cider vinegar. Season to taste with salt and mix thoroughly.

Tips

Put the salad into the fridge for 30 min. before serving.

SURÓWKA Z MARCHWI Z SEZAMEM
CARROT SALAD WITH SESAME SEEDS

Użyte akcesoria
Accessories

4 | 5 min | - min

Składniki

600 g marchwi
1 łyżeczka kolendry w ziarnach
1 łyżeczka nasion sezamu
Liście kolendry do dekoracji
100 ml sosu winegret

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.
3. Zetrzeć marchew, w miarę potrzeby popychając ją popychaczem – czas 25 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć marchew do innego naczynia. Dodać nasiona kolendry, sezam, sos winegret, starannie wymieszać. Udekorować posiekanymi liśćmi kolendry.

Wskazówki

Szybki sos winegret:

Do naczynia miksującego włożyć 1 małą obraną cebulę (ok 80 g), przekrojoną na 4 części, 3 ząbki czosnku, wlać sok z 1 cytryny, dodać 2 płaskie łyżki miodu i 200 ml oleju słonecznikowego. Dodać przyprawy: 1 łyżeczkę soli, 1 płaską łyżeczkę pieprzu, 2-3 łyżeczki suszonych ziół prowansalskich. Zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.

Ingredients

600 g carrots
1 tsp coriander seeds
1 tsp sesame seeds
Coriander leaves to garnish
100 ml vinaigrette (French dressing)

How to make it

1. Prepare the vegetables: peel the carrots, cut into smaller pieces.
2. Insert the pin and the grating disc in a mixing bowl. Block the bowl with a disc cover.
3. Grate the carrots for 25 sec. speed 6.
4. Unblock the lid, remove the pin and the disc, put the carrots into another dish. Add coriander seeds, sesame seeds, vinaigrette and mix thoroughly.

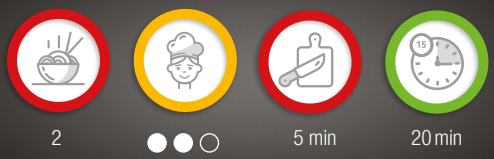
Tips

Vinaigrette (French dressing):

Take one small peeled onion (approx.80 g) and cut it into 4, 3 garlic cloves, juice of 1 lemon, add 2 tbsp of honey and 200 ml sunflower oil. Add spices: 1 tsp of salt, 1 tsp of black pepper, 2-3 tsp of dried Herbes de Provence and blend all the ingredients for 20 sec. speed 8.

BAGIETKA FRANCUSKA
BAGUETTE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

550 g mąki pszennej tortowej	10 g świeżych drożdży
350 ml wody	10 g soli

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka.
3. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie ustawić na panelu funkcję wyrabiania ciasta - czas 2 minuty, prędkość 1.
4. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, przykryć ściereczką, pozostawić do wyrastania na ok 30 min.
5. Ciasto wyłożyć na stolnicę, uformować kulę i ponownie pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.
6. Kulę ciasta przekroić na pół ostrym nożem, następnie każdą część ponownie wzdłuż na pół. Z każdej porcji ciasta uformować podłużną bagietkę, położyć na blasze do pieczenia, naciąć ostrym nożem i za pomocą pędzelka posmarować wodą .
7. Bagietki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec z termoobiegiem ok. 15-20 min aż skórka będzie rumiana.

Wskazówki

Z ciasta można formować również podłużne bułeczki.

Ingredients

550 g cake flour	10 g yeast
350 ml water	10 g salt

How to make it

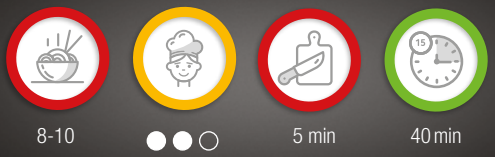
1. Insert the blade in the mixing bowl, pour in water and add yeast. Block the lid, mix for 10 sec. speed 4.
2. Open the lid, add flour and salt to the water with yeast. Block the lid.
3. Knead the dough for 20 sec, speed 4, then set the kneading function for 2 min. speed 1.
4. Place the dough in another dish, cover it with a cloth, leave to raise for about 30 min.
5. Put the dough on a pastry board, form a ball and leave to raise for the next 30 min.
6. Halve the dough with a sharp knife, next cut each part in half and form an oblong baguette. Put on a baking tray, score with a sharp knife and brush it with water on top.
7. Bake in a preheated convection oven at 180°C for 15-20 min. until the crust is golden.

Tips

You can form oblong rolls from the dough.

CHAŁKA Z KRUSZONKĄ
CHALLAH WITH CRUMBLE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 g mąki pszennej uniwersalnej
250 ml mleka
30 g świeżych drożdży
50 miękkiego masła
70 g cukru
1 jajko
3 żółtka
0,5 łyżeczki soli

Kruszonka
100 g mąki pszennej tortowej
50 g cukru
50 g miękkiego masła

Krok, po kroku

1. Przygotować kruszonkę. Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć masło (50 g) pokrojone na kilka kawałków oraz mąkę i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka. Mieszać kruszonkę – czas 15 sekund, obroty 5.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć masę do innego naczynia.
3. Do naczynia miksującego wlać mleko, zamknąć pokrywę dzbanka, zagrzać mleko - temperatura 37˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać pokruszone drożdże, 1 czubatą łyżkę mąki i łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4. Wymieszany rozczyn pozostawić do wyrośnięcia na ok 10 min.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać pozostałą mąkę, cukier, jajko i żółtka, masło pokrojone na kawałki, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie uruchomić funkcję wyrabiania ciasta, czas 2 minuty, prędkość 1.
6. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.
7. Ciasto wymieszać łopatką, wyłożyć na stolnicę, uformować chałkę: z ciasta uformować podłużny walec, rozkroić go na 4 paski, z jednej strony nie nacinając do końca. Paski ciasta odsunąć od siebie, następnie „zapleść" chałkę: zewnętrze paski zakładać na zmianę do środka. Chałkę położyć na blasze do pieczenia wyłożonej papierem lub wysmarowanej tłuszczem, pozostawić do wyrastania na ok 30-40 min.
8. Za pomocą pędzelka posmarować chałkę rozkłóconym jajkiem. Masę na kruszonkę rozdrobnić dłońmi, obficie posypać chałkę.
9. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180˚C, piec ok 35-40 min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony" ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Wskazówki

Chałkę można upiec w prostokątnej blaszce do pieczenia.
Zamiast jajkiem, chałkę można posmarować mlekiem i posypać kruszonką.

Ingredients

500 g wheat flour
250 ml milk
30 g yeast
50 g soft butter
70 g sugar
1 egg
3 egg yolks
0.5 tsp salt

For the crumble:
100 g cake flour
50 g sugar
50 g soft butter

How to make it

1. Make the crumble. Insert the blade in the mixing bowl. Place the butter, flour and sugar in a bowl. Block the lid and blend the ingredients for 15 sec. speed 5.
2. Open the lid, put the mixture into another dish with a spatula.
3. Pour in the milk to the mixing bowl, block the lid, warm the milk at temp. 37°C for 3 min. speed 1.
4. Open the lid, add crumbed yeast, 1 full tbsp of flour and a teaspoon of sugar. Block the lid and mix for 10 sec. speed 4. Leave the mixture to raise for about 10 min.
5. Open the lid, add the other flour, sugar, egg, egg yolks, butter and salt. Block the lid and knead the dough for 20 sec. speed 4, then set the kneading function for 2 min. speed 1.
6. Place the dough in another dish, leave to raise for about 30 min.
7. Stir the dough with a spatula, put it on a pastry board, form a challah: form an oblong piece, cut it into 4 strips, don't cut to the end on one side, plait the strips putting them to the middle in turns. Place the challah on a baking tray lined with bakery paper and greased. Leave to raise for 30-40 min.
8. Brush the challah with whisked egg on top. Sprinkle the crumble mixture on top.
9. Bake in a preheated oven at 180°C for about 35-40 min. until the crust is golden. Prick with a stick to check if it is dry inside. Bake longer if necessary.

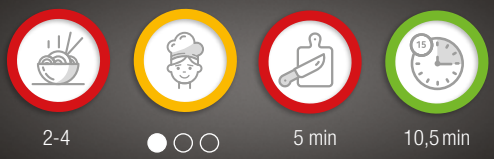
Tips

Challah may be baked in an oblong cake tin.
It may be brushed with milk and sprinkled with the crumble on top.

BUDYŃ CAPPUCCINO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

CAPPUCCINO PUDDING WITH WHITE CHOCOLATE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 ml mleka
1 płaska łyżka masła (15 g)
2 żółtka jaj
2 łyżki mąki pszennej (30 g)
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka cukru waniliowego
1 płaska łyżka cukru (do smaku)
50 g białej czekolady połamanej na kostki/kawałki
1 czubata łyżeczka kawy rozpuszczalnej (lub więcej – do smaku)

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić motylek do mieszania. Wlać mleko, dodać żółtka, cukier, mąkę i masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować budyń – temperatura 85°C, czas 10 minut, prędkość 2.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do budyniu włożyć kawałki czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, poczekać 2-3 minuty aż czekolada się rozpuści (nie mieszać). Po tym czasie wymieszać budyń – czas 15 sekund, prędkość 2.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, 2/3 budyniu przelać do pucharków/miseczek. Za pomocą łopatki zgarnąć pozostały budyń ze ścianek naczynia. Do budyniu dodać kawę rozpuszczalną, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka. Delikatnie przełożyć budyń kawowy do pucharków na wylaną wcześniej porcję deseru. Budyń schłodzić, podawać np. posypany tartą czekoladą z listkiem świeżej mięty.

Ingredients

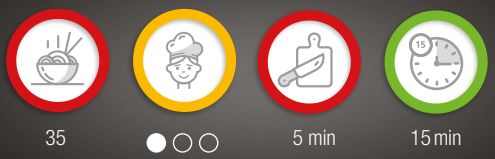
500 ml milk
1 tbsp butter (15 g)
2 egg yolks
2 tbsp wheat flour (30 g)
1 tsp potato flour
1 tbsp. vanilla sugar
1 tbsp. sugar
50 g white broken into pieces
1 full tbsp. instant coffee

How to make it

1. Insert the butterfly whisk in the mixing bowl. Pour in milk, add egg yolks, sugar, flour and butter. Block the lid and the hole, cook the pudding for 10 min. at temp. 85°C, speed 2.
2. Open the lid, add the chocolate pieces to the pudding. Block the lid, leave for 2-3 min. until the chocolate melts (do not stir). Blend for 15 sec. speed 2.
3. Open the lid, pour 2/3 pudding to cups/bowls. Scrape down the other pudding with a spatula, add instant coffee and mix for 15 sec. speed 2.
4. Open the lid, pour gently the coffee pudding over the white pudding. Cool it and serve with grated chocolate and a mint leaf on top.

CIASTECZKA OWSIANE
OAT CAKES

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 g miękkiego masła
200 g płatków owsianych błyskawicznych
150 g drobnego cukru
150 g mąki pszennej
1 jajko
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć miękkie masło, wsypać cukier, zamknąć pokrywę dzbanka. Ucierać do otrzymania jasnej, puszystej masy – czas 2 minuty, prędkość 3.
2. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć masę ze ścianek naczynia, ucierać ponownie – czas 1 minuta, prędkość 3.
3. Otworzyć pokrywę, do masła dodać jajko, płatki owsiane, mąkę, wanilię, proszek do pieczenia i sól. Zamknąć pokrywę, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zgarnąć masę ze ścianek naczynia, mieszać ponownie – funkcja mieszania ciasta, czas 1 minuta, prędkość 2.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąc masę do innego naczynia.
6. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego (lub większe/mniejsze, wedle uznania). Układać na blaszce w sporych odstępach, lekko je spłaszczyć wilgotnymi rękoma lub np. łyżką. Ciastka wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C z termo obiegiem. Piec około 15 minut, aż lekko zbrązowieją. Wyjąć z piekarnika, chwilę przestudzić, zdjąć z blachy.

Wskazówki

Zamiast płatków owsianych błyskawicznych można użyć płatków owsianych górskich.
Do ciastek (do gotowej masy) można dodać posiekane orzechy, migdały, żurawinę.

Ingredients

200 g soft butter
200 g instant oat flakes
150 g fine sugar
150 g wheat flour
1 egg
1 tsp baking powder
1 pinch salt

How to make it

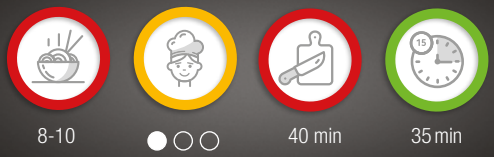
1. Insert the blade in the mixing bowl, put the butter and sugar inside, block the lid and whisk until creamy for 2 min. speed 3.
2. Open the lid, scrape the mixture down and mix again for 1 min. speed 3.
3. Open the lid, add the egg, oat flakes, flour, baking powder and salt. Block the lid and min for 30 sec. speed 4.
4. Open the lid, scrape the mixture down and mix again for 1 min. speed 2.
5. Open the lid and put the dough in another dish.
6. Line the baking tray with greaseproof paper. Form the little balls (of walnut size), arrange them on the tray, leaving some room between, flatten them a little with a spoon or a damp hand. Place the cakes in the preheated convection oven and bake them for 15 min at temp. 180°C until lightly browned.

Tips

You may also use regular oat flakes instead of instant ones and add chopped nuts, almonds, cranberries.

CIASTO DROŻDŻOWE KLASYCZNE
CLASSIC YEAST CAKE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g mąki pszennej uniwersalnej
250 ml mleka
20 g świeżych drożdży
80 miękkiego masła
70 g cukru
1 jajko
50 g rodzynek
Skórka otarta z cytryny
Szczypta soli

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać mleko, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać mąkę, cukier, jajko, masło pokrojone na kawałki, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka.
3. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie przez otwór w pokrywie wsypać rodzynki, wyrabiać ponownie – czas 1 minuta, prędkość 1 obroty wsteczne
4. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.
5. Ciasto wymieszać łopatką, włożyć do prostokątnej blachy do pieczenia wyłożonej papierem lub wysmarowanej tłuszczem.
6. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180˚C, piec ok 35 min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony" ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Ingredients

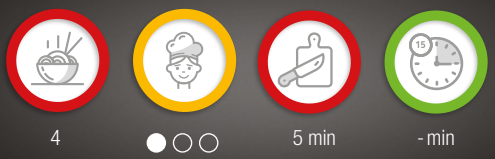
400 g wheat flour
250 ml milk
20 g yeast
80 g soft butter
70 g sugar
1 egg
50 g raisins
lemon zest
1 pinch salt

How to make it

1. Insert the blade in the mixing bowl, pour in the milk, add yeast. Block the lid and mix for 10 sec. speed 4.
2. Open the lid, add the flour, sugar, egg, knobs of butter and salt. Block the lid.
3. Knead the dough for 20 sec. speed 4, then add the raisins and knead the dough again for 1 min. speed 1, reverse rotations.
4. Place the dough in another dish, leave it to raise for about 30 min.
5. Stir the dough with a spatula, place in an oblong cake tin lined with bakery paper and greased.
6. Bake in the preheated oven at temp. 180°C for about 35 min until the crust is lightly browned. Prick with a stick to check if it is dry inside. Bake longer if necessary.

LODY TRUSKAWKOWE BEZ MROŻENIA
STRAWBERRY ICE CREAM WITHOUT FREEZING

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 ml mleka
450 g mrożonych truskawek
100 g cukru pudru
175 ml śmietanki 30%

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Włożyć truskawki i cukier puder, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przemieszać masę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek. Wlać śmietankę, zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować lody – czas 40 sekund, prędkość 5.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć lody do pucharków, udekorować owocami, świeżą miętą itp.

Wskazówki

Zamiast truskawek można użyć innych mrożonych, drobnych owoców bez pestek: wiśni, jagód, obranych, pokrojonych i zamrożonych pomarańczy, malin itp.
Lody można przechowywać w zamrażarce. Będą wówczas zbyt twarde do podania – należy je wyjąć kilka minut wcześniej przed podaniem.
Uwaga! Truskawki powinny być dość małe. Duże mogą się zmiksować.

Ingredients

500 ml milk
450 g strawberries, frozen
100 g icing sugar
175 ml cream 30%

How to make it

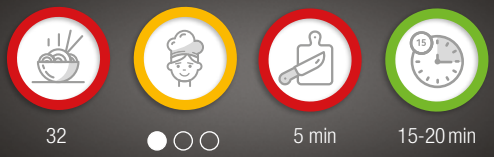
1. Insert the blade in the mixing bowl, put strawberries and icing sugar in it, block the lid and the hole and blend for 15 sec. speed 8.
2. Open the lid, stir the mixture with a spatula, pour in the cream, block the lid and the hole and mix for 15 sec. speed 8
3. Open the lid, scrape down the mixture, pour in the cream, block the lid and mix for 40 sec. speed 5.
4. Open the lid, put into the ice cream cups, decorate with fruit, a mint leaf.

Tips

You may use other frozen fruit, fine and deseeded like cherries, blackberries, raspberries, peeled and chopped oranges.
You may store the ice cream in the freezer but they may be too tough to serve so take them out of the freezer a few minutes before serving.
The strawberries should be little. The big ones may be blended too much.

ROGALIKI KRUCHO DROŻDŻOWE
SHORTBREAD AND YEAST CROISSANTS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

250 g mąki pszennej uniwersalnej
120 g miękkiej margaryny
25 g świeżych drożdży
50 g cukru
160 g marmolady wieloowocowej
50 ml wody
1 jajko
Cukier do posypania

Krok, po kroku

1. W kubeczku rozmieszać drożdże z wodą.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać drożdże, dodać mąkę, cukier, jajko, i margarynę pokrojoną na małe kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrobić ciasto – czas 30 sekund, obroty 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę. Ciasto lekko zagnieść podsypując mąką, podzielić je na 4 równe części, z każdej uformować kulę, odłożyć na bok. Podsypując mąką, każdą porcję ciasta po kolei wałkować na nieduży, cienki placek w kształcie koła (grubość ciasta ok 2 mm). Każdy placek podzielić na 8 części krojąc po przekątnej. Z grubszej strony każdego trójkąta ciasta położyć niedużą porcje marmolady, zawijać ciasto formując rogaliki.
4. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, poukładać rogaliki na blasze. Za pomocą pędzelka posmarować rogaliki rozkłóconym jajkiem, posypać cukrem. Rogaliki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180˚C, piec ok 20 min aż będą lekko brązowe.

Ingredients

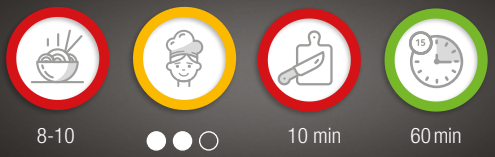
250 g wheat flour
120 g soft margarine
25 g yeast
50 g sugar
160 g fruit marmalade
50 ml water
1 egg
sugar, to dust

How to make it

1. Mix the yeast and water in a mug.
2. Insert the blade in the mixing bowl, pour in the yeast and water, add the flour, sugar, egg and margarine knobs. Block the lid, knead the dough for 30 sec. speed 4.
3. Open the lid, place the dough on a pastry board. Knead the dough a little, divide into 4 equal parts, form 4 balls, put them aside. Roll the balls out to 2 mm thick to form circle pies, sprinkle with flour if necessary. Cut each pie into 8 parts. Put the marmalade on the wider side, fold the pastry to form croissants.
4. Line the baking tray with the greaseproof paper, arrange the croissants on it. Brush them with whisked egg on top, dust with sugar. Bake in the preheated oven at temp. 180°C for about 20 min until lightly browned.

TARTA CYTRYNOWA Z BEZĄ
LEMON TART WITH MERINGUE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

Ciasto:
300 g mąki pszennej
200 g masła w temperaturze pokojowej
2 żółtka
1 łyżka cukru pudru (30 g)
30 ml (miarka) zimnej wody
Szczypta soli

Krem:
4 cytryny
1 szkl cukru pudru
120 g masła
6 jaj
skórka starta z 2 cytryn

Beza:
4 białka
3/4 szkl drobnego cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka soku z cytryny

Krok, po kroku

Spód do tarty:

1. Do naczynia miksującego założyć noże. Wsypać mąkę i cukier puder, dodać masło, żółtka, wodę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i lekko ją spłaszczyć. Blachę do pieczenia tarty wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na grubość ok 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach. Piec ciasto w temp. 180˚C przez ok 20-25 minut.

Krem:

1. Cytryny umyć, sparzyć. Zetrzeć na drobnej tarce skórkę z 2 cytryn. Wycisnąć sok z cytryn.
2. W naczyniu miksującym założyć motylek, włożyć miękkie masło, wybite jaja, wlać sok, dodać skórkę z cytryny i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka. Mieszać składniki i ogrzewać: czas 8 min, temperatura 80ºC, prędkość 2. Pod koniec ogrzewania masa powinna zgęstnieć. Jeśli jest rzadka, ogrzewać jeszcze ok 20 sekund, w temp. 90˚C, prędkość 4 aż do zgęstnienia.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka. Gorący krem wyłożyć na upieczony spód do tarty i za pomocą łopatki rozprowadzić go równomiernie.
4. Umyć dzbanek.

Beza:

1. W naczyniu zamontować motylek. Włożyć białka jaj, zamknąć pokrywę dzbanka. Ubijać białka – czas 4 minuty prędkość 5. Gdy piana będzie gotowa ubijać dalej stopniowo wsypując cukier przez otwór w pokrywie - czas 1 minuta, prędkość 5. Pod koniec dodać przesianą mąkę ziemniaczaną i kilka kropli soku z cytryny.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka. Masę bezową wyłożyć na krem cytrynowy. Tartę wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 150ºC przez ok 30 minut aż beza lekko się zrumieni

Ingredients

For the pastry
300 g wheat flour
200 g butter (room temperature)
2 egg yolks
1 tbsp icing sugar
30 ml water
pinch of salt

For the cream
4 lemons
1 glass icing sugar
120 g butter
6 eggs
zest of 2 lemons

For the meringue
4 egg whites
3/4 glass fine sugar
1 tsp potato flour
1 tsp lemon juice

How to make it

Pastry:

1. Insert the blade in the mixing bowl, put the flour and icing sugar in it, add the butter, egg yolks, water and salt. Block the lid and blend for 15 sec. speed 6.
2. Place the dough on the pastry board, knead it into a ball and flatten a bit. Line the tart case with greaseproof paper, roll the pastry up to 0.5 cm thick, put it in the case by means of a rolling pin. Cover the case sides with the pastry and chill in the fridge for about half an hour. Prick the pastry with a fork before baking. Bake for 20-25 min. at 180°C.

The cream:

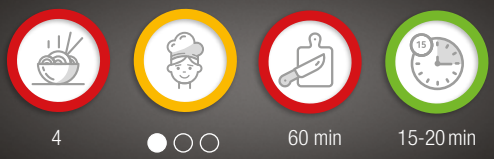
1. Wash and blanch the lemons, make the zest of 2 and squeeze them.
2. Insert the butterfly whisk in the bowl, put in soft butter and eggs, pour in the juice, add lemon zest and sugar. Block the lid, mix and warm the ingredients for 8 min. at 80°C, speed 2. It should thicken after this time. If too runny, warm it for the next 20 sec. at 90°C, speed 4 until thick.
3. Open the lid, pour the hot cream on the baked pastry and spread it evenly with a spatula.
4. Wash the bowl.

The meringue:

1. Insert the butterfly whisk in the bowl, put in egg whites, block the lid. Whisk the egg whites for 4 min. speed 5. When they are stiff, add the sugar gradually through the hole and continue whisking for 1 min. speed 5. Next, add sieved potato flour and a few drops of lemon juice.
2. Open the lid, pour the mixture on the lemon cream. Bake the tart in the oven for 150°C for about 30 min. until the meringue is lightly browned.

BLINY SEROWE DROŻDŻOWE
QUARK AND YEAST BLINIS

Użyte akcesoria
Accessories



4 | ●○○ | 60 min | 15-20 min

Składniki

230 g sera białego półtłustego
250 g mąki pszennej uniwersalnej
1 jajko
10 g świeżych drożdży
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć biały ser i mąkę, drożdże, jajko, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć ciasto do miski, przykryć ściereczką, pozostawić w temperaturze pokojowej na ok 30 min. Po tym czasie, na patelni z rozgrzanym olejem smażyć niewielkie bliny z obydwu stron na złocisty kolor. Bliny podawać jako danie obiadowe np. z duszonymi grzybami, krewetkami w winnym sosie, innymi sosami.

Ingredients

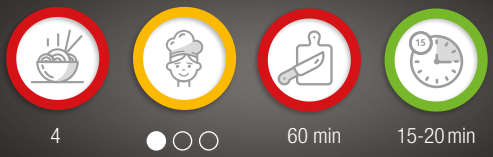
230 g quark semi skimmed
250 g wheat flour
1 egg
10 g yeast
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
oil

How to make it

1. Insert the blade in the mixing bowl. Put the quark, flour, yeast, egg, salt and pepper into it. Block the lid and mix the ingredients for 30 sec. speed 4.
2. Open the lid, place the mixture in another dish. Cover with a cloth and leave at room temperature for 30 min. Then, fry the blinis in oil on the preheated frying pan until golden on both sides. They may be served as a main dish with i.e. stewed mushrooms, prawns in wine sauce or others.

KOPYTKA Z DUSZONYMI GRZYBAMI
DUMPLINGS WITH STEWED MUSHROOMS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

Kopytka

600 g ugotowanych ziemniaków (800 g surowych)
200 g mąki pszennej
1 jajko
0,5 łyżeczki soli

Grzyby duszone:

400 g mrożonych grzybów (podgrzybków, maślaków, kurek) lub świeżych 600 g
100 g cebuli (1 szt. duża)
100 ml śmietanki 12%
30 g masła
30 g oleju
2 liście laurowe
4 ziarna ziela angielskiego
Sól, pieprz do smaku
300 ml wody

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Grzyby, jeśli mrożone – rozmrozić. Grzyby świeże: umyć, pokroić na mniejsze kawałki, obgotować w osolonej wodzie. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Wlać olej, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażyć cebulę – temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać grzyby, liść laurowy, ziele angielskie, 1 płaską łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu. Wlać wodę, zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować grzyby - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.
5. Przez otwór w pokrywie dodać masło pokrojone na mniejsze kawałki oraz wlać śmietankę. Mieszać – czas 20 sekund, obroty 2, wsteczne.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować, ewentualnie doprawić sos.
7. Przełożyć sos do innego naczynia, umyć dzbanek. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i wybite jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać mąkę, zamknąć pokrywą i miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 6.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na mniejsze części, uformować wałki grubości ok 2 cm i pokroić je skośnie na nieduże kopytka. Wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 3 minuty od wypłynięcia. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze. Podawać jako samodzielne danie z duszonymi grzybami.

Ingredients

For dumplings

600 g cooked potatoes (800 g raw potatoes)
200 g wheat flour
1 egg
0.5 tsp salt

Stewed mushrooms

400 g frozen wild mushrooms or 600 g fresh mushrooms
100 g onion
100 ml cream 12%
30 g butter
30 g oil
2 bay leaves
4 allspice berries
300 ml water
salt, black pepper

How to make it

1. Prepare the ingredients: defrost the mushrooms or wash fresh mushrooms and cut them into smaller pieces, blanch them in salt water. Peel the onion, cut in into smaller pieces.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion inside and chop for 10 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the onion down, pour in the oil. Block the lid, leave the hole open, fry the onion up for 6 min. at temp. 120°C, speed 1.
4. Open the lid, add mushrooms, bay leaves, allspice berries, one teaspoon of salt and a pinch of black pepper. Pour in water, block the lid and stew the mushrooms for 20 min. at temp. 100°C, speed 1, reverse rotations.
5. Add the knobs of butter and pour in the cream through the hole, mix for 20 sec, speed 2, reverse rotations.
6. Open the lid, taste the sauce, season if necessary.
7. Place the sauce in another dish, wash the bowl. Insert the blade, put the potatoes and beat in the egg. Block the lid and the hole, blend the potatoes for 20 sec. speed 6.
8. Open the lid, add flour and blend again for 20 sec. speed 6.
9. Open the lid, place the dough on a worktop or a pastry board. Knead the dough a little, divide into smaller parts, form some rolls, 2 cm thick and cut them diagonally. Place them in salt boiling water, stir gently and cook for 3 min. until they float. Place them on plates with a skimmer. Serve as a main dish with stewed mushrooms.

KOTLECIKI ŁOSOSIOWO-JAGLANE Z JARMUŻEM

SALMON AND MILLET GROATS CHOPS WITH KALE

Użyte akcesoria
Accessories

4 | ●○○ | 5 min | 30 min

Składniki

330 g filetów z łososia
60 g kaszy jaglanej
100 g pora – biała część
Garść liści jarmużu (30-40 g)
Kilka liści świeżej bazylii
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżki oliwy
0,5 łyżeczki soli
Szczypta pieprzu do smaku
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: filet z łososia umyć, za pomocą ostrego noża zdjąć z niego skórę, pokroić na kawałki ok 2 cm. Por pokroić na kawałki ok 2 cm. Kaszę jaglaną umieścić w koszyczku, jarmuż wypłukać, ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.
2. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, włożyć koszyczek z kaszą, zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować kaszę – temperatura 100˚C, czas 15 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, umieścić na nim zamknięty pojemnik do gotowania na parze z jarmużem. Gotować - temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pojemnik do gotowania na parze, za pomocą miarki wyjąć koszyczek, wyłożyć kaszę i jarmuż do innego naczynia. Wylać wodę z naczynia miksującego, naczynie umyć i osuszyć.
5. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć por, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć por ze ścian naczynia. Dodać oliwę, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Podsmażyć por - temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę, do pora dodać kaszę, jarmuż i liście bazylii oraz sól i pieprz. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 35 sekund, prędkość 4.
8. Otworzyć pokrywę, do masy dodać pokrojonego łososia. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 4.
9. Otworzyć pokrywę, spróbować masę, ewentualnie doprawić. Za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia. Podzielić masę na 8 części, dłońmi formować owalne kotleciki. Smażyć z obu stron na złoty kolor na średnio gorącym oleju. Podawać z warzywami i dowolnym sosem, np. jogurtowo-czosnkowym.

Ingredients

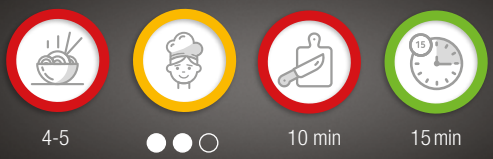
330 g salmon fillets
60 g millet groats
100 g leek
handful of kale leaves (30-40 g)
1 tbsp lemon juice
2 tbsp. oil
0.5 tsp salt
pinch of black pepper
oil

How to make it

1. Prepare the products: wash and skin the fillets, cut them into 2 cm chunks. Cut the leek into 2 cm pieces, chop the parsley. Put the millet groats into the basket, rinse the kale and place it on the steaming tray.
2. Pour in 1 lwater into the mixing bowl, put the basket inside, block the lid and cook the millet groats for 15 min. at 100°C, speed 1.
3. Open the lid, put the steaming tray with kale on top, cool for 10 min. at 100°C, speed 1.
4. Open the lid, take the basket out, place the millet groats and the kale in another dish. Pour out the water, wash and dry the bowl.
5. Insert the blade in the mixing bowl, put the leek in, block the lid and chop for 10 sec. speed 6.
6. Open the lid, scrape the leek down, pour in oil, block the lid and leave the hole open. Fry the leek up for 5 min. at 120°C, speed 1.
7. Open the lid, add the millet groats, kale, basil leaves, salt and pepper to the leek. Block the lid and the hole and mix for 35 sec. speed 4.
8. Open the lid, add salmon chunks. Block the lid and blend for 30 sec. speed 4.
9. Open the lid, taste the fish mixture, season if necessary. Place it in another dish. Divide into 8 parts and form oval chops with your hands. Fry the chops on both sides over a medium heat until golden. Serve with vegetables and any dressing, e.g. yoghurt and garlic dressing.

KOTLET RYBNY KLASYCZNY
CLASSIC FISH CHOPS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g filetów z białej ryby (np. tołpyga, łosoś bałtycki)
30 g bułki tartej do kotletów + 50 g do panierowania
80 g cebuli
0,5 pęczka natki pietruszki
1 jajko + 1 białko jaja
1 płaska łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Filety rybne pokroić na mniejsze kawałki ok 2-3-cm. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, natkę pietruszki posiekać.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać cebulę – czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 2 łyżki oleju, zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Cebulę poddusić – temperatura 120°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać rybę, bułkę tartą (30 g), sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać rybę – czas 20 sekund, prędkość 7.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścian naczynia. Dodać jajko i białko oraz posiekaną natkę pietruszki. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać masę rybną – czas 2 minuty, prędkość 3.
6. Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę rybną do miski. Z masy uformować 4-5 owalnych, lekko spłaszczonych kotletów. Każdy z nich obtoczyć w bułce tartej i smażyć po kilka minut z obydwu stron na oleju na średnio rozgrzanej patelni.

Wskazówki

Gęstość masy po wyrobieniu zależy od gatunku ryby. Masa z tołpygi, szczupaka, sandacza, łososia będzie bardziej kleista i łatwiejsza do uformowania niż masa np. z dorsza, morszczuka czy mintaja. Rodzaje ryb można pomieszać.

Ingredients

400 g white fish fillets (e.g. silver carp, Baltic salmon)
30 g breadcrumbs for chops+50 g to coat
80 g onion
0.5 bunch parsley
1 egg+1 egg white
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
oil

How to make it

1. Cut fish fillets into 2-3 cm chunks, peel and cut the onion into 4, chop the parsley.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion in, block the lid and the hole and chop for 10 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the onion down, pour in 2 tbsp oil, block the lid and leave the hole open, stew the onion for 4 min, at 120°C, speed 1.
4. Open the lid, add the fish, 30 g breadcrumbs, salt and pepper to the onion. Block the lid and the hole and blend the fish for 20 sec. speed 7.
5. Open the lid, scrape the mixture down, add the egg and the egg white, chopped parsley. Block the lid and mix for 2 min. speed 3.
6. Open the lid, place the fish mixture in another dish. Form 4-5 oval chops, flatten them a bit. Coat each of them in breadcrumbs and fry on both sides for a couple of minutes over a medium heat.

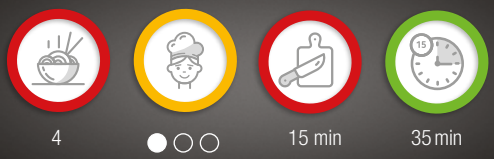
Tips

Thickness of the mixture depends on the type of fish. The mix of silver carp, pike, zander, salmon flesh is more glutinous and easier to form than the mix of cod, hake or pollock. They may be mixed.

CURRY Z BATATAMI I WĘDZONYM TOFU

SWEET POTATO AND SMOKED TOFU CURRY

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

- 500 g batatów
- 400 g ugotowanej ciecierzycy (lub z puszki)
- 180 g wędzonego tofu
- 100 g cebuli
- 1 puszka krojonych pomidorów w zalewie
- 1 puszka mleka kokosowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 duży ząbek czosnku
- Świeży imbir (kawałek ok 1,5 cm)
- Sok z 0,5 cytryny
- 3-4 g świeżej papryczki chilli
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka kurkumy mielonej
- 0,5 łyżeczki cynamonu mielonego
- 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego
- 0,5 łyżeczki mielonego kardamonu
- 0,5 łyżeczki kolendry w ziarnach
- 0,5 łyżeczki kuminu (opcjonalnie)
- Świeża kolendra do posypania

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Bataty obrać, pokroić w kostkę ok 1,5 cm, włożyć je do koszyczka do gotowania. Cebulę, imbir i czosnek obrać, cebulę obrać i przekroić na 4 mniejsze części, chilli oczyścić z nasion, pokroić w paski. Tofu pokroić w niedużą kostkę.
2. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, włożyć koszyczek z batatami, zamknąć pokrywą dzbanka. Gotować – temperatura 105˚C, czas 20 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z batatami. Wylać wodę z dzbanka, umyć go i osuszyć.
4. Do naczynia miksującego włożyć nóż, cebulę, czosnek, imbir i chilli. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatki zebrać warzywa ze ścian naczynia. Dodać 2 łyżki oliwy i wszystkie przyprawy. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić – temperatura 115˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę, do naczynia wlać mleko kokosowe i pomidory. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Gotować sos - temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę, do sosu włożyć bataty, ciecierzycę i tofu. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100˚C, czas 8 minut, prędkość 2, obroty wsteczne.
8. Otworzyć pokrywę, curry przełożyć na talerze. Podawać gorące, posypane posiekaną kolendrą.

Ingredients

- 500 g sweet potatoes
- 400 g cooked chickpea (or canned)
- 180 g smoked tofu
- 100 g onion
- 1 can chopped tomatoes
- 1 can coconut milk
- 2 tbsp. olive oil
- 1 big garlic clove
- fresh ginger (approx. 1.5 cm)
- juice of 0.5 lemon
- 3-4 g chilli pepper
- 1 tsp salt
- 1 tsp ground curcuma
- 0.5 tsp ground cinnamon
- 0.5 tsp ground black pepper
- 0.5 tsp ground cardamom
- 0.5 tsp coriander seeds
- 0.5 tsp cumin (optionally)
- Fresh coriander leaves

How to make it

1. Prepare the ingredients: peel and cube the sweet potatoes (1.5 cm), place them in the simmering basket. Peel the ginger, garlic and onion and cut into 4. Deseed the chilli pepper and cut into strips. Dice the tofu up.
2. Pour in 1 l water into the bowl, put the basket inside, and block the lid. Cook the potatoes for 20 min. at 105°C, speed 1.
3. Open the lid, take the basket out. Pour out the water, wash and dry the bowl.
4. Insert the blade in the mixing bowl, put the onion, garlic, ginger and chilli pepper into it, block the lid and the hole and chop for 10 sec. speed 6.
5. Open the lid, scrape down the vegetables, add 2 tbsp. olive oil and all the spices. Block the lid and leave the hole open, simmer for 5 min. at 115°C, speed 1.
6. Open the lid, pour in coconut milk and a can of tomatoes. Block the lid and the hole and cook the sauce for 10 min. at 100°C, speed 1.
7. Open the lid, put sweet potatoes, chickpea and tofu into the sauce. Block the lid and cook for further 8 min. at 100°C, speed 2, reverse rotations.
8. Open the lid, place the curry in bowls. Serve hot sprinkled with fresh coriander leaves.

FOCACCIA CEBULOWA
ONION FOCACCIA

Użyte akcesoria
Accessories

Składniki

Ciasto:
- 350 g mąki pszennej
- 280 ml wody
- 15 g świeżych drożdży
- 60 g oliwy z oliwek
- 6 g soli (1 łyżeczka)

Cebula:
- 350 g cebuli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka ziół prowansalskich

Krok, po kroku

1. Cebule obrać, każdą pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić cebulę popychając ją popychaczem. – czas 35 s, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć cebulę do innego naczynia, zamontować mieszadło. Do dzbanka włożyć cebulę, wlać 50 ml oliwy z oliwek, dodać sól, pieprz i zioła prowansalskie. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Cebulę poddusić – temperatura 120°C, czas 6 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć cebulę do innego naczynia. Wyjąć mieszadło, dzbanek umyć.
5. Do naczynia miksującego założyć motylek. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę, cukier, oliwę, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 3 minuty, obroty 1.
7. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy do tarty wyłożonej papierem, równomiernie rozprowadzić łopatką. Pozostawić do wyrastania na ok 1 godzinę. Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość przynajmniej dwukrotnie.
8. Na wierzch ciasta równomiernie wyłożyć przygotowaną cebulę. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C. Piec ok. 20-25 min aż skórka będzie rumiana.

Wskazówki

Uwaga! Surowe ciasto jest dość rzadkie.
Do doprawienia cebuli można użyć dodatkowo czosnku granulowanego, papryki mielonej słodkiej i ostrej.
Oprócz cebuli na focaccię można wyłożyć tuńczyka z puszki, sardele (anchois), oliwki.

Ingredients

For the dough
- 350 g wheat flour
- 280 ml water
- 15 g yeast
- 60 g olive oil
- 60 g salt (1 tsp)

For onion topping
- 350 g onion
- 50 ml olive oil
- 0.5 tsp salt
- 0.5 tsp black pepper
- 1 tbsp Herbs de Provence (mixed herbs)

How to make it

1. Peel and cut the onions into smaller pieces.
2. Insert the pin and the slicing disc in the mixing bowl, block it with the disc cover. Slice the onion for 35 sec. speed 6.
3. Open the lid, remove the pin and the disc. Put the sliced onion in another dish, insert the stirrer. Put the onion inside, pour in 50 ml olive oil, add salt, black pepper and mixed herbs. Block the lid, leave the hole open. Simmer the onion for 6 min. at 120°C, speed 1.
4. Open the lid, put the onion into another dish, wash and dry the bowl.
5. Insert the butterfly whisk, pour in water, add the yeast, block the lid and mix for 10 sec. Speed 4.
6. Open the lid, add the flour, sugar, olive oil and salt to the water and yeast. Block the lid and knead the dough for 3 min. speed 1.
7. Line the tart case with greaseproof paper, place in the dough and spread it evenly with a spatula. Leave to raise for about an hour. The dough should double its size.
8. Place the onion on top of the dough. Bake in a preheated oven for 20-25 min. at 180°C until lightly browned.

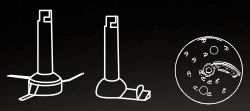
Tips

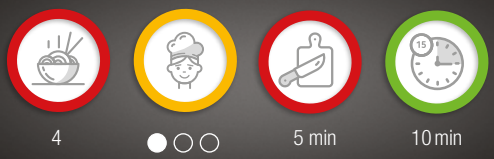
The dough is quite soft before you bake it.
You may add granulated garlic, sweet and hot paprika.
Apart from onion, you may put canned tuna, anchois, olives.

KOTLETY Z KALAFIORA ZE SŁONECZNIKIEM

CAULIFLOWER CHOPS WITH SUNFLOWER SEEDS

Użyte akcesoria
Accessories





Składniki

400 g różyczek kalafiora	50 g mąki ziemniaczanej
220 g ugotowanej kaszy jaglanej	1 łyżeczka drobnej soli
80 g cebuli	0,5 łyżeczki pieprzu
1 ząbek czosnku	1 łyżeczka majeranku
2 jajka	1 łyżka miodu
2 łyżki posiekanego koperku	70 ml oleju słonecznikowego
50 g nasion słonecznika	Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego włożyć nóż. Wsypać słonecznik i włożyć czosnek. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 10.
2. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć trzpień i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy. Zetrzeć cebulę i kalafiora – czas 40 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.
4. W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć posiekanego kalafiora ze słonecznikiem, dodać posiekany koperek, wybite jajka, olej, kaszę jaglaną, mąkę ziemniaczaną, miód, olej oraz sól, pieprz i majeranek. Zamknąć pokrywę tarczy, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć masę do innego naczynia. Z masy formować okrągłe, nieduże, lekko spłaszczone kotlety. Kotlety smażyć z obydwu stron na średnio rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru. Podawać jako samodzielne danie obiadowe z sosem i surówką.

Ingredients

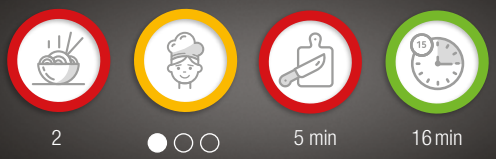
400 g cauliflowerettes	50 g potato flour
220 g millet groats, cooked	1 tsp salt
80 g onion	0.5 tsp black pepper
1 garlic clove	1 tsp marjoram
2 eggs	1 tbsp honey
2 tbsp dill, chopped	70 ml sunflower oil
50 g sunflower seeds	oil, to fry

How to make it

1. Insert the blade in the mixing bowl, put in the sunflower seeds and the garlic. Block the lid and the hole and chop for 10 sec. speed 10.
2. Open the lid, remove the blade, insert the pin and the grating disc. Grate the onion and the cauliflowerettes for 40 sec. speed 6.
3. Open the lid, remove the pin and the disc. Place the mixture in another dish.
4. Insert the stirrer in the bowl. Put in the chopped cauliflowerettes and the sunflower seeds, add chopped dill, eggs, oil, millet groats, potato flour, honey, salt, pepper and marjoram. Block the lid and the hole and mix for 1 min. speed 4.
5. Open the lid, place the mixture in another dish. Form a little, round chops, flatten them a bit. Fry the chops on both sides over a medium heat until lightly browned. Serve as a main dish with sauce and fresh salad.

MAKARON TAGLIATELLE Z BOCZNIAKAMI
TAGLIATELLE WITH OYSTER MUSHROOMS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

225 g makaronu tagliatelle
250 g boczniaków
2 szt. szalotki
2 ząbki czosnku
30 ml oliwy z oliwek
150 ml śmietanki 36%
150 ml białego wina
1 czubata łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżki posiekanego szczypiorku
1 łyżeczka drobnej soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Sól, pieprz

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: boczniaki umyć, większe rozdzielić. Szalotkę i czosnek obrać. Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Do naczynia miksującego włożyć trzpień i tarczę do krojenia. Zamknąć pokrywą tarczy. Zetrzeć cebulę , czosnek i boczniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.
4. W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć posiekane grzyby z cebulą i czosnkiem, dodać oliwę z oliwek. Zamknąć pokrywę tarczy, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 115˚C, czas 6 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, do boczniaków dodać śmietanę, wino, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę. Sos przełożyć na gorący makaron. Potrawę posypać szczypiorkiem.

Ingredients

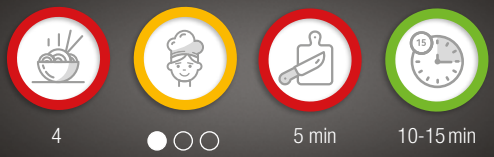
225 g tagliatelle
250 g oyster mushrooms
2 shallots
2 garlic cloves
30 ml olive oil
150 ml cream 36%
150 ml white wine
1 tsp potato flour
1 tbsp chives, chopped
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper

How to make it

1. Prepare the ingredients: wash the oyster mushrooms, separate the bigger ones. Peel the garlic and shallots. Boil the tagliatelle following the instructions on the package.
2. Insert the pin and the grating disc in the mixing bowl. Block with the disc cover. Grate the onion, garlic and mushrooms for 20 sec. speed 6.
3. Open the lid, remove the pin and the disc. Place the mixture in another dish.
4. Insert the stirrer in the bowl. Put in the mixture, add olive oil. Block the lid, leave the hole open and simmer for 6 min. at 115°C, speed 1.
5. Open the lid, pour in the cream and wine, add potato flour, salt and pepper. Block the lid and the hole and cook for 10 min. at 100°C, speed 1.
6. Open the lid. Pour the sauce over the hot tagliatelle. Serve with chopped chives.

PLACKI Z DYNI
PUMPKIN PIES

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 g dyni (300 g po obraniu i usunięciu pestek)
220 g marchwi
1 czubata łyżka mielonego siemienia lnianego
100 g mąki z cieciorki (lub pszennej)
0,5 łyżeczki soli
Olej do smażenia

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: dynię i marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień i tarczę do ścierania. Zamknąć pokrywą tarczy. Zetrzeć dynię i marchew – czas 25 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.
4. W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć dynię i marchew, dodać pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę tarczy, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 3.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć masę do innego naczynia. Pozostawić na 15 minut, zamieszać. Za pomocą łyżki nakładać masę na średnio gorący olej, formując niewielkie placuszki. Smażyć na każdej ze strony aż się przyrumienią. Podawać jako samodzielne danie np. z sosem koperkowym i surówką lub na słodko ze śmietaną i konfiturami.

Ingredients

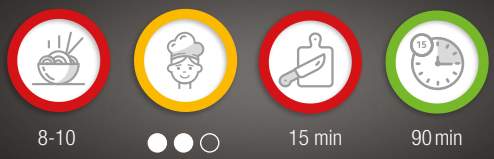
500 g pumpkin (300 g peeled and deseeded)
220 g carrots
1 fulltbsp ground linseed
100 g chickpea flour (or wheat flour)
0.5 tsp salt
oil

How to make it

1. Prepare the ingredients: peel the pumpkin and the carrots, cut into smaller pieces.
2. Insert the pin and the grating disc in the mixing bowl. Grate the pumpkin and the carrots for 25 sec. speed 6.
3. Open the lid, remove the pin and the disc. Place the grated vegetables in another dish.
4. Insert the stirrer in the bowl. Put in the carrots and pumpkin, add in the other ingredients. Block the lid and the hole and mix for 30 sec. speed 3.
5. Open the lid, put the mixture in another dish, leave for 15 min. and stir. Form the pies and fry them in oil over the medium heat until lightly browned on both sides. Serve as a main dish with e.g. dill dressing and fresh salad or with cream and confiture.

TARTA Z ZIELONYMI WARZYWAMI I GORGONZOLĄ
TART WITH GREEN VEGETABLES AND GORGONZOLA

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

Ciasto:
250 g mąki pszennej
200 g masła w temperaturze pokojowej
30 ml (miarka) zimnej wody
0,5 łyżeczki soli

Pozostałe:
200 gróżyczek brokułów
120 g zielonych szparagów
100 g młodej cukinii
80 g (duża garść) liści szpinaku
80 g sera gorgonzola
150 ml śmietanki 30%
150 g jogurtu naturalnego gęstego
4 jajka
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
Zioła, papryka mielona do smaku

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać mąkę, dodać masło, wodę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Ciasto rozwałkować na grubość ok 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na blachę do tarty. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok 0,5 godziny. Spód nakłuć widelcem, włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180˚C, piec ok 20 min aż będzie lekko brązowy.
3. Przygotować warzywa: wszystkie warzywa umyć. Różyczki brokułów umieścić w pojemniku do gotowania na parze. Odłamać lub odkroić twarde końcówki szparagów. Cukinię pokroić w plasterki razem ze skórką. Szparagi, cukinię i liście szpinaku ułożyć na tacce.
4. Do dzbanka wlać 1 litr wody, umieścić na nim pojemnik z brokułami, przykryć pokrywą. Gotować brokuły na parze – temperatura 105˚C, czas 15 minut, prędkość 1.
5. Po tym czasie na pojemniku z brokułami ustawić tackę ze szparagami i cukinią, zamknąć pokrywą. Dalej gotować na parze - temperatura 105˚C, czas 5 minut, prędkość 1. Po tym czasie podnieść delikatnie pokrywę, na warzywa dołożyć liście szpinaku i gotować jeszcze 5 minut, temperatura 105 ˚C, prędkość 1.
6. Zdjąć pojemnik do gotowania na parze z warzywami, z dzbanka wylać wodę i umieścić w nim nóż. Włożyć śmietankę, jogurt, dodać ser pokrojony na mniejsze kawałki i wbić jajka. Dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać masę. Czas – 20 sekund, obroty 3.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka. Na upieczony spód tarty wyłożyć wszystkie warzywa, zalać je masą śmietanowo – jajową. Tartę włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180˚C, piec ok. 35-40 min.

Wskazówki

Mocne schłodzenia ciasta przed pieczeniem zapobiega „opadaniu" boków ciasta przy wypieku. Uwaga! Jeśli podczas pieczenia tarty podnosi się dno ciasta, należy otworzyć piekarnik i ostrożnie nakłuć powstające „bąble".

Ingredients

For the dough
250 g wheat flour
200 g butter (room temperature)
30 ml cold water
0.5 tsp salt

Others:
200 g broccoli
120 g green asparagus spears
100 g zucchini
80 g spinach leaves
80 g gorgonzola
150 ml cream 30%
150 g thick plain yoghurt
4 eggs
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
herbs, paprika

How to make it

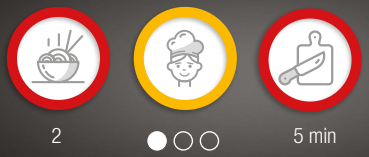
1. Insert the blade in the mixing bowl, put the flour, butter, water and salt into it. Block the lid and mix for 15 sec. speed 6.
2. Place the dough on the pastry board, knead it and form a ball, flatten it a bit. Roll up the dough to approx. 0.5 cm thick. Place it in a tart case with a rolling pin. Line the case sides with the dough and chill in the fridge for about half an hour. Prick the dough with a fork before baking. Bake for 20 min. at 180°C until lightly browned.
3. Wash all the vegetables, place the broccoli pieces on the steaming tray. Cut off the hardened parts of asparagus spears, slice the zucchini and put the them on the steaming tray together with spinach leaves.
4. Pour in 1 l water to the bowl, place the tray on top, cover with the lid. Steam the broccoli for 15 min. at 105°C speed 1.
5. After 15 min. place the other tray with asparagus and zucchini on top and continue steaming for 5 min. at 105°C, speed 1. Then open the lid slightly, put spinach leaves on the vegetables and steam for further 5 min. at 105°C, speed 1.
6. Remove the steaming tray, pour out the water, insert the blade. Put in the cream, yoghurt, gorgonzola and eggs. Season with salt and pepper, block the lid and mix for 20 sec. speed 4.
7. Open the lid, put the vegetable topping on the tart, pour it over with the mix of cream and eggs, bake for 35-40 min. in the preheated oven at 180°C.

Tips

If you chill the dough enough, then you prevent the sides of the pastry from falling down while baking. If the bottom of the pastry rises while baking, open the oven and prick the bubbles carefully.

INDYJSKIE LASSI Z MANGO
INDIAN MANGO LASSI

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 ml mleka
150 g gęstego jogurtu naturalnego
1 łyżeczka miodu
2 łyżki soku z cytryny
1 duże, dojrzałe mango

Krok, po kroku

1. Mango przekroić wzdłuż na pół , usunąć pestkę, obrać ze skórki. Pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć mango, jogurt, wlać mleko, dodać miód i sok z cytryny. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 12.
3. Podawać w wysokich szklankach od razu po przygotowaniu.

Ingredients

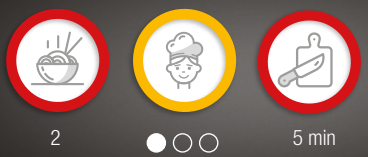
200 ml milk
150 g thick plain yoghurt
1 tsp honey
2 tbsp lemon juice
1 big ripe mango

How to make it

1. Halve the mango longwise, discard the stone, peel and cut into small pieces.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put the mango, yoghurt and milk, add the honey and lemon juice. Block the lid and the hole and blend for 30 sec. speed 12.
3. Serve in tall glasses immediately.

WANILIOWA KAWA MROŻONA Z PIANKĄ
VANILLA ICE COFFEE WITH FOAM

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

3 czubate łyżki kawy rozpuszczalnej
400 ml wody
250 g lodów waniliowych
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
8 kostek lodu

Krok, po kroku

1. Kawę rozpuszczalną zaparzyć w 400 ml wody. Ostudzić, schłodzić w lodówce
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć lody waniliowe, kostki lodu, ekstrakt wanilii, wlać zaparzoną, zimną kawę. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 12.
3. Podawać w wysokich szklankach ze słomką, od razu po przygotowaniu, posypaną np. tartą czekoladą.

Ingredients

3 full tbsp instant coffee
400 ml water
250 g vanilla ice cream
1 tsp vanilla extract
8 ice cubes

How to make it

1. Brew the instant coffee in 400 ml water. Cool in the fridge.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in vanilla ice cream, ice cubes, vanilla extract and pour in the cold coffee. Block the lid and the hole and mix for 30 sec. speed 12.
3. Serve immediately in tall glasses with a straw, sprinkle with grated chocolate on top.

HUMMUS KLASYCZNY
CLASSIC HUMMUS

Użyte akcesoria
Accessories

Składniki

2 puszki ciecierzycy konserwowej
Sok z 1 cytryny (4 łyżki)
6 łyżek pasty sezamowej tahini
100 ml oliwy z oliwek
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka kuminu mielonego (opcjonalnie)
0,5 łyżeczki soli
Pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: puszki z ciecierzycą otworzyć, osączyć z zalewy, pozostawić ok. 150 ml zalewy . Czosnek obrać.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać posiekany czosnek ze ścianek naczynia. Dodać ciecierzycę, pastę tahini, oliwę, sok z cytryny, kumin, sól i pieprz . Wlać 100 ml zostawionej wcześniej zalewy z ciecierzycy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować - czas 20 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać hummus ze ścianek naczynia. Jeśli hummus jest zbyt gęsty, dodać więcej zalewy z ciecierzycy lub kilka łyżek ciepłej wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować - czas 1 minuta, prędkość 10.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać hummus ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę, ponownie zmiksować – czas 1 minuta, prędkość 10.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć humus do innego naczynia.

Wskazówki

Smak humusu można modyfikować, np. zamiast 1 puszki ciecierzycy dodać ugotowany wcześniej i obrany ze skórki bób. Można też dodać suszone pomidory lub świeże zioła.

Ingredients

2 chickpea cans
Juice of 1 lemon
6 tbsp. tahini paste
100 ml olive oil
2 garlic cloves
1 tsp ground cumin (optionally)
0.5 tsp salt
black pepper

How to make it

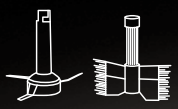
1. Prepare the ingredients: drain the chickpeas leaving about 150 ml pickle, peel the garlic.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in the garlic, block the lid and the hole and chop for 7 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the garlic down, add in the chickpea, tahini paste, oil, lemon juice, cumin, salt and pepper. Pour in the remaining pickle, block the lid and blend for 20 sec. speed 8.
4. Open the lid, scrape the hummus down the bowl. If too thick, add in more pickle or a few tablespoons of warm water. Block the lid and blend for 1 min. speed 10.
5. Open the lid, scrape the hummus down the bowl and blend again for 1 min. speed 10.
6. Open the lid, place the hummus in another dish.

Tips

The hummus taste may be modified by adding in the cooked and peeled broad beans, or dried tomatoes and herbs.

KREM ORZECHOWO-DAKTYLOWY A'LA NUTELLA
HAZELNUT AND DATE SPREAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 g orzechów laskowych bez łupin
200 g daktyli suszonych bez pestek
1 łyżka ciemnego kakao
100 ml wody

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Wodę zagotować, daktyle włożyć do małego garnka, zalać wrzątkiem, pozostawić na co najmniej 5 minut. Po namoczeniu osączyć i pozostawić 100 ml wody, w której się moczyły.
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 150˚C. Orzechy wsypać na suchą blachę do pieczenia, wstawić do piekarnika na 10 minut.
3. W naczyniu umieścić motylek, wsypać uprażone orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, oczyścić orzechy ze skórek – czas 15 sekund, prędkość 3.
4. Otworzyć pokrywę, orzechy przesypać do miski, oczyścić z resztek łupin.
5. Dzbanek oczyścić z pozostałości orzechów, założyć nóż, wsypać obrane orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować orzechy – czas 30 sekund, prędkość 10.
6. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać orzechy ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i ponownie zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 12.
7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać orzechy ze ścianek naczynia. Dodać daktyle, kakao i 100 ml wody (z moczenia daktyli). Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować krem – czas 30 sekund, obroty 8.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i zmiksować ponownie – czas 30 sekund, prędkość 8.
9. Podawać np. z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników.

Ingredients

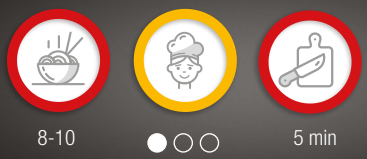
200 g hazelnuts, shelled
200 g dried dates, stoned
1 tbsp dark cocoa
100 ml water

How to make it

1. Prepare the ingredients: boil the water, place the dates in a saucepan with the boiling water, leave for at least 5 minutes to soak. Drain the dates leaving 100 ml water.
2. Preheat the oven to 150°C, put the nuts on the dry baking tray and roast for 10 min.
3. Insert the butterfly whisk in the mixing bowl, put in the roasted nuts. Block the lid and the hole, peel the nuts for 15 sec. speed 3.
4. Open the lid, place the nuts in another dish, clean the bowl.
5. Insert the blade, put in the peeled nuts, block the lid and the hole and blend for 30 sec. speed 10.
6. Open the lid, scrape the nuts down, block the lid and the hole and blend again for 30 sec. speed 12.
7. Open the lid, scrape the nuts down, add in the dates, cocoa and 100 ml water (the water the dates soaked in). Block the lid and the hole and blend the cream for 30 sec. speed 8.
8. Open the lid, scrape the cream down, block the lid and the hole and blend again for 30 sec. speed 8.
9. Serve with bread or as the crepe filling.

PASTA Z BURAKÓW I FASOLI
BEETROOT AND BEANS SPREAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

250 g pieczonych buraków (ewentualnie gotowanych)
1 puszka białej fasoli lub 250 g ugotowanej na miękko białej fasoli
60 g łuskanych pestek słonecznika
1 ząbek czosnku
30 ml oliwy z oliwek (miarka)
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka miodu
0,5 łyżeczki drobnej soli
Szczypta pieprzu
Posiekany szczypiorek do posypania

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Upieczone lub ugotowane buraki obrać ze skórki, pokroić na kawałki ok 2-3 cm. Czosnek obrać, fasolę osączyć z zalewy.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Dodać buraki, fasolę, sól i pieprz, pestki słonecznika, oliwę, sok z cytryny i miód. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 20 sekund, obroty 8.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścian naczynia. Zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 10 .
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia. Podawać z pieczywem, jako dodatek do placków lub nadzienie do wytrawnych naleśników.

Ingredients

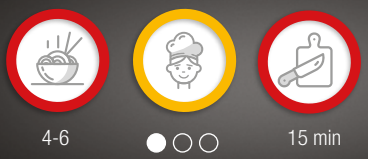
250 g baked beetroots (optionally cooked)
1 can of beans or 250 g soft boiled beans
60 g sunflower seeds
1 garlic clove
30 ml olive oil
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp honey
0.5 tsp salt
pinch of black pepper
chopped chives to sprinkle

How to make it

1. Prepare the ingredients: peel the baked or cooked beetroots, cut them into 2-3 cm pieces, peel the garlic, drain the beans.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in the garlic, block the lid and the hole and mix for 8 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the garlic down, add in the beetroots, beans, salt and pepper, sunflower seeds, oil, lemon juice and honey. Block the lid and the hole and blend for 20 sec. speed 8.
4. Open the lid, scrape the mixture down and blend again for 30 sec. speed 10.
5. Open the lid, place the spread in another dish. Serve with bread or as the savoury crepe filling.

PASTA Z ŻÓŁTEGO SERA I PAPRYKI
CHEESE AND PEPPER SPREAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

250 g sera żółtego, twardego bez dziur (gouda)
2 szt. ogórków konserwowych (ok 80 g)
60 g papryki konserwowej
0,5 pęczka szczypiorku (do posypania)
60 g gęstego majonezu (2 łyżki)
Szczypta soli i pieprzu do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: szczypiorek posiekać, odłożyć. Paprykę i ogórki pokroić na mniejsze kawałki, ser pokroić w kawałki ok. 1-2 cm.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć paprykę i ogórki, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać paprykę i ogórki ze ścianek, przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć ser żółty. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 10.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać ser ze ścianek naczynia. Dodać posiekane warzywa, majonez, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę – czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia. Podawać z pieczywem, posypać szczypiorkiem.

Wskazówki

Gęstość pasty zależy od ilości użytego majonezu.
UWAGA! Jeśli po posiekaniu ogórki i papryka mają dużo soku, należy odsączyć go przez sitko i do pasty dodać osączone warzywa.

Ingredients

250 g hard cheese (Gouda)
2 pickled cucumbers (approx. 80 g)
60 g pickled pepper
0.5 bunch of chives
60 g thick mayonnaise
pinch of salt and black pepper

How to make it

1. Prepare the ingredients: chop the chives, cut the cucumbers, peppers and cheese into smaller pieces.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in the peppers and cucumbers, block the lid and the hole and chop for 10 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the peppers and cucumbers down, place in another dish. Put the cheese in the mixing bowl, block the lid and the hole and blend for 20 sec. speed 10.
4. Open the lid, scrape the cheese down, add in the chopped vegetables, mayonnaise, salt and pepper. Block the lid and blend for 20 sec. speed 4.
5. Open the lid, place the spread in another dish. Serve with bread, sprinkle with chives.

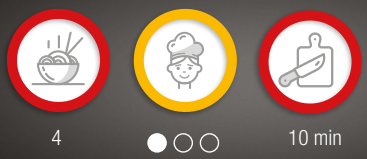
Tips

The spread thickness depends on the amount of mayonnaise.

SEREK Z AWOKADO Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

SALMON AND AVOCADO CHEESE SPREAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 g sera białego półtłustego
100 g łososia wędzonego
1 szt. dojrzałego awokado
2 łyżeczki soku z cytryny
Szczypta soli i pieprzu do smaku

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: łososia wędzonego pokroić na mniejsze części. Awokado naciąć wzdłuż na pół, usunąć pestkę, obrać ze skórki, podzielić na 4 części.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć łososia, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać łososia ze ścianek naczynia. Dodać pokruszony biały ser i awokado, sok z cytryny oraz sól i pieprz . Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 12 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Wskazówki

Pastę należy podać od razu po zrobieniu. Podczas przechowywania awokado (pasta) ciemnieje.

Ingredients

200 g semi skimmed quark
100 g smoked salmon
1 ripe avocado
2 tsp lemon juice
pinch of salt and pepper

How to make it

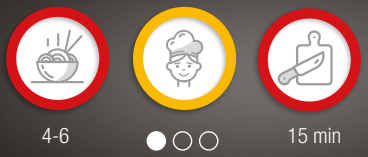
1. Prepare the ingredients: cut the salmon into smaller chunks, cut the avocado in half, discard the stone, peel and cut into 4.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in the salmon, block the lid and blend for 10 sec. speed 4.
3. Open the lid, scrape the salmon down, add the crushed quark, avocado and lemon juice. Season with salt and pepper. Block the lid and blend all the ingredients for 12 sec. speed 4.
4. Open the lid, place the spread in another dish.

Tips

Serve immediately as it discolours very fast.

WEGE PASTA Z SOCZEWICY
VEGE LENTIL SPREAD

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

250 g ugotowanej zielonej soczewicy
200 g ugotowanej kaszy jaglanej
150 g pieczarek
1 cebula
2 ząbki czosnku
30 ml oliwy z oliwek
1 łyżka mielonego siemienia lnianego
1 łyżka majeranku
1 płaska łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka mielonej kurkumy
0,5 łyżeczki mielonego kminku (opcjonalnie)
50 ml wody

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: pieczarki umyć, cebulę i czosnek obrać. Cebulę przekroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pieczarki, cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać pieczarki ze ścianek naczynia. Wlać oliwę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić pieczarki – temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, dodać kaszę, soczewicę, wszystkie przyprawy i wodę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać pastę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować ponownie – czas 30 sekund, obroty 8.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Wskazówki

Pasta ma uniwersalne zastosowanie. Można ją podawać np. z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników, krokietów, pierogów itp. Można również uformować z niej niewielkie kotleciki, upiec w piekarniku lub usmażyć na oleju i podawać jako danie obiadowe.

Ingredients

250 g cooked green lentils
200 g cooked millet groats
150 g mushrooms
1 onion
2 garlic cloves
30 ml olive oil
1 tbsp ground linseeds
1 tbsp marjoram
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper
1 tsp ground curcuma
0.5 tsp ground caraway seeds (optionally)
50 ml water

How to make it

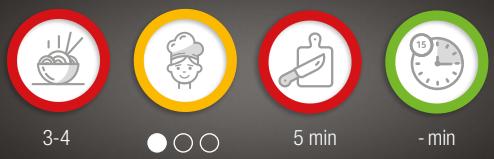
1. Prepare the ingredients: wash the mushrooms, peel the garlic and the onion and cut into smaller pieces.
2. Insert the blade in the mixing bowl, put in the mushrooms, onion and garlic. Block the lid and the hole and chop for 10 sec. speed 6.
3. Open the lid, scrape the mushrooms down, pour in the oil, block the lid and leave the hole open. Sauté the mushrooms for 6 min. at 120°C, speed 1.
4. Open the lid, add in the groats, green lentils, all the spices and water. Block the lid and the hole and blend for 30 sec. speed 4.
5. Open the lid, scrape the spread down, block the lid and blend again for 30 sec. speed 8.
6. Open the lid, place the spread in another dish.

Tips

The spread is universal. It may be served with bread or as the crepe or dumpling filling. It may also be shaped into little chops, baked or fried in oil and served as a main course.

CIASTO NA PIEROGI – PRZEPIS PODSTAWOWY
DUMPLING DOUGH

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g mąki pszennej uniwersalnej
220 ml wody
0,5 łyżeczki soli

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać mąkę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
2. Ponownie wyrabiać ciasto, funkcja: Wyrabiania ciasta (knead)- czas 1,5 minuty, prędkość 1.
3. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi na gładko, pozostawić na 10-15 min.

Ingredients

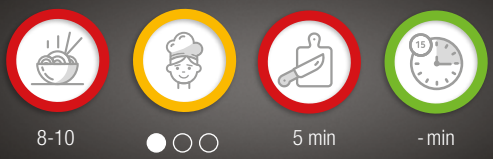
400 g wheat flour
220 ml water
0.5 tsp salt

How to make it

1. Insert the blade in the mixing bowl. Pour in the water, add flour and salt. Block the lid and mix for 20 sec. speed 4.
2. Knead the dough for 1.5 min. speed 1.
3. Place the dough on a pastry board, continue kneading with hands until smooth, leave for 10-15 min.

CIASTO NA PIZZĘ – PRZEPIS PODSTAWOWY
PIZZA DOUGH

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

400 g mąki pszennej uniwersalnej
300 ml wody
10 g świeżych drożdży
1 łyżeczka soli
2 łyżeczki cukru
1 łyżka oliwy z oliwek lub innego oleju roślinnego
1 łyżeczka ziół prowansalskich
1 łyżeczka mielonej, słodkiej papryki

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać cukier, sól, oliwę, mąkę i pozostałe przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka.
3. Wyrabiać ciasto czas 20 sekund, obroty 4.
4. Po tym czasie wyrabiać ponownie – funkcja: Wyrabiania ciasta, czas 1,5 minuty, prędkość 1.
5. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na 30 min.

Wskazówki

Podana ilość składników wystarcza na 1 dużą blachę z kuchenki lub 2 blachy do ciasta prostokątne.
Proporcje ciasta na 1 blachę (dla 2-3 osób): 220 g mąki, 150 ml wody, 5 g drożdży, szczypta soli i pozostałych przypraw.

Ingredients

400 g wheat flour
300 ml water
10 g yeast
1 tsp salt
2 tsp sugar
1 tbsp olive oil or other vegetable oil
1 tsp mixed herbs (Herbs de Provence)
1 tsp sweet paprika

How to make it

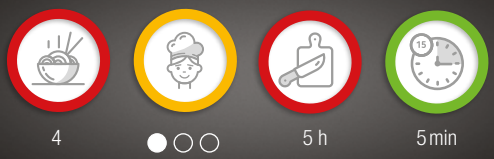
1. Insert the blade in the mixing bowl. Pour in the water, add the yeast Block the lid and mix for 10 sec. speed 4.
2. Open the lid, add in the sugar, salt, oil, flour and the other spices. Block the lid.
3. Mix the ingredients for the dough for 20 sec. speed 4.
4. Knead for the next 1.5 min. speed 1.
5. Place the dough in another dish, leave for 30 min. to rise.

Tips

The recipe above is enough for one baking tray or two oblong cake tins.
For one cake tin (for 2-3 people) use: 220 g flour, 150 ml water. 5 g yeast, a pinch of salt and other spices.

KOPYTKA
DUMPLINGS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

600 g ugotowanych ziemniaków (800 g surowych)
200 g mąki pszennej
1 jajko
0,5 łyżeczki soli

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i wybite jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać mąkę i sól, zamknąć pokrywą i miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na mniejsze części, uformować wałki grubości ok 2 cm i pokroić je skośnie na nieduże kopytka. Wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 3 minuty od wypłynięcia. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze. Podawać jako samodzielne danie z sosami, duszonymi warzywami, gulaszem.

Wskazówki

Do ciasta można dodać posiekany koperek lub blanszowany szpinak – otrzymamy wówczas kopytka zielone. Zieleninę należy dodać do ziemniaków do pierwszego miksowania.
Można również do ciasta dodać mieloną kurkumę (żółte kopytka), zmiksowane suszone pomidory itp.
Uwaga! Ciasto na kopytka nie może długo leżeć surowe, ponieważ robi się rzadkie. Należy od razu formować i gotować kluski.

Ingredients

600 g cooked potatoes (800 g raw potatoes)
200 g wheat flour
1 egg
0.5 tsp salt

How to make it

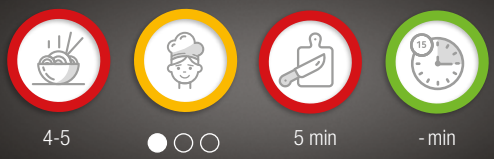
1. Insert the blade in the mixing bowl, put in the potatoes, beat in the egg. Block the lid and the hole and mix for20 se. speed 6.
2. Open the lid, add the flour and salt. Block the lid and mix again for 20 sec. speed 6.
3. Open the lid, place the dough on the pastry board or the worktop. Knead the dough a little, divide into smaller parts, form some rolls, 2 cm thick and cut them diagonally. Place them in salt boiling water, stir gently and cook for 3 min. until they float. Place them on plates with a skimmer. Serve as a main dish with sauces, stew or vegetables.

Tips

You may add chopped dill or blanched spinach to the dough, then you get green dumplings. Or ground curcuma (yellow dumplings) or blended dried tomatoes.
Preferably, form and cook the dumplings at once. Otherwise, the dough gets too soft and hard to form.

MASŁO DOMOWE
HOME-MADE BUTTER

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 ml śmietanki kremówki 36% tłuszczu
o temperaturze ok. 15°C

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć motylek do ubijania. Wlać śmietankę, zamknąć pokrywę dzbanka, ubijać masło – czas 5 minut, prędkość 3.
2. Pod koniec ubijania ze śmietany wytrąci się maślanka (mleczny płyn). Otworzyć pokrywę dzbanka, masło (w postaci grudek) z maślanką wylać na sitko. Wypłukać masło pod strumieniem zimnej wody. Odstawić sito na garnek wypełniony zimną wodą, masło ugniatać w dłoniach lub łyżką, do momentu całkowitego wypłukania maślanki. Jeśli woda nadal będzie miała mleczne zabarwienie, wymienić ją i powtórzyć ugniatanie.
3. Czyste masło uformować w dowolny kształt – osełki lub kuli. Przełożyć do miseczki. Przechowywać w lodówce do 10 dni.

Ingredients

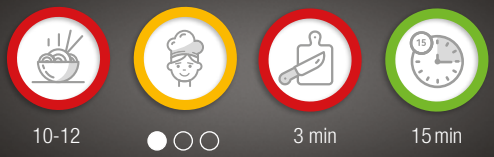
500 ml double cream (36%) at temp. 15°C

How to make it

1. Insert the butterfly whisk in the mixing bowl. Pour in the cream, block the lid and whisk the butter for 5 min. speed 3.
2. After that time you get buttermilk. Open the lid, pour out the butter knobs and buttermilk on a sieve, rinse the butter under cold running water. Place the sieve on the pot full of cold water, mash the butter up until completely without buttermilk.
3. Shape the butter as you wish. Place in the bowl and store in the fridge up to 10 days.

NALEŚNIKI – CIASTO PODSTAWOWE
CREPES

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

550 ml mleka
250 g mąki pszennej (typ 500)
1 szt. jajka
0,5 łyżeczki soli
2 łyżki oliwy

Krok, po kroku

1. W urządzeniu miksującym założyć nóż. Wlać mleko, dodać wszystkie pozostałe składniki ciasta. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać ciasto do innego naczynia.
3. Ciasto wylewać porcjami na rozgrzaną patelnię, smażyć naleśniki z obydwu stron.

Wskazówki

Smażenie naleśników może wymagać smarowania patelni olejem. Patelnię należy cienko smarować olejem przed nalaniem każdej porcji ciasta.
Do ciasta naleśnikowego można dołożyć np. 2 łyżki pesto – otrzymamy zielone ciasto bazyliowe do naleśników wytrawnych.

Ingredients

550 ml milk
250 g wheat flour
1 egg
0.5 tsp salt
2 tbsp oil

How to make it

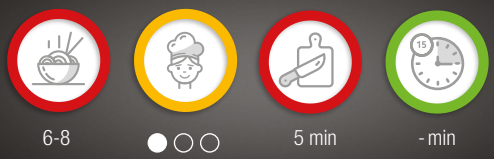
1. Insert the blade in the mixing bowl. Pour in the milk, add the other ingredients. Block the lid and the hole and mix for 20 sec. speed 1.
2. Open the lid, pour the mixture into another dish.
3. Pour little portions of the mixture in a preheated frying pan and fry the crepes on both sides.

Tips

When frying the crepes, you may oil the frying pan a little.
You may add 2 tbsp pesto to the mixture, then you get green basil one for savoury crepes.

PESTO Z RUKOLI
ROCKET PESTO

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

80 g liści rukoli
1 duży ząbek czosnku
20 g orzechów włoskich
100 ml oliwy z oliwek
80 g tartego sera grana padano
Szczypta soli i pieprzu do smaku

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć obrany czosnek i orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do orzechów włożyć rukolę, ser, wlać oliwę, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować pesto – czas 20 sekund, prędkość 7.
3. Za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek i przełożyć do innego naczynia.

Wskazówki

Pesto można przechowywać w lodówce, w słoiczku lub innym zamykanym pojemniku przez ok. 7 dni
Pesto można przygotować z innych liści (roszponka, bazylia, natka z pietruszki) oraz orzechów (migdały, orzeszki pinii) zachowując podane proporcje liści, orzechów i oliwy.

Ingredients

80 g rocket leaves
1 big garlic clove
20 g walnuts
100 ml olive oil
80 g Grana Padano, grated
pinch of salt and pepper

How to make it

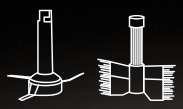
1. Insert the blade in the mixing bowl, put in the peeled garlic and walnuts. Block the lid and the hole and chop for 15 sec, speed 6.
2. Open the lid, add the rocket, cheese, olive oil, salt and pepper. Block the lid and blend for 20 sec. speed 7.
3. Put the pesto into another dish.

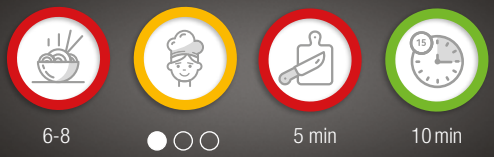
Tips

Store the pesto in a jar or another container in the fridge for up to 7 days.
Pesto may be made of other leaves like lamb's lettuce, basil, parsley and nuts (almonds, pine nuts) keeping the same proportions of leaves, nuts and oil.

SOS CIEMNY PODSTAWOWY
DARK SAUCE

Użyte akcesoria
Accessories





Składniki

500 ml bulionu warzywnego lub mięsnego
1 szt. cebuli (ok 100 g)
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
50 g mąki pszennej
50 g miękkiego masła
0,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
Pieprz do smaku
1 łyżka majeranku

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym założyć nóż. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, włożyć do naczynia miksującego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścianek naczynia. Włożyć masło, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka , otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę – temperatura 120˚C, czas 5 minut, obroty 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać koncentrat pomidorowy i mąkę, podsmażyć – temperatura 120˚C, czas 3 minuty, obroty 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż, założyć motylek do mieszania. Wlać bulion, dodać przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować sos – temperatura 100˚, czas 7 minut, obroty 1.

Wskazówki

Sos można doprawiać do smaku różnymi przyprawami: majerankiem, ziołami, papryką ostrą.

Ingredients

500 ml vegetable or meat stock
1 onion
1 tsp passata
50 g wheat flour
50 g soft butter
0.5 tsp salt
1 tsp sweet paprika
black pepper
1 tbsp marjoram

How to make it

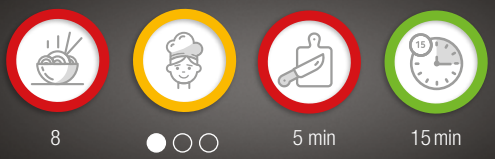
1. Insert the blade in the mixing bowl. Peel the onion, cut into 4 and put into the mixing bowl. Block the lid and the hole and chop the onion for 10 se. speed 6.
2. Open the lid, scrape the onion down, put in the butter, block the lid and leave the hole open. Sauté the onion for 5 min, at 120°C, speed 1.
3. Open the lid, add the passata and flour and sauté for 3 min. at 120°C, speed 1.
4. Open the lid, remove the blade, insert the butterfly whisk. Pour in the stock, add the spices. Block the lid and the hole and cook the sauce for 7 min. at 100°C, speed 1.

Tips

Optionally, season the sauce with marjoram, herbs or hot paprika.

TORTILLA PSZENNA DOMOWA – PRZEPIS PODSTAWOWY
HOME-MADE TORTILLAS

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

200 g mąki pszennej uniwersalnej
150 ml gorącej wody
2 łyżki oliwy z oliwek lub innego oleju roślinnego
1 łyżeczka drobnej soli
1 łyżeczka ziół prowansalskich

Krok, po kroku

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać mąkę, oliwę, zioła i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.
2. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia. Pozostawić na 10 min przykryte ściereczką.
3. Ciasto podzielić na 8 części, ulepić z nich kulki. Każdą rozwałkować na cienki, okrągły placek, jak najmniej podsypując mąką. Placki smażyć na suchej, średnio rozgrzanej patelni ok. 2 minuty z każdej strony, aż miejscami lekko się przyrumienią.
4. Podsmażone tortille układać jedna na drugą.

Wskazówki

Gotowe tortille dość szybko wysychają, trzeba je przechowywać przykryte.
Przed zwinięciem można je lekko skropić zimną wodą.

Ingredients

200 g wheat flour
150 g hot water
2 tbsp olive oil
1 tsp salt
1 tsp mixed herbs (Herbs de Provence)

How to make it

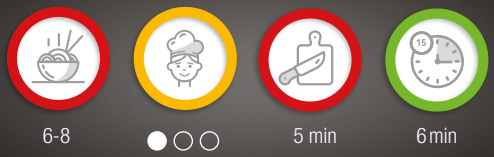
1. Insert the blade in the mixing bowl. Pour in the water, add the flour, oil, herbs and salt. Block the lid and the hole and mix for 20 sec. speed 4.
2. Place the dough in another dish. Cover with cloth and leave for 10 min.
3. Divide the dough into 8 parts, shape little balls. Roll up each part into thin, round pies using very little flour. Fry the pies over a medium heat in a dry pan for about 2 min. on both sides until lightly browned.
4. Pile up the fried tortillas.

Tips

Ready tortillas dry up pretty fast, so keep them under cover. Drizzle them with cold water before rolling.

SOS BESZAMELOWY
BECHAMEL SAUCE (WHITE SAUCE)

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

500 ml mleka
50 g masła
50 g mąki pszennej
0,5 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej
szczypta pieprzu

Krok, po kroku

1. W naczyniu miksującym umieścić motylek. Wlać mleko, dodać wszystkie pozostałe składniki sosu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, gotować sos – temperatura 100˚C, czas 6 minut, prędkość 2.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować sos, ewentualnie doprawić wg własnego gustu.

Wskazówki

Sos beszamelowy doskonale pasuje do zapiekanek: warzywnych, makaronowych, z dodatkiem mięsa mielonego.

Ingredients

500 ml milk
50 g butter
50 g wheat flour
0.5 tsp salt
0.5 tsp nutmeg
pinch black pepper

How to make it

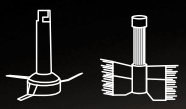
1. Insert the butterfly whisk in the mixing bowl. Pour in milk, add the other ingredients. Block the lid and the hole. Cook the sauce for 6 min. temp. 100°C, speed 2.
2. Unblock the lid, taste the sauce, season it if necessary.

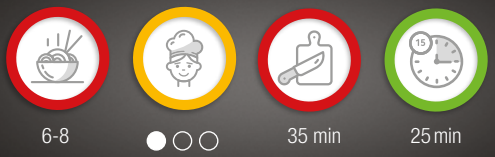
Tips

Bechamel sauce perfectly tastes with vegetable bakes, paste bakes or mincemeat bakes.

SOS GRZYBOWY Z SUSZONYCH GRZYBÓW
WILD MUSHROOM SAUCE

Użyte akcesoria
Accessories





Składniki

400 ml bulionu warzywnego lub mięsnego
1 szt. cebuli (ok 100 g)
20 g suszonych grzybów
30 g mąki pszennej
30 g miękkiego masła
50 ml śmietanki 12%
0,5 łyżeczki soli
Pieprz do smaku
Kilka ziaren jałowca (opcjonalnie)
1 łyżka majeranku

Krok, po kroku

1. Grzyby włożyć do małej miseczki, zalać je 100 ml ciepłej wody, odstawić na 0,5 godz.
2. W naczyniu miksującym założyć nóż. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, włożyć do naczynia miksującego. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścianek naczynia.
4. Włożyć masło, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka , otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę – temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, do naczynia dodać namoczone grzyby, bulion i przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos – temperatura 100˚, czas 20 minut, obroty 1.
6. W miseczce wymieszać mąkę ze śmietanką, przez otwór w pokrywie wlać śmietankę, gotować – temperatura 100˚C, czas 2 minuty, obroty 1.
7. Zmiksować sos – czas 8 sekund, obroty 8.

Wskazówki

Sos doprawiać do smaku przyprawami: majerankiem, ziołami, papryką ostrą.
Jeśli sos ma być bardziej gładki, należy ponownie go zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.

Ingredients

400 ml vegetable or meat stock
1 onion (approx.100 g)
20 g dried wild mushrooms
30 g wheat flour
30 g soft butter
50 ml cream 12%
0.5 tsp salt
black pepper
a few juniper berries (optionally)
1 tbsp. marjoram

How to make it

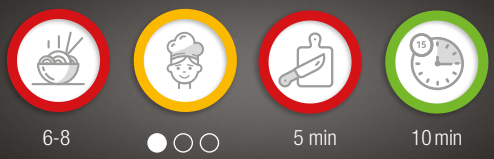
1. Put the mushrooms into a small bowl, soak them in 100 ml warm water for about half an hour.
2. Insert the blade in the mixing bowl. Peel the onion and cut it into 4 pieces. Put it into the bowl, block the lid and the hole, chop the onion for 10 sec. speed 6.
3. Unblock the lid, scrape the onion down the bowl with a spatula.
4. Put the butter into the bowl, block the lid, leave the hole open. Sauté the onion for 5 min. temp. 120°C, speed 1.
5. Unblock the lid, add soaked mushrooms, stock and spices. Block the lid and the hole and cook the sauce for 20 min. temp. 100°C, speed 1.
6. Mix flour and cream in a bowl, pour it inside and cook for 2 min. temp. 100°C, speed 1.
7. Blend the sauce for 8 sec. speed 8.

Tips

Season the sauce with marjoram, herbs, hot paprika.
If you want the sauce smoother, blend it again for 20 sec. speed 8.

SOS POMIDOROWY AKSAMITNY
SMOOTH TOMATO SAUCE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

250 ml passaty pomidorowej (przecieru pomidorowego)
200 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
1 mała cebula (80 g)
40 g mąki pszennej
40 g miękkiego masła
50 ml śmietanki 12%
0,5 łyżeczki soli
Pieprz do smaku

Krok, po kroku

1. Cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę – czas 10 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło i mąkę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 110˚, czas 4 minuty, obroty 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion, przecier pomidorowy, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos - – temperatura 100˚, czas 6 minut, obroty 1.
4. Przez otwór w pokrywie wlać śmietankę, wymieszać - czas 15 sekund, obroty 3.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, sos przelać do sosjerki.

Wskazówki

Sos podawać na gorąco. Najlepiej smakuje z pulpetami mięsnymi lub rybnymi.

Ingredients

250 ml passata
200 ml vegetable or chicken stock
1 onion (80 g)
40 g wheat flour
40 g soft butter
50 ml cream 12%
0.5 tsp salt
black pepper

How to make it

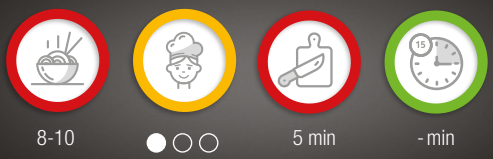
1. Peel the onion, cut into smaller pieces. Insert the blade in the mixing bowl, place the onion, block the lid and the hole. Chop the onion for 10 sec. speed 8.
2. Open the lid, scrape the onion down the bowl. Add the butter and the flour, block the lid and leave the hole open. Sauté for 4 min. temp.110°C, speed 1.
3. Open the lid, pour in the stock, passata, add salt and pepper. Block the lid and the hole, cook the sauce for 6 min. speed 1.
4. Pour in the cream through the hole and mix for 15 sec., speed 3.
5. Open the lid, pour the sauce into the sauce boat.

Tips

Serve the sauce hot. It tastes the best with meatballs or fish balls.

SOS WINEGRET KLASYCZNY
CLASSIC VINAIGRETTE (FRENCH DRESSING)

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

1 nieduża cebula (ok. 80 g)
3 ząbki czosnku
Sok z 1 cytryny
2 płaskie łyżki miodu
200 ml oleju słonecznikowego/rzepakowego
1 pełna łyżeczka soli
1 płaska łyżeczka pieprzu
2 łyżeczki suszonych ziół prowansalskich

Krok, po kroku

1. Przygotować warzywa: cebulę obrać i przekroić na 4 części, czosnek obrać.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż.
3. Do naczynia miksującego włożyć cebulę, czosnek, przyprawy, miód, sok z cytryny, wlać olej. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować składniki sosu – czas 20 sekund, prędkość 8.

Wskazówki

Do sosu można dodać świeże liście pietruszki lub inne świeże zioła.
Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do 2 tygodni. Sos przed zastosowaniem trzeba wymieszać.

Ingredients

1 small onion (80 g)
3 garlic cloves
juice of 1 lemon
2 tbsp. honey
200 ml sunflower or rape oil
1 full tsp salt
1 tsp black pepper
2 tsp dried Herbs de Provence

How to make it

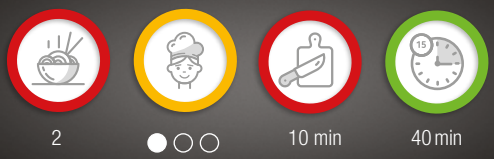
1. Prepare the vegetables: peel the garlic and the onion, cut it into 4.
2. Insert the blade in the mixing bowl.
3. Put the onion, garlic, spices, honey, lemon juice and oil in the bowl. Block the lid and the hole and blade all the ingredients for 20 sec. speed 8.

Tips

You can also add fresh parsley or other herbs.
Dressing can be stored in the fridge in an airtight container up to 2 weeks. Shake the dressing before serving.

GRUSZKI W CZERWONYM WINIE SOUS VIDE
SOUS VIDE PEARS IN RED WINE

Użyte akcesoria
Accessories



Składniki

2 szt. gruszek
50 ml czerwonego wina wytrawnego
1 łyżka miodu
0,5 łyżeczki cynamonu
Szczypta kardamonu mielonego
2 łyżeczki soku z cytryny

Krok, po kroku

1. Wino i sok z cytryny zamrozić w dwóch porcjach (najlepiej w pojemniku do kostek lodu).
2. Gruszki umyć i obrać, za pomocą ostrego nożyka wydrążyć gniazda nasienne, posypać cynamonem i kardamonem. Włożyć do woreczków, dodać zamrożone wino i sok z cytryny oraz miód. Gruszki zapakować próżniowo.
3. Do dzbanka włożyć torebki z gruszkami, wlać wodę – tyle, żeby przykryć torebki. (Torebki z gruszkami powinny być całkowicie przykryte wodą).
4. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować sous vide – temp. 75°C, czas 40 minut.
5. Po ugotowaniu wyjąć gruszki z torebek, podawać z dowolnym słodkim sosem jako deser.

Ingredients

2 pears
50 ml dry red wine
1 tbsp honey
0.5 tsp cinnamon
pinch of ground cardamom
2 tsp lemon juice

How to make it

1. Freeze the wine and lemon juice in two batches (preferably in ice cube container).
2. Wash and peel the pears, remove the cores with a sharp knife, dust with cinnamon and cardamom. Place the pears in the bags, add the frozen wine with lemon juice and honey. Get the pears vacuum-packed.
3. Put the bags with pears into the bowl, pour in water to cover the bags (they should be thoroughly covered with water).
4. Block the lid and cook the pears sous vide for 40 min. at temp. 75°C.
5. Once cooked, take the pears out of the bags and serve with any syrup as a dessert.

POLĘDWICZKI Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
TURKEY WITH DRIED TOMATOES

Użyte akcesoria
Accessories

2 | ●○○ | 10 min | 80 min

Składniki

2 szt polędwiczek z piersi indyka (po ok. 200 g/szt)
2 łyżeczki pesto bazyliowego
3 szt pomidorów suszonych z zalewy
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu

Krok, po kroku

1. Przygotować produkty: Polędwiczki z indyka umyć, osuszyć, przyprawić solą i pieprzem. Każdą polędwiczkę posmarować z każdej strony pesto. Pomidory suszone posiekać.
2. Polędwiczki włożyć do woreczków, dodać suszone pomidory i zapakować próżniowo.
3. Do dzbanka włożyć torebki z polędwiczkami z indyka, wlać wodę – tyle, żeby przykryć worki (ok 1,5 litra). Torebki z mięsem powinny być całkowicie przykryte wodą.
4. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować sous vide – temperatura 75˚C, czas 80 minut.
5. Po ugotowaniu wyjąć indyka z torebek, osączyć z powstałego sosu, pokroić na mniejsze kawałki.

Ingredients

2 turkey breast (approx. 200 g each)
2 tsp basil pesto
3 dried tomatoes
1 tsp salt
0.5 tsp black pepper

How to make it

1. Prepare the ingredients: wash and dry the turkey breast, season with salt and pepper. Spread the meat with pesto on each side. Chop the dried tomatoes.
2. Put the meat into the bags, add chopped tomatoes and get them vacuum-packed.
3. Put the bags with the turkey breast into the bowl, pour in water to cover the bag, approx. 1.5l (it should be thoroughly covered with water).
4. Block the lid and cook them sous vide for 80 min. at temp. 75°C.
5. Once cooked, take the turkey breast out of the bag, drain it and cut into smaller pieces.

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, BDO: 000027599
www.mpm.pl