



MODEL 330000ICM

# PRZEPIS DO WIELOFUNKCYJNEJ KUCHENKI







## JEDWABISTA ZUPA JARZYNOWA

### OPIS

Obierz cebulę, marchewkę, ziemniaki i rzepę. Usuń zieloną część pora i zachowaj jeden liść. Pokrój wszystkie składniki na kawałki, a następnie dobrze je umyj. Włóż ostrze do kielicha. Wszystkie składniki wraz z kostką rosółową oraz odrobiną soli i pieprzu włóż do kielicha, a następnie wlej wodę. Gotuj w trybie Soup P2 przez 35 minut.

**Wskazówka:** możesz użyć innych warzyw (cukinia, pomidory, bakłażan itp.), warzywa powinny ważyć co najmniej 600 g. Zupę możesz podawać z grzankami.

### SKŁADNIKI

- 1 cebula
- 1 por
- 1 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 rzepa
- 1 kostka rosółowa drobiowa
- 800 ml wody
- Sól i pieprz

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 15 min

**Czas gotowania:** 35 min

**Wyposażenie:** Ostrze







## MLEKO KOKOSOWE Z ANANASEM

### OPIS

Obierz banana i pokrój w duże plasterki. Obierz ananasa i pokrój miąższ w kostkę. Włóż ostrze do kielicha. Do kielicha wrzuć ananasa, banana i cukier, a następnie wlej wodę i mleko kokosowe. Gotuj w trybie Dessert P4 przez 8 minut. Następnie obróć i przytrzymaj pokrętko prędkości na funkcji P przez 5 sekund. Posyp poszatkowaną miętą, podawać na ciepło lub na zimno.

**Wskazówka:** Zupę tę możesz podawać z gałką lodów ananasowych.

### SKŁADNIKI

- 1 banan
- 300 g ananasa
- 350 ml mleka kokosowego
- 120 g cukru
- 150 ml wody
- kilka liści mięty (opcjonalnie)

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 5 min

**Czas gotowania:** 8 min

**Wyposażenie:** Ostrze







## ROSÓŁ DROBIOWY

### OPIS

Cebulę obierz i pokrój na cztery części. Włóż ostrze do kielicha. Włóż kawałki cebuli do kielicha, obróć i przytrzymaj pokrętko prędkości na pozycji P przez 5 sekund. Następnie zamień ostrze na ostrze do ciasta i wlej olej.

Gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 5 minut. Pod koniec programu dodaj wyflukaną i odsączoną ciecierzycę, posiekanego kurczaka i posiekane liście bazylii. Wlej bulion do kielicha, dodaj sól i pieprz, gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 30 minut.

**Wskazówka:** Kurczaka możesz zastąpić twardym tofu.

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 10 min

### SKŁADNIKI

- 330 g ciecierzycy w puszcze
- 50 g cebuli
- 250 g kurczaka
- 800 ml bulionu drobiowego
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 6 listków bazylii
- Sól i pieprz

**Czas gotowania:** 35 min

**Wyposażenie:** Ostrze i ostrze do ciasta









## KREM Z SOCZEWICY

### OPIS

Cebulę i marchewkę obierz i pokrój na kawałki. Boczek pokrój w kostkę. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj soczewicę, pokrojony w kostkę boczek, cebulę, marchewkę, kostkę rosołową, sól, pieprz i wodę. Gotuj w trybie Soup P2 przez 35 minut. Po zakończeniu programu wlej do kielicha śmietanę, obróć pokrętło prędkości do pozycji P i przytrzymaj przez 10 sekund. Serwuj posypane papryką.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 150 g zielonej soczewicy
- 1 cebula
- 1 mała marchewka
- 80 g wędzonego boczku
- 1 szczypta papryki
- 1 l wody
- 1 kostka bulionu
- drobiowego
- 100 ml śmietany
- Sól i pieprz

**Czas gotowania: 35 min**

**Wyposażenie: Ostrze**







## KREM Z SOCZEWICY

### OPIS

Oczyść kalafior. Obierz i pokrój ziemniaki na kawałki. Włóż ostrze do kielicha. W kielichu umieść kalafior, ziemniak, wodę, kostkę rosółową, sól i pieprz. Gotuj w trybie Soup P1 przez 35 minut. Posyp pieprzem i posiekanym szczypiorkiem.

**Wskazówka:** Możesz podawać z 1 łyżeczką śmietany.

### SKŁADNIKI

- 450 g kalafiora
- 1 ziemniak
- 600 ml wody
- 1 kostka bulionu
- Szczypiorek
- Sól i pieprz

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 5 min

**Czas gotowania:** 35 min

**Wyposażenie:** Ostrze







## MINISTRONE

### OPIS

Cebulę obierz i pokrój na cztery kawałki. Umyj pomidory, cukinię i obierz marchewkę. Warzywa pokrój w drobną kostkę. Pokrój fasolkę szparagową na małe kawałeczki. Włóż ostrze do kielicha. Włóż cebulę, obróć pokrętko prędkości na pozycji P i przytrzymaj przez 5 sekund. Wymień ostrze na ostrze do ciasta. Dodaj warzywa i oliwę z oliwek, gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 5 minut. Następnie wlej bulion, dodaj mirt i gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 30 minut. Po zakończeniu programu dodaj makaron oraz odsączoną i wypłukaną fasolkę, a następnie uruchom program Slow Cook P4 na kolejne 10 minut. Natychmiast podawaj.

**Wskazówka:** Podawaj minestrone z posiekaną bazylią.

### SKŁADNIKI

- Makaron
- 250 g fasoli
- 2 pomidory
- 1/2 cukinii
- 1 marchewka
- 100 g mrożonej fasolki szparagowej
- 1 cebula
- 70 g owoców morza
- 750 ml bulionu drobiowego
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 1 mirt
- 1 bazylia

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 15 min

**Czas gotowania:** 45 min

**Wyposażenie:** Ostrze i ostrze do ciasta







## POMIDOROWA

### OPIS

Obierz cebulę, ząbek czosnku i jabłko. Wszystkie warzywa umyj i pokrój na kawałki. Włóż ostrze do kielicha. W kielichu umieść warzywa, kostkę rosółową, wodę, sól i pieprz. Gotuj w trybie Soup P1 przez 38 minut. Po zakończeniu programu ułóż plasterki wędliny na talerzu pokrytym papierem do pieczenia i grilluj przez kilka minut. Podawaj zupę w towarzystwie plasterków wędliny długodojrzewającej coppa.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

### SKŁADNIKI

- 700 g dojrzałych pomidorów
- 200 g jabłka
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 600 ml wody
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 6 kawałków długodojrzewającej wędliny coppa
- Sól i pieprz

**Czas gotowania: 38 min**

**Wyposażenie: Ostrze**









## ZUPA Z DORSZA

### OPIS

Ząbek czosnku i szalotkę obierz, a następnie przetnij je na pół. Cukinię umyj i pokrój na kawałki. Paprykę pokrój w paski. Dorsza pokrój na kawałki i włóż ostrze do kielicha. Wrzuć czosnek i szalotkę do kielicha, obróć pokrętło prędkości i przytrzymaj w pozycji P przez 5 sekund. Następnie dodaj do kielicha szczyptę curry, warzywa, bulion, mleko kokosowe, colombo, sok z cytryny, sól i pieprz. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 20 minut. Po zakończeniu programu dodaj kawałki dorsza i gotuj w trybie Slow Cook P4 przez ponad 10 minut. Podawaj z posiekaną kolendrą.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

### SKŁADNIKI

- 400 g dorsza
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- 1 czerwona papryka
- 1 cukinia
- 200 ml bulionu warzywnego
- 150 ml mleka kokosowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki przyprawy
- colombo
- 1 szczypta curry
- Sól i pieprz
- Kolendra

**Czas gotowania: 30 min**

**Wyposażenie: Ostrze**







## KIEŁBASA Z SOCZEWICĄ

### OPIS

Obierz marchewki i cebulę. Marchewki pokrój w plastry, a cebulę na większe kawałki. Kielbaski pokrój w grube plastry. Włóż ostrze do kielicha. W kielichu umieść oliwę, kielbaski i cebulę. Gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 2 minuty. Następnie dodaj soczewicę, wodę, marchewkę, koncentrat pomidorowy, liść laurowy, sól i pieprz. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 45 minut.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 200 g zielonej soczewicy
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 3 kielbaski z Montbeliard
- 750 ml wody
- 1 liść laurowy
- 1 łyżka oliwy z oliwek

**Czas gotowania: 47 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**







## RATATOUILLE

### OPIS

Cebulę obierz i pokrój na cztery kawałki. Obierz czosnek. Czerwoną paprykę umyj i pokrój w drobną kostkę. Włóż ostrze do kielicha. Wrzuć cebulę i czosnek, włącz funkcję P na 5 sekund. Wymień ostrze na ostrze do ciasta, dodaj paprykę i oliwę z oliwek, a następnie gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 5 minut. Pozostałe warzywa umyj i pokrój w dużą kostkę. W kielichu umieść kolejno pomidory, bakłażana, cukinię, liść laurowy, tymianek, sól i pieprz. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 25 minut. Gotuj przez kolejne 10 minut w trybie Slow Cook P3.

### SKŁADNIKI

- 1/2 bakłażana
- 1 czerwona papryka
- 3 pomidory
- 1/2 cukinii
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 gałązki tymianku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól pieprz
- 300 ml wody

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 40 min**

**Wyposażenie: Ostrze i ostrze do ciasta**







## DUSZONA RYBA

### OPIS

Obierz marchewki i ziemniaki. Usuń zieloną część pora. Marchewki i por pokrój w plasterki, a ziemniaki w kostkę. Włóż ostrze do ciasta do kielicha, dodaj białe wino i gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 3 minuty. Następnie dodaj wodę, bulion rybny, śmietanę, sól, pieprz i pozostałe warzywa. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 35 minut. Po zakończeniu programu dodaj szafran i kostki rybne. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 10 minut. Przed podaniem posyp posiekanym szczypiorkiem.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

### SKŁADNIKI

- 500 g białej ryby (dorsz, sandacz lub żabnica)
- 1 marchewka
- 1 por
- 3 ziemniaki
- 1 mały kieliszek białego wina
- 1 łyżeczka bulionu rybnego
- 200 ml śmietany
- 1 mała szklanka wody
- Szafran
- Sól i pieprz
- Szcypiorek

**Czas gotowania: 48 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**









## TAGINE Z KURCZAKA

### OPIS

Marchewkę obierz, cukinię umyj i pokrój w słupki. Pokrój kurczaka na kawałki. Ząbek czosnku i cebulę obierz. Włóż ostrze do kielicha. Wrzuć czosnek i cebulę, uruchom funkcję P na 5 sekund. Wymień ostrze na ostrze do ciasta, następnie dodaj kmin, czerwoną paprykę, nasiona kolendry, warzywa, 250 ml bulionu i włóż Slow Cook P1 na 10 minut. Następnie dodaj kurczaka, ciecierzycę i resztę bulionu. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 35 minut. Podawaj tagine posypane migdałami i kolendrą.

### SKŁADNIKI

- 400 g kurczaka drobiowego
- 1 cukinia
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g ciecierzycy (wyplukanej i odsączonej)
- 50 g płatków migdałowych
- 450 ml bulionu
- 1 łyżeczka kminku w proszku
- 1 szczypta papryki
- 1 szczypta nasion kolendry
- Sól i pieprz
- Kilka wyselekcjonowanych liści kolendry

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 45 min**

**Wyposażenie: Ostrze i ostrze do ciasta**







## WARZYWA COCOTTE

### OPIS

Obierz szalotkę, marchewkę i białą rzepę. Pokrój je na kawałki. Posiekaj korzeń selera i pokrój brokuły na małe różyczki. Włóż ostrze do kielicha. Umieść szalotki w kielichu, obróć pokrętło prędkości do pozycji P i przytrzymaj przez 5 sekund. Następnie dodaj bulion, warzywa i tymianek, dopraw solą i pieprzem. Gotuj w trybie Slow Cook P4 przez 35 minut. Po zakończeniu programu dodaj masło i delikatnie wymieszaj.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

### SKŁADNIKI

- 2 białe rzepy
- 100 g korzenia selera
- 4 marchewki
- 1 seler naciowy
- 100 g brokułów
- 2 szalotki
- 150 ml bulionu drobiowego
- 1 szczypta tymianku
- Sól i pieprz
- 30 g lekko solonego masła

**Czas gotowania: 35 min**

**Wyposażenie: Ostrze**







## SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. Umieść w kielichu pastę sezamową, wodę, sos sojowy, ocet, sól i pieprz. Obróć pokrętło prędkości do pozycji P i przytrzymaj przez 10 sekund. Wylej sos do pojemnika i wrzuć do kielicha suszone pomidory. Uruchom ponownie funkcję P na 3 sekundy. Dodaj rozdrobnione suszone pomidory do sosu i umyj kielich.

Włóż ostrze do kielicha. Umieść w kielichu szpinak, komosę ryżową i wlej wodę. Gotuj w trybie Slow Cook P3 przez 30 minut. Po ugotowaniu odstaw kielich na 10 minut bez podnoszenia pokrywki. W pojemniku wymieszaj szpinakową komosę z ciecierzycą. Podawaj z posiekaną bazylią.

### SKŁADNIKI

- 100 g szpinaku (mrożonego w kostkach)
- 200 g komosy ryżowej
- 100 g ciecierzycy z puszki
- 500 ml wody
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 100 g suszonych pomidorów
- Sól i pieprz

#### Na sos:

- 6 listków bazylii
- 50 g pasty sezamowej
- 100 ml wody

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 15 min**

**Czas gotowania: 30 min**

**Wyposażenie: Ostrze i ostrze do ciasta**







## ZUPA Z BIAŁEJ KAPUSTY I KASZTANÓW

### OPIS

Umyj i pokrój kapustę w paski. Marchewkę obierz i pokrój na kawałki. Szalotki obierz. Włóż ostrze do kielicha. W kielichu umieść kapustę, marchewkę, szalotkę, kasztany, kostkę rosółową, wodę, sól i pieprz. Gotuj w trybie Soup P1 przez 25 minut.

**Wskazówka:** Zupę możesz podawać z grillowanym boczkiem.

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 10 min

### SKŁADNIKI

- 1 pół białej kapusty (ok. 300 g, szatkowana)
- 200 g kasztanów w puszcze
- 1 marchewka
- 600 ml wody
- 1 kostka bulionu drobiowego
- 1 szalotka
- Sól i pieprz

**Czas gotowania:** 25 min

**Wyposażenie:** Ostrze









## RYŻ I SOCZEWICA

### OPIS

Cebulę obierz i pokrój na cztery części. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj cebulę, pietruszkę i kolendrę, włącz funkcję P na 5 sekund. Wymień ostrze na ostrze do ciasta. Dodaj do kielicha soczewicę, liść laurowy, kmink, kostkę rosółową i 300 ml wody, gotuj w trybie Slow Cook P1 przez 10 minut. Następnie dodaj pozostały ryż i 500 ml wody, włącz tryb Slow Cook P4 na 20 minut.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 170 g ryżu długoziarnistego
- 100 g zielonej soczewicy
- 1 cebula
- 3 gałązki pietruszki
- 3 gałązki kolendry
- 1 liść laurowy
- 1 kostka bulionu drobiowego
- 1 szczypta kminu rzymskiego
- 800 ml wody
- Sól i pieprz

**Czas gotowania: 30 min**

**Wyposażenie: Ostrze i ostrze do ciasta**







## SAŁATKA JABŁKOWA Z PLAMIAKIEM

### OPIS

Jabłka obierz, pokrój w kostkę, a następnie opłucz pod wodą i włóż do parowaru. Wlej wodę do kielicha do maksymalnego poziomu i zamocuj parowar. Uruchom tryb Soup P1 na 30 minut. Po zakończeniu programu zdejmij parowar. Dodaj 700 ml wody i plamiaka do kielicha i gotuj rybę w trybie Slow Cook P3 przez 12 minut. Po zakończeniu programu osusz plamiaka i pozwól mu ostygnąć. W salaterce wymieszaj musztardę z octem, następnie dodaj oliwę, pieprz, jabłka i plamiaka oraz posiekaną natkę pietruszki, po czym dobrze wymieszaj.

### SKŁADNIKI

- 600 g jabłek
  - 400 g plamiaka
  - 1 łyżeczka musztardy w dawnym stylu
  - 1 łyżka octu winnego
  - 4 łyżki oleju rzepakowego
  - Pieprz
  - Pietruszka
- 700 ml wody

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 42 min**

**Wyposażenie: Parownik**







## KONFITOWANY BAKŁAŻAN

### OPIS

Bakłażany umyj i pokrój w drobną kostkę. Ząbek czosnku obierz i rozgnieć. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj oliwę, czosnek, bakłażana, rozdrobnione pomidory, ocet, cukier, tymianek, sól i pieprz. Włącz tryb Slow Cook P2 na 50 minut. Po zakończeniu programu dodaj oliwki, kapary i orzeszki piniowe. Dobrze wymieszaj i ostudź. Gdy konfitowane bakłażany wystygną, podawaj je z rukolą lub na tostach skropione oliwą z oliwek.

### SKŁADNIKI

- 2 małe bakłażany (lub 1 duży)
- 1 ząbek czosnku
- 200 g rozdrobnionych pomidorów z puszki
- 1 gałązka tymianku
- 1 łyżeczka kaparów
- 10 czarnych oliwek
- bez pestek
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- 3 garście rukoli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i pieprz

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 20 min**

**Czas gotowania: 50 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**







## KEKS OLIVKOWY

### OPIS

Rozgrzej piekarnik do 180° C. Fetę pokrój w kostkę, a oliwki na kawałki. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj mąkę, jajka, drożdże, mleko, oliwę, tymianek, pieprz i włącz tryb Dessert P1 na 1 minutę. Następnie dodaj oliwki i fetę, po czym delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką. Keksówkę natłuść masłem i wlej masę. Piecz około 45 minut.

### SKŁADNIKI

- 200 g mąki
- 3 jajka
- 100 ml mleka
- 100 ml oliwy z oliwek
- 1 opakowanie suchych drożdży
- 150 g fety
- 100 g zielonych oliwek bez pestek
- 1 szczypta suszonego tymianku
- 1 kostka masła
- Pieprz

**Porcje: 6**

**Czas przygotowania: 5 min**

**Czas gotowania: 45 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**









## PUDDING Z KASZY MANNY Z RODZYNKAMI

### OPIS

Włóż ostrze motylkowe do kielicha. Wlej mleko, następnie dodaj semolinę, cukier i wanilię. Uruchoom program Dessert P3 na 15 minut. Po zakończeniu programu odstaw na 10 minut, a następnie wlej masę do foremek. Wrzuć rodzynki i wymieszaj.

**Porcje: 6**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 100 g drobnej kaszy manny
- 50 g rodzynek
- 700 ml mleka
- 70 g cukru
- 1 łyżeczka wanilii w płynie

**Czas gotowania: 15 min**

**Wypożyczenie: Ostrze motylkowe**







## SOS JABŁKOWO-GRUSZKOWY

### OPIS

Obierz jabłka i gruszki. Usuń pestki i pokrój je na kawałki. Włóż ostrze do kielicha. Wrzuć kawałki owoców, cukier waniliowy, sok z cytryny i miód. Uruchom program Dessert P4 na 20 minut. Obróć pokrętko prędkości do pozycji P i przytrzymaj przez 10 sekund po zakończeniu gotowania. Przed podaniem odstaw do wystudzenia.

### SKŁADNIKI

- 4 gruszki
- 2 jabłka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka od kawy miodu

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 20 min**

**Wyposażenie: Ostrze**







## KOMPOT MORELOWO-WANILIOWY

### OPIS

Umyj morele i posiekaj je na kawałki. Przetnij laskę wanilii na pół. Włóż ostrze do kielicha. Wrzuć morele, wanilię, miód i sok z cytryny. Uruchoom program Dessert P4 na 25 minut. Przed podaniem odstaw do wystudzenia.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 700 g moreli
- 1 laska wanilii
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka soku z cytryny

**Czas gotowania: 25 min**

**Wyposażenie: Ostrze**







## CLAFOUTIS Z MORELAMI

### OPIS

Umyj morele, usuń pestki i pokrój owoce na 4 kawałki. Rozgrzej piekarnik do 180 ° C. Włóż ostrze do ciasta do kielicha. Wrzuc jajka i brązowy cukier, uruchom funkcję Speed 1 na 1 minutę. Dodaj zmielone orzechy laskowe, mąkę, roztopione masło i mleko. Uruchom program Dessert P1 na 1 minutę. Dodaj masło i mąkę. Przelej ciasto do formy i wrzuc morele. Posyp cukrem waniliowym i piecz przez 30 minut, aż clafoutis będzie ładnie zrumieniony. Przed podaniem odstaw do wystudzenia.

**Wskazówka:** możesz użyć moreli w puszcze.

### SKŁADNIKI

- 6 moreli
- 3 jajka
- 70 g mąki
- 30 g mielonych orzechów laskowych
- 300 ml mleka
- 30 g roztopionego masła
- 120 g brązowego cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 10 min

**Czas gotowania:** 32 min

**Wyposażenie:** Ostrze do ciasta









## BUDINO AL MANGO

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha, wrzuć mango, 1 łyżkę cukru i wodę. Obróć pokrętło prędkości na funkcji P i przytrzymaj przez 10 sekund. Następnie gotuj w trybie Slow Cook P2 przez 10 minut. Przelej masę do pojemnika i ostudź. Namocz żelatynę w pojemniku z zimną wodą. Wymień ostrze na ostrze motylkowe. Wlej śmietankę, mleko, cukier i laskę wanilii (podzieloną na pół). Gotuj w trybie Dessert P3 przez 10 minut. Po zakończeniu programu usuń wanilię, a następnie dodaj odcisniętą z wody żelatynę i włącz funkcję P na 10 sekund. Przelej masę do foremek, przykryj i odstaw na co najmniej 8 godzin do lodówki. Polej przecierem z mango i podawaj.

### SKŁADNIKI

- 300 g mrożonego mango
- Żelatyna
- 100 ml wody
- 400 ml śmietanki
- 100 ml pełnotłustego mleka
- 1 łyżka stołowa + 40g cukru
- 1 laska wanilii

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 20 min**

**Wyposażenie: Ostrze i ostrze motylkowe**







## CZEKOLADOWE FONDUE

### OPIS

Ananasa, kiwi i banana obierz i pokrój. Usuń szypułki truskawek. Włóż ostrze do kielicha. Umieść w kielichu czekoladę połamaną na kawałki wraz ze śmietanką i włącz tryb Dessert P2 na 5 minut. Po zakończeniu programu rozpuszczoną czekoladę wlej do miski i podawaj z owocami.

**Wskazówka:** Możesz użyć dowolnych owoców, także pianek, nugatu itp.

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 5 min

### SKŁADNIKI

- 200 g gorzkiej czekolady
- 150 ml śmietanki
- 1/2 ananasa
- 1 kiwi
- 1 banan
- 200 g truskawek

**Czas gotowania:** 5 min

**Wyposażenie:** Ostrze do ciasta







## NALEŚNIKI Z MARCHEWKĄ

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. Dodaj mąkę, jajka, cukier i sok z marchwi. Włącz program Dessert P1 na 1 minutę. Rozgrzej patelnię do naleśników i zwilż ją lekko oliwą. Wlej jedną chochlę ciasta i rozprowadź na całej patelni. Smaż 1 do 2 minut z każdej strony.

Powtarzaj do zużycia całego ciasta. Naleśniki podawaj z serem i miodem.

### SKŁADNIKI

- 330 g mąki
- 50 g cukru
- 4 jajka
- 500 ml soku z marchwi
- 100 g miodu
- 200 g twarogu
- Olej roślinny

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

**Czas gotowania: 10 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**







## CIASTO JOGURTOWE

### OPIS

Rozgrzej piekarnik do 180 ° C. Natłuść formę do ciasta. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj jogurt, mąkę, cukier, olej, proszek do pieczenia i jajka. Włącz Dessert P1 na 30 sekund. Przelej ciasto do formy i piecz około 40 minut.

**Wskazówka:** Dodaj do ciasta ekstrakt waniliowy albo skórkę z cytryny lub pomarańczy.

**Porcje:** 6

**Czas przygotowania:** 5 min

### SKŁADNIKI

- 1 jogurt
- 3 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki oleju roślinnego
- 3 jajka
- 1 opakowanie proszku do pieczenia

**Czas gotowania:** 40 min

**Wposażenie:** Ostrze do ciasta









## BABECZKI BANANOWE

### OPIS

Rozgrzej piekarnik do 180° C. Włóż ostrze do ciasta do kielicha. Dodaj jajka, cukier, mleko, roztopione masło i banana (obranego i pokrojonego na kawałki). Włącz Dessert P1 na 20 sekund. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia, po czym ponownie uruchom Dessert P1 na 30 sekund.

Przelej masę do foremek na babeczki i piecz przez 10 do 12 minut.

### SKŁADNIKI

- 200 g mąki
- 80 g cukru
- 2 jajka
- 600 ml mleka
- 50 g roztopionego masła
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1 banan

**Porcje: 6**

**Czas przygotowania: 5 min**

**Czas gotowania: 12 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**







## NALEŚNIK AMERYKAŃSKI

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. Do kielicha dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier i jajko. Wlej mleko i olej, włącz Dessert P1 na 1 minutę. Podgrzej patelnię do naleśników lub zwykłą patelnię i skrop ją lekko oliwą. Gdy będzie gorąca, wlej chochlę ciasta. Smaż od 1 do 2 minut z każdej strony. Powtarzaj, aż zużyjesz całe ciasto.

**Wskazówka:** Naleśniki podawaj z syropem klonowym.

### SKŁADNIKI

- 180 g mąki
- 20 g cukru
- 200 ml mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 30 g oleju słonecznikowego
- 1 szczypta soli

**Porcje:** 8

**Czas przygotowania:** 5 min

**Czas gotowania:** 15 min

**Wypożyczenie:** Ostrze do ciasta







## LEKKIE GOFRY

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier, jajka i sól. Wlej mleko i roztopione masło, a następnie włącz Dessert P1 na 1 minutę. Lekko podgrzej gofrownicę i masło. Gdy będzie gorąca, wlej chochlę ciasta na każdą z kratek. Zapiekać kilka minut, aż uzyskają złocisty kolor. Powtórz te czynności z resztą ciasta.

**Rada:** Podawaj gofry z cukrem pudrem, bitą śmietaną, smarowidłem, dżemem itp.

**Porcje:** 4

**Czas przygotowania:** 5 min

### SKŁADNIKI

- 250 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 20 g cukru
- 2 jajka
- 400 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 50 g roztopionego masła

**Czas gotowania:** 10 min

**Wyposażenie:** Ostrze do ciasta







## KREMOWE CIASTECZKA

### OPIS

Włóż ostrze motylkowe do kielicha. Dodaj cukier, żółtka, całe jajko, mąkę i proszek waniliowy. Wlej mleko i włącz Dessert P3 na 15 minut. Rozgrzej piekarnik do 210 ° C. Małe foremki na babeczki natłuść masłem i wysyp mąką, po czym wyłóż je ciastem francuskim. Wlej kopiałą łyżkę stołową do każdej foremki i piecz przez około 12 minut na złoty kolor. Ostudź przed wyciągnięciem z foremek i posyp cukrem pudrem.

### SKŁADNIKI

- 6 ciast francuskich
- 200 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 jajko
- 500 ml mleka
- 2 łyżki mąki
- 1 szczypta wanilii w proszku
- Masło (do formy)
- Cukier puder

**Porcje: 6**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 27 min**

**Wyposażenie: Ostrze motylkowe**









## CIASTECZKA Z ORZECHAMI

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. Wrzuć orzechy i włącz funkcję P na 5 sekund. Odłóż orzechy na bok. Wymień ostrze na ostrze do ciasta, dodaj brązowy cukier, mąkę, proszek do pieczenia, miękkie masło i jajko. Włącz Dessert P1 na 30 sekund.

Po zakończeniu programu dodaj orzechy i kawałki czekolady, przytrzymaj przycisk P przez 5 sekund. Pozostaw masę na 1 godzinę w lodówce. Następnie rozgrzej piekarnik do 170° C. Uformuj z ciasta kulki i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 10 do 12 minut, aż lekko się zrumienią. Powtarzaj do zużycia całego ciasta.

### SKŁADNIKI

- 180 g mąki
- 120 g brązowego cukru
- 1 jajko
- 120 g miękkiego masła
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 50 g czekolady w kawałeczkach
- 50 g całych orzechów

**Porcje: 6**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 12 min**

**Wyposażenie: Ostrze/ostrze do ciasta**







## CIASCZKA KARBOWANE

### OPIS

Włóż ostrze motylkowe do kielicha. Wlej mleko i dodaj wanilię. Włącz Dessert P3 na 10 minut. Po zakończeniu programu przelej ciepłe mleko do naczynia i dodaj masło (pokrojone w kostkę). Wymień ostrze na ostrze do ciasta i dodaj mąkę, cukier, żółtka i całe jajka. Włącz Dessert P1 na 30 sekund. Wlej mleczno-maślaną masę do kielicha. Uruchom ponownie Dessert P1 na 1 minutę. Ciasto odstaw na minimum 3 godziny do lodówki. Rozgrzej piekarnik do 220 ° C. Wlej ciasto do karbowanych foremek i piecz 10 minut. Obniż temperaturę piekarnika do 160 ° C i kontynuuj pieczenie przez 40 minut. Przed podaniem odstaw do wystudzenia.

### SKŁADNIKI

- 220 g cukru
- 120 g mąki
- 60 g masła
- 500 ml mleka
- 1 szczypta wanilii w proszku
- 2 całe jajka
- 2 żółtka jaj

**Porcje: 2**

**Czas przygotowania: 10 min**

**Czas gotowania: 50 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta i ostrze motylkowe**







## MINI RURKI

### OPIS

Rozgrzej piekarnik do 180° C. Włóż ostrze do ciasta do kielicha. Do kielicha dodaj mąkę, cukier, mielone orzechy laskowe, białka jajek i roztopione masło. Włącz program Dessert P1 na 3 minuty. Przelej masę do foremek i piecz przez 10 do 12 minut.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 90 g cukru
- 25 g mąki
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 2 białka jaj
- 60 g roztopionego masła

**Czas gotowania: 15 min**

**Wyposażenie: Ostrze do ciasta**







## TRUSKAWKOWO-WANILIOWY MLECZNY KOKTAJL

### OPIS

Umyj truskawki i pokrój na kawałki. Obierz i pokrój banana. Włóż ostrze do kielicha. Dodaj truskawki, banana, lody, mleko i cukier. Włącz program Speed 4 mix na 1 minutę. Następnie przytrzymaj funkcję P przez 5 sekund. Podawaj od razu.

**Porcje: 2**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 250 g truskawek
- 1 banan
- 4 gałki lodów waniliowych
- 200 ml mleka
- 1 opakowani cukru waniliowego

**Czas gotowania: 1 min**

**Wyposażenie: Ostrze**









## GORĄCA CZEKOLADA

### OPIS

Włóż ostrze do kielicha. W kielichu umieść kawałki czekolady, mleko, śmietankę i cukier waniliowy. Włącz Dessert P3 przez 10 minut. Obróć pokrętko prędkości na funkcję P i przytrzymaj przez 5 sekund. Podawaj od razu.

**Porcje: 4**

**Czas przygotowania: 5 min**

### SKŁADNIKI

- 100 g gorzkiej czekolady
- 400 ml mleka
- 100 ml śmietanki
- 1 opakowanie cukru waniliowego

**Czas gotowania: 10 min**

**Wyposażenie: Ostrze motylkowe**





SAMSPARTY SL  
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA  
B45824786

---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**  
MADE IN P.R.C