



Sernik nowojorski na kruchym spodzie

(12 PORCJI)

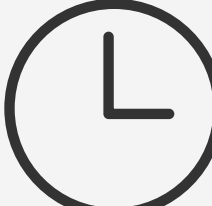




Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą



Ciasta i desery



70 min

Składniki:

MASA SEROWA

Twaróg mielony kremowy	1 kg
Cukier puder	240 g
Laska wanilii	1 szt.
Skrobia kukurydziana lub ziemniaczana	40g
Jajka	5 szt.
Śmietanka słodka	36%
Śmietana kwaśna	18%

CIASTO

Twaróg mielony kremowy	1 kg
Cukier puder	240 g
Laska wanilii	1 szt.
Skrobia kukurydziana lub ziemniaczana	40g
Jajka	5 szt.
Śmietanka słodka	36%
Śmietana kwaśna	18%

Sposób przygotowania:

Spód

- Foremkę do sernika (26 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
- Ciasteczka pokrusz drobno na „ piasek ”, zalej ciepłym rozpuszczonym masłem i wymieszaj.
- Następnie przełóż na spód foremki, tworząc równomierną masę.Następnie przełóż na spód foremki, tworząc równomierną masę.Następnie przełóż na spód foremki, tworząc równomierną masę.Następnie przełóż na spód foremki, tworząc równomierną masę.

Polewa

- Wszystkie składniki polewy wymieszaj ze sobą.

Masa serowa

- Do dużej miski włóż twaróg i za pomocą packi silikonowej dokładnie go rozmieszaj.
- Wsyp cukier puder, ziarenka z laski wanilii i skrobię, masę wymieszaj, a następnie dodaj jajka jedno po drugim.
- Pod koniec mieszania wlej śmietankę i śmietanę. Całość ponownie wymieszaj.
- Masę serową przelej do foremki.
- Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w programie Pieczenie z parą / P09S przez 70 minut.
- Po upieczeniu sernik wyjmij z piekarnika, gorący oblej polewą i odstaw do wystygnięcia.
- Sernik o temperaturze pokojowej wstaw do lodówki na 12 godzin
- Smacznego!



Muffinki z borówkami lub jagodami

(8 PORCJI)



Program parowy
P06S / S06 / Pieczywo podstawowe



Ciasta i desery



60 min

Składniki:

MUFFINKI

Mąka tortowa	350 g
Proszek do pieczenia	10 g
Soda oczyszczona	5 g
Jajka	2 szt.
Cukier	100 g
Śmietana kwaśna 18%	150 g
Olej rzepakowy	60 g
Sok z cytryny	30 g
Borówki / jagody	200 g

KRUSZONKA

Mąka pszenna	60 g
Cukier	40 g
Masło	50 g

Sposób przygotowania:

Kruszonka

- Do miski wsyp mąkę i cukier, dodaj masło, wymieszaj, a następnie zagnieć.
- Kruszonkę przełóż do innego naczynia i odstaw do lodówki.

Muffinki

- Formę do muffinek wyłóż papierowymi papilotkami.
- Wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową.
- Mąkę przesiej do miski razem z proszkiem i sodą.
- Jajka połącz z cukrem, śmietaną, olejem oraz sokiem z cytryny.
- Dodaj mokre składniki do suchych, wymieszaj delikatnie łyżką tylko do połączenia (możesz użyć miksera na najniższych obrotach).
- Na końcu dodaj borówki i ponownie mieszaj.
- Ciasto wyłóż do 2/3 wysokości foremek i posyp na wierzch kruszonką.
- Muffinki piecz w piekarniku ustawionym na program Pieczywo podstawowe / P06S.



Tradycyjne ciasto drożdżowe z owocami i lukrem



Program parowy
P06S / S06 / Pieczywo podstawowe



Ciasta i desery



60 min

Składniki:

CIASTO

Mleko 3,2%	330 ml
Cukier kryształ	200 g
Drożdże świeże	40 g
Mąka pszenna typ 550	780 g
Jajka	3 szt.
Masło 82%	130 g
Sól	3 g
Śliwki	500 g

KRUSZONKA

Mąka pszenna	100 g
Cukier	50 g
Masło	50 g

LUKIER

Cukier puder	160 g
Sok z cytryny do konsystencji	

Sposób przygotowania:

Kruszonka

- Do miski wsyp mąkę i cukier, dodaj masło, wymieszaj, a następnie zagnieć.
- Kruszonkę przełóż do innego naczynia i odstaw.

Lukier

- Przesiany przez sitko cukier puder wsyp do miski. Dolej sok z cytryny i za pomocą łyżki bardzo dokładnie utrzyj, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.

Ciasto drożdżowe

- Mąkę przesiej dwukrotnie.
- Do ciepłego mleka dodaj drożdże oraz cały cukier
- Dodawaj mąkę do konsystencji ciasta naleśnikowego , odstaw na chwilę.
- W tym czasie przygotuj kruszonkę – wsyp do miski mąkę i cukier, dodaj masło, wymieszaj, a następnie zagnieć. Kruszonkę przełóż do innego naczynia i odstaw.
- Śliwki pokrój na pół , pozbywając się pestki i odstaw na później.
- Gotowy rozczyń połącz z pozostałą częścią, mąki jajkami tworząc kleiste ciasto. Pod koniec mieszania dodaj roztopione masło i ponownie wymieszaj.
- Ciasto wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie prze około 10 minut.
- Blachę do pieczenia wyłóż papierem. Ciasto przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj roztrzepanym jajkiem.
- Owoce ułóż równomiernie na cieście i posyp kruszonką.
- Piecz w piekarniku ustawionym na program Pieczywo podstawowe / P06S
- Po upieczeniu i wystygnięciu ciasto polej lukrem.
- Smacznego!



Floating island / pływająca wyspa

(4 PORCJE)

Amica
for living



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Ciasta i desery



10 min

Składniki:

PIANKI

Białka jaja kurzego	4 szt
Cukier kryształ	140 g

KREM ANGIELSKI

Żółtka jaja kurzego	4 szt
Cukier puder	60 g
Mleko 3,2%	125 ml
Śmietanka 36%	125 ml
Laska wanilii	½ szt.

KARMEL

Cukier trzcinowy	150 g
Woda	10 ml

Sposób przygotowania:

Pianki

- Białka ubijaj na sztywną pianę przez 10 minut, dodając partiami cukier.
- Przetłóż do blaszki lub filiżanek wysmarowanych odrobiną oleju.
- Pianki paruj w piekarniku na programie Gotowanie na parze / P01S przez 10 min, do momentu, aż będą sprężyste.
- W trakcie gotowania pianek przygotuj krem angielski.

Krem angielski

- Żółtka utrzyj z cukrem pudrem i ziarenkami z łaski wanilii.
- Śmietankę i mleko nieznacznie podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia i wlej delikatnie do żółtek.
- Następnie przecedź przez sito o drobnych oczkach.
- Gotuj na małym ogniu, aż krem zgęstnieje (nie doprowadzając do zagotowania temp. 85°C).
- Powstały sos wystudź.

Karmel

- W misce wymieszaj cukier z wodą, przetłóż do rondelka rozpuść i gotuj nie mieszając do momentu, aż powstanie syrop cukrowy, a potem karmel (uważaj by nie spalić cukru).

Podanie

- Do miseczki wylej sos, przetłóż pianki. Całość polej karmelem i udekoruj dodatkami. Możesz dodawać z orzechami i rodzynkami.



Chleb pszenno - żytni

(8 PORCJI)



Program parowy
P06S / S06 / Pieczywo podstawowe



Pieczywo



60 min

Składniki:

CHLEB PSZENNO - ŻYTNI

Drożdże świeże	25 g
Woda	400 ml
Mąka pszenna typ 750	350 g
Mąka żytnia typ 720	150 g
Cukier	5 g
Sól	15 g

MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE

Kostka masła	ok. 250 g
Ząbki czosnku	3 szt.
Pęczek natki pietruszki	ok. 15-20 g

Sposób przygotowania:

Chleb pszenno - żytni

- Drożdże rozpuść w 100 ml letniej ciepłej wody wymieszanej z g 100 mąki (z odmierzonej ilości do chleba) i odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut
- W tym czasie przesiej mąkę do dużej miski, dodaj cukier, sól , pozostałą wodę oraz rozpuszczone drożdże
- Wszystko razem wymieszaj do połączenia składników. Wyrabiaj ciasto w robocie lub na stolnicy min. 10 minut. Ciasto powinno być dość gęste i zwarte oraz lepkie.
- Foremkę od keksów o wymiarach 28 x 9cm, wyłóż papierem do pieczenia
- Wyrośnięte ciasto przenieś do foremki
- Za pomocą ostrego noża możesz naciąć skórkę surowego ciasta i oprószyć mąką żytnią
- Chleb wstaw do piekarnika i upiecz na programie Pieczywo podstawowe / P06S.
- Podawaj z masłem czosnkowo-ziołowym.

Masło czosnkowo-ziołowe

- Masło doprowadź do temperatury pokojowej.
- Czosnek obierz, drobno posiekaj i dodaj do masła.
- Liście pietruszki posiekaj i dodaj do masła.
- Dopraw solą i całość wymieszaj.
- Zawiń w folie spożywczą przechowuj w lodówce.



Chałka z kruszonką

(8 PORCJI)



Program parowy
P06S / S06 / Pieczywo podstawowe



Pieczywo



60 min

Składniki:

KRUSZONKA

Mąka pszenna	60 g
Cukier	40 g
Masło	50 g

CHAŁKA

Jajka	2 szt.
Żółtka	2 szt.
Masło, pokrojone na kawałki	100 g
Cukier	50 g
Drożdże świeże	40 g
Mleko	150 g
Mąka pszenna	500 g
Sól	5 g

Sposób przygotowania:

Kruszonka

- Do miski wsyp mąkę i cukier, dodaj masło, wymieszaj, a następnie zagnieć.
- Kruszonkę przełóż do innego naczynia i odstaw w chłodne miejsce.

Chałka

- Do miski wbij 1 jajko, dodaj żółtka, masło, cukier, drożdże i mleko. Wymieszaj składniki i odstaw do wyrośnięcia.
- Dodaj mąkę, sól, ciasto wyrób i pozostaw w naczyniu na około 30 minut.
- Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
- Wyrośnięte ciasto przełóż na blat, podziel na 2 części.
- Z pierwszej części uformuj trzy równe wałki o długości 20 cm, następnie zapleć z nich warkocz, który przełóż na przygotowaną wcześniej blachę.
- Czynności powtórz dla drugiej części ciasta.
- Chałki ułóż na jednej blasze z zachowaniem odstępu.
- Wstaw do piekarnika na program Pieczywo podstawowe / P06S
- Chałki posmaruj roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzelka i posyp kruszonką, na 15 min przed końcem programu.



Pieczyno typy pita (flat bread)

(8 PORCJI)



Program parowy
P06S / S06 / Piezyno podstawowe



Danie wege



40 min

Składniki:

Woda	300 ml
Drożdże świeże	15 g
Cukier biały	10 g
Mąka pszenna	500 g
Sól	7 g

Sposób przygotowania:

- Do miski wlej letnią wodę, dodaj drożdże, cukier oraz 100 g mąki. Wymieszaj, odstaw w ciepłe miejsce na około 20 min do wyrośnięcia.
- Dodaj pozostałą mąkę i sól, wyrób ciasto. Wyrabiaj ciasto przez ok. 3-5 minut, tak by uzyskać gładką lekko klejącą masę.
- Ciasto pozostaw w naczyniu, przykryj ściereczką kuchenną i odstaw na 2 godz.
- Uformuj osiem placków o grubości ok. 1 cm, ułóż je kolejno na blasze.
- Piecz w piekarniku na programie Piezyno podstawowe / P06S



Knedle z sosem śliwkowym

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



20 min

Składniki:

CIASTO

Drożdże świeże	40 g
Cukier	15 g
Mleko 3,2%	300 ml
Mąka krupczatka	500 g
Butki czerstwe	2 szt.
Jajka	2 szt.
Sól	5 g

SOS ŚLIWKOWY

Sok z czarnej porzeczki	300 ml
Śliwki (mogą być mrożone)	400g
Masło, pokrojone na kawałki	100 g

PODANIE

Śmietana kwaśna	18%
Mięta	4 listki

Sposób przygotowania:

Knedle

- Drożdże rozetrzaj z cukrem, dodaj odrobinę mleka i mąkę do uzyskania konsystencji ciasta naleśnikowego. Powstały rozczyń dostaw na 20 minut w ciepłe miejsce.
- Mąkę przesiej do miski, dodaj pokrojone butki w drobną kostkę, resztę mleka, jajka a na koniec szczyptę soli oraz rozczyń.
- Z powstałej masy wyrób ciasto (w razie konieczności dodaj odrobine mąki) i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia.
- Uformuj wafki, a następnie gotuj je w piekarniku przez 20 minut na programie Gotowanie na parze / P01S.

Sos śliwkowy

- Wszystkie składniki sosu przetóż do rondelka i gotuj na małym ogniu do pożądanej konsystencji.
- Knedle podajemy na gorąco z sosem śliwkowym i łyżką kwaśnej śmietany, udekorowane miętą.



Konfitura malinowa



Program parowy
P03S / S03 / Odgrzewanie i pasteryzacja



Przetwory domowe



25 min

Składniki:

Maliny	750 g
Cukier biały	500 g
Sok z cytryny (opcjonalnie)	50 ml

Sposób przygotowania:

- Połowę malin przesyp do garnka, połącz z cukrem i sokiem z cytryny.
- Gotuj na małym ogniu ok. 15 min aż do uzyskania gęstej konsystencji, następnie dodaj pozostałą część malin.
- Konfiturę delikatnie mieszaj (nie uszkadzając całych malin), przelej do słoiczków i zamknij je szczelnie.
- Słoiki ułóż w piekarniku na blachę i wstaw na programie Odgrzewanie i pasteryzacja / P03S



Domowa kiełbasa słoikowa



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze

Danie mięsne

90 min

Składniki:

Karkówka wieprzowa	1,5 kg
Boczek wieprzowy surowy	300 g
Liść laurowy	4 szt.
Ziele angielskie	6 szt.
Pieprz czarny w ziarnach	8 szt.
Majeranek	30 g
Pieprz ziołowy	10 g
Czosnek świeży	8 ząbków
Sól pekująca	27 g
Cukier biały	3 g
Woda	300 ml

Sposób przygotowania:

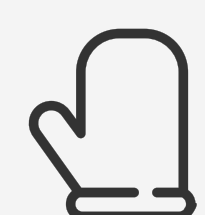
- Mięso i boczek pokrój, a następnie zmiel przez maszynkę do mielenia mięsa (na małych oczkach).
- Wszystkie przyprawy zmiel w młynku do mielenia kawy lub utrzyj w moździerzu na miazgę.
- Mięso połącz z przyprawami, dodaj starty czosnek, sól i cukier.
- Masę dokładnie wyrób i odstaw do lodówki na 24 godziny.
- Następnie dodaj około 300 ml wody, ponownie wymieszaj i przełóż do słoików. Usuń powietrze ze słoików uderzając nimi o stół przez ręcznik.
- Słoiki zakręć szczelnie.
- Kiełbasę pasteryzuj dwukrotnie w piekarniku przez około 90 minut na programie Gotowanie na parze / P01S.
- Gotowe słoiki przechowuj w lodówce.



Pasztet Wegański

(4 PORCJE)

Amica
for living



Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą



Danie wege



60 min

Składniki:

Olej rzepakowy	60 g
Cebula	200 g
Czosnek	4 ząbki
Korzeń pietruszki	350 g
Groszek mrożony	800 g
Pieprz ziołowy	5 g
Sól	15 g
Przyprawa garam masala lub curry	10 g
Liście szpinaku	150 g

Sposób przygotowania:

- Na rozgrzonym oleju zasmaż cebulę i czosnek pokrojone w kostkę.
- Dodaj pozostałe warzywa oraz przyprawy i duś pod przykryciem do miękkości przez ok. 10-15 minut.
- Warzywa zmiksuj na koniec dodaj szpinak.
- Całość wymieszaj bardzo dokładnie, dopraw solą i pieprzem.
- Masę przełóż do wysmarowanej foremki.
- Piecz w piekarniku nastawionym na program **Pieczenie z parą / P09S** przez 1 godzinę.
- Po 1 godzinie pieczenia wyjmij pasztet z piekarnika, wystudź i wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.



Wołowina po burgundzku z warzywami



DANIE JEDNOGARNKOWE (8 PORCJI)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Wołowina (polędwica, rostbeef, antrykot)	500 g
Boczek wędzony	100 g
Olej	40 g
Masło	30 g
Czosnek	2 ząbki
Marchew	150 g
Por biała część	50 g
Cebula	50 g
Mąki pszennej	20 g
Bulion wołowy (opcjonalnie woda)	250 ml
Wino czerwone wytrawne	200 g
Koniak (opcjonalnie)	50 ml
Koncentrat pomidorowy	20 g
Pieczarek	100 g
Cebulki małe szalotki	50 g
lub marynowane cebulki	20 szt.
Sól, pieprz, tymianek, pietruszka	do smaku
Liść laurowy	2 szt.

Sposób przygotowania:

- Wołowinę pokrój na kawałki o wielkości 3-4 cm.
- Na dużą, rozgrzaną patelnię włóż pokrojony w kosteczkę boczek i smaż do zrumienienia.
- Następnie przetóż do miski, pozostaw na patelni tłuszcz, dodaj olej oraz połowę masła, obsmaż z każdej strony kawałki mięsa, do mocnego zarumienienia.
- Dodaj pozostały tłuszcz i podsmaż czosnek, pokrojoną w plasterki marchew, por oraz posiekaną cebulę.
- Posyp mąką wymieszaj, dopraw solą, pieprzem, duś około 5 min pod przykryciem.
- Przetóż składniki do większego naczynia żaroodpornego. Wlej bulion, wino, koniak oraz koncentrat i zagotuj.
- Dodać liść laurowy, posiekany tymianek, posiekaną pietruszkę, następnie dodaj mięso z boczkiem i zagotuj.
- Wstaw naczynie do piekarnika ustawionego na program Grill + pieczenie z parą / P08S
- Na patelni na pozostałym maśle podsmaż obrane cebulki szalotki i pieczarki w całości (marynowanych cebulek nie podsmażamy), dodaj na około 30 min przed końcem pieczenia.



Rostbeef po angielsku z sosem cuberland





Program parowy

P05S / S05 / Delikatne mięso w niskiej temperaturze



Danie mięsne



120 min

Składniki:

ROSTBEEF PO ANGIELSKU

Rostbef	1 kg
Pieprz czarny młotkowany	5 g
Sól morską	10 g
Musztarda gruboziarnista	30 g
Cebula (starta na tarce)	1 szt.
Oliwy z oliwek	50 ml
Masło 82%	100 g

SOS CUMBERLAND

Cebula czerwona	1 szt.
Olej	30 ml
Wino czerwone	200 ml
Skórka z pomarańczy	1 łyżka
Cukier brązowy	40 g
Żurawina	250 g
Dżem z czarnej porzeczki	100 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Rostbeef po angielsku

- Oczyszczony rostbeef dopraw solą i pieprzem, a następnie wymieszaj z cebulą, musztardą i oliwą z oliwek. Odstaw na minimum 4 godziny do lodówki.
- Mięso po zamarynowaniu przełóż do worka strunowego przeznaczonego do pieczenia, na górze mięsa ułóż pokrojone masło.
- Wstaw do piekarnika ustawionego na program Delikatne mięso w niskiej temperaturze / P05S.
- Po upieczeniu, ale przed krojeniem, odstaw mięso na około 10 minut aby odpoczęło.
- Pokrojony cienko rostbeef podawaj z sosem cuberland.

Sos cuberland

- Cebule pokrój, usmaż na oleju i podlej winem, następnie dodaj skórkę z pomarańczy, cukier oraz żurawinę.
- Duś na wolnym ogniu do uzyskania właściwej konsystencji, następnie zdejmij z ognia i dodaj dżemem z czarnej porzeczki.
- Sos dopraw do smaku.



Jambalaya z kurczakiem i chorizo

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Bulion drobiowy lub warzywny	700 ml
Szafran lub kurkuma	5 g
Kiełbaski chorizo plastry	200 g
Udko lub skrzydełka z kurczaka	700 g
Pomidor	200 g
Cebula	150 g
Czosnek	2 ząbki
Oliwa z oliwek	20 ml
Mix świeżych papryk (czerwona i żółta)	150 g
Białe wino (opcjonalnie)	50 ml
Ryż do paelli	300 g
Papryka słodka - przyprawa mielona	10 g
Papryka ostra - przyprawa mielona	3 g
Liść laurowy	2 szt.
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- W małym garnku zagotuj bulion razem z szafranem lub kurkumą.
- Pokrój w kostkę mięso, paprykę, sparzonego i obranego pomidora, chorizo w plastry, a czosnek posiekaj.
- Pokrój w kostkę mięso, paprykę, sparzonego i obranego pomidora, chorizo w plastry, a czosnek posiekaj.
- Mieszaj od czasu do czasu.
- Wlej wino, zagotuj i gotuj przez około 5 minut na dużym ogniu, aż wino odparuje.
- Dodaj przyprawy, a po chwili wsyp ryż wymieszaj, wlej gorący bulion i zagotuj
- Jambalaya z kurczakiem i chorizo przełóż do piekarnika na program Grill + pieczenie z parą / P08S.



Losoś z sosem midowo-koperkowym

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Ryby



15 min

Składniki:

ŁOSOŚ

Woda	1 l
Sól morską	80 g
Łosoś	600 g
Brokuł	1 szt.
Marchew	300 g
Groszek zielony (świeży lub mrożony)	400 g
Cukier	10 g

SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY

Miód kwiatowy	3 łyżki
Musztarda kremowa	3 łyżki
Oliwa z oliwek	80 ml
Woda ciepła	50 ml
Koperek	½ pęczka
Musztarda gorczycowa (francuska)	1 łyżka

Sposób przygotowania:

Sos miodowo-musztardowy

- Miód połącz z musztardą kremową, oliwą i wodą.
- Następnie dodaj posiekany koperek, musztardę gorczycową (francuską), wymieszaj i dopraw do smaku.

Łosoś

- Z wody i soli przygotuj solankę, zanurz w niej rybę na 15 minut. Następnie wyjmij i osusz ręcznikiem papierowym.
- Warzywa umyj, brokuły podziel na różyczki, marchewkę pokrój w słupki, groszek opłucz pod bieżącą wodą.
- Łososa przełóż na blaszkę i dodaj warzywa (rozłożone na płasko).
- Paruj w piekarniku na programie Gotowanie na parze / P01S przez 12-15 min w zależności od wielkości ryby.
- Po wyjęciu dania z piekarnika przełóż warzywa na talerz na wierzchu ułóż rybę i sos.



Szparagi z sosem holenderskim i jajkiem w koszulce

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze

Danie wege

10 min

Składniki:

Szparagi zielone lub białe 500 g

SOS HOLENDESKI

Wino białe 80 ml
Ziele angielskie 2 szt.
Liść laurowy 2 szt.
Żółtka 3 szt.
Masło klarowane 120 g
Sól, pieprz do smaku
Sok z ½ cytryny 10 ml

JAJKA W KOSZULCE

Jajka 8 szt.
Ocet spirytusowy 10% 10 ml
Soku z cytryny 10 ml
Woda 1 l

Sposób przygotowania:

Sos Holenderski

- W małym rondelku podgrzewaj wino z przyprawami tak długo, aż objętość zredukuje się o połowę.
- Odparowane wino przelej do miski, dodaj pojedynczo żółtka.
- Masło klarowane rozpuść.
- Miskę umieść nad garnkiem z gotującą się wodą tak aby dno nie dotykało wody.
- Trzepaczką ubijaj żółtka na parze, do momentu, aż zamienią się w puszystą pianę.
- Delikatnym strumieniem wlewaj ciepłe nie gorące masło, cały czas ubijając masę.
- Pod koniec ubijania dodaj sól, pieprz i sok z cytryny, cały czas mieszając.
- Sos holenderski odstaw w ciepłe miejsce.

Szparagi

- Szparagi obierz i obetnij końcówki.
- Przełóż je na kratkę, dopraw solą oraz pierzem piecz w piekarniku na programie Gotowanie na parze / P01S przez około 8 min.

Jajka w koszulce w piekarniku

- Przygotuj filiżanki wyłożone woreczkami foliowymi z odrobiną tłuszczu.
- Jajka wybij do filiżanek i zamknij woreczki.
- Wstaw razem ze szparagami do piekarnika na program Gotowanie na parze / P01S ok 8-10 min.
- Jajka podawaj z wcześniej przygotowanym sosem holenderskim.



Leczo węgierskie

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie wege



15 min

Składniki:

Cebula	150 g
Mix papryk czerwona, żółta, zielona	700 g
Papryka ostra zielona lub czerwona	1 szt.
Olej słonecznikowy	60 ml
Papryka słodka węgierska	20 g
Pomidory dojrzałe (pomidory Pellati z puszki)	800 g
Czosnek	2 ząbki
Sól, cukier, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- Cebulę pokrój w piórka i wymieszaj z pokrojoną papryką pokrojoną w kostkę. Dodaj paprykę słodką, sparzone obrane ze skórki i posiekane pomidory lub pomidory z puszki, drobno posiekany czosnek.
- Warzywa posól, skrop olejem, przełóż do garnka, następnie wstaw do piekarnika na program Grill + pieczenie z parą / P08S. Leczo duś do miękkości przez ok. 15-20 minut
- Na koniec dopraw do smaku, wymieszaj przed podaniem.



Chili sin carne z soczewicą

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie wege



110 min

Składniki:

Cebula czerwona	100 g
Czosnek	2 ząbki
Papryka zielona	300 g
Fasola czerwona lub czarna	200 g
Soczewica czarna, wcześniej namoczona	250 g
Kukurydza konserwowa	200 g
Olej	30 ml
Papryka wędzona	5 g
Papryka słodka	5 g
Kmin rzymski	15 g
Pomidory krojone z puszeki	400 g
Woda	100 g
Oregano	3 g
Sól, pieprz czarny	do smaku

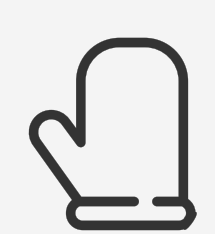
Sposób przygotowania:

- Cebulę i czosnek posiekaj.
- Paprykę pokrój na dużą kostkę.
- Fasolę, soczewicę, kukurydzę odsącz z zalewy nie płucz.
- Do garnka wlej olej, cebulę zeszklij, dodaj czosnek i paprykę. Smaż przez 3 minuty mieszając.
- Dodaj mieszankę przypraw, soczewicę oraz pomidory razem z zalewą. W razie potrzeby dodaj odrobinę wody.
- Na koniec wrzuć fasolę i kukurydzę.
- Chili sin carne z soczewicą wstaw do piekarnika i duś do miękkości w programie Grill + pieczenie z parą / P08S.

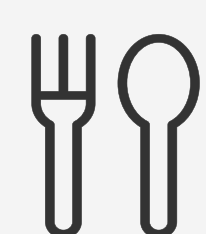


Casserole z kurczakiem i warzywami

(4 PORCJE)



Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą



Danie mięsne



120 min

Składniki:

Piersi z kurczaka	500 g
Koper włoski	2 łyżki
Cebula	2 szt.
Ziemniaki młode	300 g
Por	1/2 szt.
Masło	3 łyżki
Białe wino półwytrawne	100 ml
Śmietana	300 ml
Sól, pieprz, tymianek	do smaku

Sposób przygotowania:

- Kurczaka pokrój w kostkę.
- Umyte warzywa obierz i pokrój w drobną kostkę.
- Masło rozpuść na patelni, dodaj kurczaka, cebulę i wlej wino. Smaż na małym ogniu przez ok. 10 min.
- Dodaj pozostałe warzywa, śmietanę, dopraw do smaku i gotuj ok. 5 minut.
- Całość przełóż do żaroodpornego naczynia i gotuj w programie Pieczenie z parą / P09S



Glazurowany kurczak z amerykańskim sosem BBQ



(4 PORCJE)



Program parowy
P07S / S07 / Drób



Danie mięsne



75 min

Składniki:

Podudzia lub udka z kurczaka	6-8 szt.
Sól	1 łyżeczkę
Cukier brązowy	2 łyżki
Sos BBQ	5 łyżek

Sposób przygotowania:

- Mięso zamarynuj dwie godziny w soli, cukrze i ulubionym sosie BBQ.
- Kurczaka włóż do naczynia żaroodpornego.
- Piecz bez przykrycia na programie Drób / P07S
- Glazurowanego kurczaka podawaj z warzywami karmelizowanymi, pieczywem hamburgerowym, serem cheddar bądź sałatką z białej kapusty Colesław.



Kurczak pieczony z warzywami w sosie własnym

(4 PORCJE)



Program parowy
P07S / S07 / Drób



Danie mięsne



75 min

Składniki:

Udka z kurczaka	4 szt.
Oliwa z oliwek, sól, pieprz, oregano	do smaku
Cytryna	1/2 szt.
Marchew	1 szt.
Pietruszka	1 szt.
Czerwona cebula	1 szt.
Ziemniaki	1 szt.
Papryki	2 szt.
Cukinia	1 szt.
Oliwa z oliwek	2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Udka z kurczaka zamarynuj w oliwie, soli, pieprzu i oregano. Skrop cytryną, odstaw do lodówki na minimum 2 godziny.
- Warzywa obierz i pokrój w duże kawałki według uznania.
- Udka kurczaka połóż na blachę typu ruszt, wstaw do piekarnika na górną półkę. Na dolną półkę włóż blachę.
- Włącz program Drób / P07S
- Po 20 minutach włóż pokrojone przyprawione solą, pieprzem i oregano warzywa na dolną blachę.
- Piecz na programie Drób / P07S do końca procesu.



Pasztet z kurczakiem i warzywami

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Kurczak udka	4 szt.
Cukinia	1 szt.
Marchew	1 szt.
Cebula	1 szt.
Masło	2 łyżki
Tymianek	1 szt.
Jajka	2 szt.
Sól, pieprz, pietruszka	do smaku

Sposób przygotowania:

- Warzywa pokrój w kostkę.
- Udka z kurczaka gotuj z warzywami do miękkości.
- Oddziel mięso od kości dodaj warzywa, jajka i przyprawy.
- Całość zmiksuj na gładką masę. Dodaj świeżą pietruszkę.
- Przełóż do prostokątnej formy (tzw. keksówki) i piecz w programie Grill + pieczenie z parą / P08S



Pieczeń z indyka wolno gotowana z czosnkiem i pietruszką



(4 PORCJE)



Program parowy
P05S / S05 / Delikatne mięso w niskiej temperaturze



Danie mięsne



120 min

Składniki:

Indyk pierś	1 szt. ok. 1,2 kg
Mix przypraw śródziemnomorskich np. oregano, bazylia	
Tymianek	2 łyżki stołowe
Czosnek	2 ząbki
Pietruszka liście	1/2 pęczka
Masło	4 łyżki stołowe
Sól, pieprz	do smaku
Natka pietruszki	1 pęczek

Sposób przygotowania:

- Indyka zamarynuj w przyprawach i maśle. Odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Przekłóż mięso wraz z marynatą do rękawa i piecz na programie Delikatne mięso w niskiej temperaturze / P05S 120 minut.
- Po upieczeniu przekłóż mięso na talerz. Podawaj na ciepło jako pieczeń bądź na zimno do kanapek.

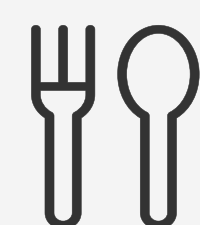


Pilaw z kurczakiem i warzywami

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Skrzydółka z kurczaka	500 g
Curry przyprawa	2 łyżki
Marchew	1 szt.
Seler naciowy	1 szt.
Papryka mix	1 szt.
Sól, pieprz	do smaku
Oliwa z oliwek	2 łyżki
Ryż biały	300 g
Woda	600 ml

Sposób przygotowania:

- Mięso z kurczaka połam na małe kawałki i zamarynuj w curry, odstaw do lodówki na ok. 2 godziny.
- Warzywa pokrój w małe kawałki i wymieszaj z solą i pieprzem.
- Obsmaż kurczaka z warzywami na złoty kolor. Dodaj ryż i smaż przez ok. 5 minut na małym ogniu.
- Przełóż mięso, warzywa i ryż do brytfanki, podlej wodą i piecz w programie Grill + pieczenie z parą / P08S



Szynka z kurczaka z przyprawami

(4 PORCJE)



Program parowy
P07S / S07 / Drób



Danie mięsne



60 min

Składniki:

Kurczak cały	1 szt.
Śmietana 30%	200 ml
Sól, pieprz	
Świeże zioła: tymianek, bazylia, kolendra	do smaku
Jajko	2 szt.

Sposób przygotowania:

- Z kurczaka usuń kości tak, aby nie uszkodzić skóry.
- Piersi pokrój w kostkę, dodaj śmietanę, przeprawy i zmiksuj na gładką masę. Użyj miksera bądź maszynki do mięsa.
- Dodaj żółtko do masy z piersi z kurczaka. Przypraw ulubionymi ziołami.
- Rozłóż kurczaka na desce skórą do dołu.
- Nadziewamy farszem korpus ze skórą. Na jedną stronę ułóż farsz z piersi, delikatnie rozklep drugą część z kurczaka.
- Zwiń w roladę ciasno, użyj do tego celu folii aluminiowej.
- Piecz i paruj w programie Drób / P07S



Gulasz węgierski Bogracz

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Łopátka wieprzowa	1,5 kg
Papryka węgierska słodka	2 łyżeczki
Sól, pieprz i rozmaryn	do smaku
Olej	30 ml
Papryka mix	6 szt.
Pomidory świeże lub w puszcze (kostka)	800 g
Cebula	2 szt.
Bulion jarzynowy	500 ml

Sposób przygotowania:

- Mięso pokrój w kostkę, przypraw i odstaw na 24 godziny do lodówki. Następnie zasmaż na patelni na lekko złoty kolor.
- Mięso z pokrojoną w kostkę papryką, pomidorami i cebulą, przełóż do foremki. Podlej bulionem jarzynowym i piecz ok. 120 minut w programie Grill + pieczenie z parą / P08S.
- Po upieczeniu przełóż mięso wraz z wytworzonym sosem na talerz. Podawaj na ciepło z dodatkiem frytek.



Wolno gotowana karkówka w sosie własnym „demi glace”

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Karkówka	1 szt. ok. 1,5 kg
Mix przypraw	2 łyżki stołowe
sól, pieprz czarny liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn	
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Masło	2 łyżki stołowe
Cebula	2 szt.
Czosnek	2 ząbki
Marchewka	2 szt.
Pietruszka	2 szt.
Seler	1/2 szt.
Woda	0,5 litra
Mąka pszenna	1 łyżka stołowa
Koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Czerwone wino półśłodkie, opcjonalnie	1 szklanka

Sposób przygotowania:

- Mięso zamarynuj w miksie przypraw i oliwie. Rekomendujemy świeży rozmaryn i świeży tarty czosnek. Oprósz mąką odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Warzywa, obierz i pokrój w kawałki, przypraw do smaku solą, pieprzem dodaj ziele angielskie.
- Przetóż warzywa na brytfankę, dodaj łyżkę masła na gorę, połóż mięso i piecz na programie Grill + pieczenie z parą / P08S. Po 30 minutach dodaj do brytfanny pół litra wody i koncentrat pomidorowy. Zamknij piekarnik i kontynuuj pieczenie.
- Po upieczeniu przetóż mięso na talerz. Sos przecedź przez sito do garnka, gotuj - redukuj na małym ogniu przez 20 min. Zdejmij z ognia, dodaj jedną łyżkę zimnego masła i energicznie wymieszaj.



Omlet z pieczarkami, szynką i szczypiorkiem

(34 PORCJI)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie mięsne



15 min

Składniki:

Pieczarki	10 szt.
Masło	2 łyżki
Jaja wiejskie	12 szt.
Sól, pieprz	do smaku
Szczypiorek	2 łyżki
Szynka wieprzowa	10 plastrów, ok. 150 g

Sposób przygotowania:

- Pieczarki oczyść i pokrój w plasterki.
- Rozgrzej patelnię, włóż połowę masła, pieczarki i smaż krótko na dużym ogniu, następnie zdejmij z patelni.
- Jajka roztrzep w głębokim talerzu dopraw solą i pieprzem, dodaj połowę posiekanego szczypiorku.
- Na rozgrzaną patelnię włóż drugą część masła, wlej jaja i smaż przez kilkanaście sekund nie mieszając.
- Zanim omlet się zetnie dodaj pieczarki, pokrojoną w kawałki szynkę i pozostałą część szczypiorku.
- Omlet przełóż do piekarnika i paruj na programie Gotowanie na parze / P01S przez ok. 15 minut.
- Serwuj z tostem bądź bułeczką z masłem.

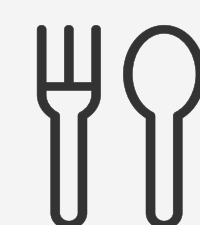


Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu

(4 PORCJE)



Program parowy
P05S / S05 / Delikatne mięso w niskiej temperaturze



Danie mięsne



50 min

Składniki:

Polędwiczki wieprzowe	2 szt. ok. 2 kg
Mix przypraw do grilla	2 łyżki stołowe
Sól, pieprz	do smaku
Masło	4 łyżki stołowe
Cebula	1 szt.
Śmietanka 30 %	szklanka ok. 200 ml
Pieprz zielony	1 łyżka stołowa
Pieprz czerwony do dekoracji	
Szpinak, czerwona cebula, pestki dyni prażonej jako sałatka	

Sposób przygotowania:

- Polędwiczki zamarynuj w ulubionych ziołach, dopraw solą oraz pieprzem. Zawień w folie aluminiową, odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Przekłóć mięso do piekarnika i piecz na programie Delikatne mięso w niskiej temperaturze / P05S przez ok. 50 min.
- Po upieczeniu mięso odwiń z folii i przekłóć na patelnię.
- Obsmaż je delikatnie na maśle, zdejmij z patelni. Na patelnię po smażeniu mięsa, dodaj cebulę pokrojoną w kostkę oraz śmietankę.
- Sos delikatnie redukuj na małym ogniu przez ok. 10 min.
- Na koniec dodaj pieprz zielony.
- Polędwiczki podawaj na ciepło jako pieczeń polaną sosem z zielonego pieprzu.



Pulled pork z sałatką Coleslaw

(4 PORCJE)



Program parowy
P04S / S04 / Wieprzowina w niskiej temperaturze



Danie mięsne



240 min

Składniki:

Łopátka wieprzowa	1 kg
Sos BBQ	4 łyżki
Ogórek konserwowy	2 szt.
Ser cheddar	4 plasterki
Bułka do hamburgerów	4 szt.
Sałátka Coleslaw	
Sałata rukola	

SAŁATKA COLESŁAW

Kapusta biała młoda	½ główki
Marchewka	1 szt.
Cebula	1 szt.
Majonez	3 łyżki
Jogurt naturalny lub kwaśna śmietana 18%	3 łyżki
Sól, pieprz	do smaku
Cukier puder	2 łyżeczki
Ocet winny lub soku z cytryny	½ łyżeczki

Sposób przygotowania:

Pulled Pork

- Mięso zamarynuj w sosie BBQ i odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Przetnij mięso wraz z marynatą do rękawa i piecz ok. 240 minut na programie Wieprzowina w niskiej temperaturze / P04S
- Na 20 minut przed końcem pieczenia otwórz rękaw, aby uzyskać efekt karmelizacji.
- Mięso po wyjęciu z piekarnika, wystudź i porozdzielaj widelcem na włókna.
- Bułki przetnij, nałóż cheddar, sałatkę Coleslaw, pulled pork, ogórki oraz rukolę, przykryj drugą połówką bułki i wbij dekoracyjny patyczek.

Sałátka Coleslaw

- Warzywa pokrój w cienkie paski i wymieszaj z majonezem, jogurtem lub śmietaną. Sałatkę dopraw do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem.



Pulpety z sosem śmietanowym

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie mięsne



110 min

Składniki:

Mięso wieprzowe	300 ml
Pietruszka (suszona)	2 łyżki
Cebula	2 szt.
Czosnek	2 ząbki
Masło	3 łyżki
Bułka tarta	30 g
Śmietana	250 ml
Sól, pieprz, koperek	do smaku

Sposób przygotowania:

- Posiekaj cebulę oraz czosnek.
- W misce wymieszaj mięso z posiekaną cebulą, czosnkiem, pietruszką. Dopraw solą oraz pieprzem.
- Uformuj małe kulki z mięsa i przełóż do naczynia żaroodpornego. Dolej ok. 150 ml wody.
- Piecz w programie Grill + pieczenie z parą / P08S
- Masło rozpuść na patelni, dodaj śmietanę oraz powstały wywar z naczynia. Gotuj na małym ogniu mieszając od czasu do czasu
- przez ok. 10 min.
- Na koniec dodaj świeżego koperku, przełóż pulpety i podgrzej.



Soczysta pieczeń wieprzowa sous vide

(4 PORCJE)



Program parowy
P04S / S04 / Wieprzowina w niskiej temperaturze



Danie mięsne



240 min

Składniki:

Woda	300 ml
Drożdże świeże	15 g
Cukier biały	10 g
Mąka pszenna	500 g
Sól	7 g

Sposób przygotowania:

- Mięso zamarynuj w ulubionych przyprawach i oliwie. Odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Przekłóż mięso do rękawa i piecz w temperaturze 80°C przez 4 godziny na programie Wieprzowina w niskiej temperaturze / P04S
- Po upieczeniu przekłóż na talerz, udekoruj według uznania, podawaj z żurawiną lub słodkim sosem.



Żeberka glazurowane w sosie BBQ

(4 PORCJE)



Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą

Danie mięsne

120 min

Składniki:

Żeberka wieprzowe 1,5 kg

WŁASNY SOS BBQ

Pomidor świeży lub puszka (kostka)	200 g
Ketchup	150 g
Cukier brązowy	100 g
Ocet jabłkowy	50 ml
Miód	50 g
Wędzona papryka	1 łyżka
Sól	1 łyżka
Czarny pieprz	½ łyżeczki
Chili	½ łyżeczki
Czosnek proszek	½ łyżeczki
Cebula proszek	½ łyżeczki
Gorczyca (opcjonalnie)	do smaku

Sposób przygotowania:

Własny sos BBQ

- Wszystkie składniki sosu połącz w garnku.
- Zagotuj i gotuj na małym ogniu przez ok. 20 min, wystudź.
- Sos możesz przechowywać w lodowce nawet do 2 tygodni.

Mięso

- Program P09S. Pieczenie z parowaniem rekomendowany czas 120 min.
- Żeberka zamarynuj we własnym sosie BBQ lub użyj sosu gotowego. Odstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Przetłóż żeberka wraz z marynatą do rękawa i piecz ok. 120 minut w programie Pieczenie z parą / P09S
- Na 20 minut przed końcem pieczenia otwórz rękaw, aby uzyskać efekt karmelizacji żeberek.
- Żeberka przetłóż na talerz, podawaj na ciepło z sosem oraz frytkami.



Ziemniaki pieczone z boczkiem i tymiankiem

(4 PORCJE)



Program parowy
P02S / S02 / Gotowanie na parze + grill



Danie mięsne



45 min

Składniki:

Ziemniaki	500 g
Cebula	2 szt.
Boczek wędzony	150 g
Sól, pieprz, rozmaryn, tymianek	do smaku

Sposób przygotowania:

- Ziemniaki obierz i pokrój w plastry lub łódeczki.
- Cebulę obierz i razem z boczkiem pokrój w kostkę, a następnie zasmaż na małym ogniu.
- Wymieszaj z ziemniakami.
- Dopraw do smaku. Przełóż do naczynia i paruj na programie Gotowanie na parze + grill / P02S
- Ziemniaki podawaj ze świeżym tymiankiem bądź rozmarynem.



Makaron z serem zapiekanka amerykańska

(4 PORCJE)



Program parowy
P02S / S02 / Gotowanie na parze + grill



Danie wege



45 min

Składniki:

Cebula	2 szt.
Czosnek	3 ząbki
Masło	2 łyżki
Śmietanka 30%	450 ml
Mleko	400 ml
Makarom kolanko	300 g
Ser Cheddar / Mozzarella	80 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

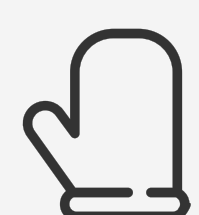
- Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę.
- Na maśle zasmaż cebulę z czosnkiem.
- Wlej śmietankę i mleko, przypraw do smaku. Podgrzej delikatnie, ale nie gotuj.
- Do żaroodpornego naczynia wsyp suchy makaron, zalej ciepłym sosem śmietanowym.
- Przypraw do smaku posypując startym serem.
- Piecz w programie Gotowanie na parze + grill / P02S



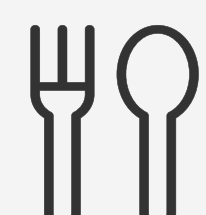
Frittata z kukurydzą

(4 PORCJE)

Amica
for living



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



15 min

Składniki:

Jajka wiejskie	12 szt.
Sól, pieprz	do smaku
Papryka czerwona	2 szt.
Oliwa z oliwek lub masło	20 g
Kukurydza	1 puszka ok. 300 g
Ser kozi	2 łyżki
Natka pietruszki	1 pęczek

Sposób przygotowania:

- Jajka roztrzep z dodatkiem soli i pieprzu.
- Paprykę pokrój w drobną kosteczkę.
- Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy z oliwek lub masła, dodaj kukurydzę, podsmaż, dodaj paprykę i razem zasmaż.
- Zalej roztrzepanymi jajkami, dodaj pokruszony ser.
- Masę przelóż do małych naczynek i włóż do piekarnika na program Gotowanie na parze / P01S do momentu ścięcia jajek na ok. 15 min.
- Gotową frittatę posyp posiekaną natką pietruszki, podawaj z pieczywem, pikantnym sosem pomidorowym lub dipem jogurtowym.



Jajka po wiedeńsku

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



10 min

Składniki:

Jajka wiejskie	4 szt.
Masło	2 łyżki
Sól, pieprz	do smaku
Szczypiorek	2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Małe naczynka wysmaruj masłem, wbij do każdego jedno jajko, przypraw solą i pieprzem.
- Paruj w piekarniku na programie Gotowanie na parze / P01S przez ok. 10 minut.
- Jajka po wiedeńsku podawaj z tostem bądź bułeczką maślaną.



Pasztet wegetariański z ciecierzycy z warzywami



(4 PORCJE)

Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą

Danie wege

120 min

Składniki:

Olej rzepakowy	3 łyżki
Liść laurowy	5 szt.
Cebula	2 szt.
Czosnek	4 ząbki
Ziele angielskie	10 szt.
Marchewka	2 szt.
Pietruszka	2 szt.
Seler	1/2 szt.
Por	1 szt.
Ciecierzycy konserwowa z puszki	480 g
Pieprz ziółowy	1 łyżka
Wędzona papryka	1/2 łyżki
Jajka	2 szt.
Mąka kukurydziana	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- Piekarnik rozgrzej do 150°C i ustaw program Pieczenie z parą / P09S
- Na patelni rozgrzej delikatnie olej, zasmaż liście laurowe oraz ziele angielskie, aż do zrumienienia, po czym zdejmij je z patelni.
- Wrzuć cebulę i czosnek pokrojone w kostkę, smaż przez kilka minut.
- Dodaj pozostałe warzywa pokrojone w drobną kostkę oraz przyprawy i duś pod przykryciem do miękkości.
- Zmiksuj połowę warzyw i ciecierzycy.
- Wystudź składniki i wymieszaj z pozostałą ciecierzycą z doprawionymi warzywami.
- Dodaj jajka oraz mąkę kukurydzianą.
- Całość wymieszaj bardzo dokładnie, dopraw solą i pieprzem.
- Masę przełóż do wysmarowanej foremki.
- Piecz przez 50 – 60 minut. Po upieczeniu schłódź i wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.



Orientalny ryż z warzywami na parze

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



40 min

Składniki:

Cebula czerwona	2 szt.
Papryka	2 szt.
Marchew	1 szt.
Por	zielona część
Brokuł	1/2 szt.
Ciecierzycy konserwowa 1 puszka (bez wody)	około 200g
Olej rzepakowy	5 łyżek
Ryż biały jaśminowy lub basmati	2 szklanki
Papryka słodka	1 łyżka
Curry sucha przyprawa	2 łyżki
Sól, pieprz	do smaku
Woda	3 szklanki

Sposób przygotowania:

- Warzywa pokrój na małe kawałki, przełóż do miski.
- Dodaj ryż, olej i przyprawy, całość dobrze połącz.
- Przełóż do naczynia żaroodpornego.
- Wlej odmierzoną wodę i dokładnie wymieszaj.
- Gotuj na programie Gotowanie na parze / P01S.
- Po wyjęciu z piekarnika udekoruj ulubionymi ziołami.
- Rekomendujemy szczypiorek lub kolendrę.



Prażona kasza gryczana z grzybami i cebulą

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



40 min

Składniki:

Cebula czerwona	2 szt.
Papryka	1 szt.
Masło	2 łyżki
Curry sucha przyprawa	1 łyżka
Kasza gryczana	500 g
Ryż biały	500 g
Woda	1 litr
Papryka słodka	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- Cebulę pokrój na drobną kostkę, pieczarki na ćwiartki.
- Podsmaż na maśle z odrobiną soli i pieprzu.
- Przekłóż do naczynia żaroodpornego.
- Dodaj kaszę, wymieszaj, wlej wodę i przypraw do smaku.
- Paruj na programie Gotowanie na parze / P01S przez 40 min.
- Udekoruj ulubionym ziołem - pietruszką, tymiankiem lub majerankiem.



Pyzy z sosem waniliowym i makiem

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



7 min

Składniki:

Pyzy drożdżowe 8 szt.

SOS WANILIOWY

Żółtka 2 szt.

Cukier 60g

Śmietanka 30% 200 ml

Mleko 3,2% 100 ml

Skrobia ziemniaczana 1 łyżeczka

Laska wanilii do smaku

Mak 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Żółtka wymieszaj z cukrem w misce.
- Śmietankę podgrzej z mlekiem i wlej do żółtek.
- Całość przelej z powrotem do garnka i gotuj na bardzo małym ogniu ok. 5-6 min.
- Laski wanilii przekrój wzdłuż, wyskrob ziarenka i dodaj do gotującego się sosu.
- Skrobie ziemniaczaną połącz z odrobiną mleka (ok. 2-3 łyżeczki), dobrze wymieszaj i wlej do sosu.
- Pyzy paruj w piekarniku przez 7 minut na programie Gotowanie na parze / P01S
- Podawaj ciepłe pyzy polane sosem waniliowym i posypane makiem.



Ratatouille

(4 PORCJE)



Program parowy
P08S / S08 / Grill + pieczenie z parą



Danie wege



35 min

Składniki:

Bakłażan	1 szt.
Cukinia	1 szt.
Marchew	1 szt.
Cebula	1 szt.
Papryka	2 szt.
Masło	2 łyżki
Koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Tymianek	1 szt.
Sól, pieprz, cukier	do smaku

Sposób przygotowania:

- Warzywa umyj, obierz i pokrój w drobną kostkę lub plastry.
- Na rozgrzanym maśle przesmaż marchew z cebulą i koncentratem pomidorowym.
- Przekłóć do miski przesmażone warzywa i wymieszaj je z pozostałymi warzywami.
- Włóż do brytfanki warzywa, przyprawy sól, pieprz i cukier.
- Ratatouille piecz na programie Grill + pieczenie z parą / P08S i przez ok. 35 minut (wyłącz piekarnik zanim program dobiegnie końca).



Roladka z bakłażana faszerowana ricottą zapekana z sosem pomidorowo-paprykowym

DANIE TYPU FIT (4 PORCJE)



Program parowy
P09S / S09 / Pieczenie z parą



Danie wege



25 min

Składniki:

Bakłażany	2 szt.
Sól, pieprz	do smaku
Oliwa z oliwek	do polania
Ser Ricotta	2 szt. / 0,400 kg
Kiełki rzodkiewki	1 opakowanie

SOS POMIDOROWO-PAPRYKOWY

Cebula biała	1 szt.
Czosnek	4 łyżki
Oliwa z oliwek	4 łyżki
Czerwone wino półsłodkie	1 kieliszek
Pomidory krojone z puszki	2 szt. / 800 g
Pasta warzywna rekomendowana „Ajvar”	1 stoik ok. 250 g
Sól, pieprz	do smaku
Laska wanilii	do smaku
Mak	2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Bakłażany pokrój w cienkie plastry, dopraw solą, pieprzem i skrop oliwą.
- Rozłóż plastry bakłażana na desce, nałóż łyżką ricottę i zawiń do środka tworząc roladkę.
- Przetóż na blaszkę wyłożoną papierem, polej gęstym sosem - przepis na sos znajdziesz poniżej.
- Blaszke włóż do piekarnika i piecz 25 min na programie Pieczenie z parą / P09S
- Po upieczeniu przetóż na talerz, udekoruj kiełkami i polej oliwą z oliwek.

Sos pomidorowo-paprykowy

- Cebulę i czosnek podsmaż na oliwie, zalej czerwonym winem i redukuj na małym ogniu.
- Następnie dodaj pomidory, pastę i duś do konsystencji gęstego sosu. Dopraw do smaku.



Szakszuka w pomidorach z warzywami

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



15 min

Składniki:

Pomidory kostka (z puszki)	200 g
Seler naciowy	1 szt.
Papryka czerwona	1 szt.
Cebula	1 szt.
Olej	2 łyżki
Jajka	2 szt.
Kmin, papryka słodka bądź ostra ,sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- Naczynie wysmaruj masłem lub oliwą (proponujemy małe miseczki, talerzyki bądź naczynka do zapiekania).
- Otwórz pomidory, warzywa pokrój w kostkę.
- Na oleju obsmaż cebulę, paprykę, seler razem z przyprawami. Następnie dodaj pomidory.
- Przetłóź do naczynia, wbij dwa jajka i wstaw do nagrzanego piekarnika na 15 min na program Gotowanie na parze / P01S
- Szakszukę podawaj ze świeżą kolendrą i ulubionymi przyprawami.



Warzywa korzeniowe karmelizowane w miodzie lipowym z przyprawami

(4 PORCJE)



Program parowy
P02S / S02 / Gotowanie na parze + grill



Danie wege



40 min

Składniki:

Marchew	3 szt.
Pietruszka korzeń	2 szt.
Czerwona cebula	2 szt.
Czosnek	2 szt.
Słodki ziemniak (batat)	1 szt.
Sól, pieprz, rozmaryn	do smaku
Miód	2 łyżki
Masło	2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Warzywa obierz, pokrój według własnego uznania w plastry lub słupki.
- Wymieszaj z przyprawami, miodem oraz masłem.
- Piecz, paruj na programie Gotowanie na parze + grill / P02S 40 min.
- Dopraw do smaku.



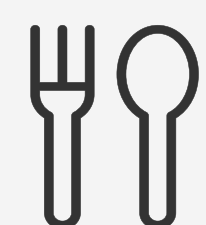
Warzywa pod beszamelem

(4 PORCJE)

Amica
for living



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



50 min

Składniki:

Mix warzyw – rekomendujemy brukselkę, marchew, pietruszkę, brokuł, kalafior	500g
Mąka pszenna	2 łyżki
Masło	40 g
Mleko	300 ml
Gałka muskatołowa	¼ łyżeczki
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

- Przygotuj warzywa, obierz i pokrój w drobna kostkę.
- Rozpuść masło na patelni, dodaj mąkę i smaż na wolnym ogniu mieszając.
- Dodaj mleko i energicznie mieszaj, aby nie pojawiły się grudki.
- Przypraw do smaku pieprzem, solą oraz gałką muskatołową.
- Warzywa przełóż do naczynia żaroodpornego, zalej gorącym sosem i piecz w programie Gotowanie na parze / P01S do momentu lekkiego zbrązowienia sosu.



Włoskie pieczywo „FOCCACIA”

(4 PORCJE)



Program parowy
P06S / S06 / Pieczywo podstawowe



Pieczywo



60 min

Składniki:

Mąka pszenna	1 kg
Sól gruboziarnista	1 łyżka
Woda ciepła	700 ml
Drożdże świeże	25-30 g
Czosnek	2 ząbki
Czerwona cebula	1 szt.
Oliwa z oliwek	100 ml
Rozmaryn świeży (opcjonalnie)	do smaku

Sposób przygotowania:

- Brytfankę wyłóż papierem do pieczenia.
- W misce wymieszaj mąkę z połową ilości soli.
- Ciepłą wodę wymieszaj z drożdżami.
- Wlej zaczyn (czyli wodę z drożdżami) do miski z mąką i energicznie zagnieć ciasto.
- Ciasto przełóż do przygotowanej brytfanki.
- Rozgnieć czosnek na desce do krojenia, a na nim pokrój w drobne piórka czerwoną cebulę.
- Palcami wgnieć otwory w cieście, włóż do nich pokrojoną cebulę i polej oliwą z oliwek.
- Całość wstaw do piekarnika na program Pieczywo podstawowe / P06S



Zapiekanka gratine

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



45 min

Składniki:

Cebula	2 szt.
Czosnek	3 ząbki
Ziemniaki	800 g
Masło	2 łyżki
Sól, pieprz	do smaku
Śmietana 30%	600 ml
Mleko	400 ml
Ser Cheddar lub Mozzarella	80 g

Sposób przygotowania:

- Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę, a obrane ziemniaki w cienkie plasterki.
- Na maśle zasmaż cebulę z czosnkiem.
- Dodaj śmietanę i przypraw do smaku.
- Ziemniaki ułóż do żaroodpornego naczynia, a następnie zalej ciepłym sosem śmietanowym.
- Piecz do miękkości na programie Gotowanie na parze + grill / P02S
- Ziemniaki podawaj posypane starym serem.



Dorsz w papilocie z warzywami – danie FIT

(4 PORCJE)



Program parowy
P02S / S02 / Gotowanie na parze + grill



Ryby



20 min

Składniki:

Dorsz filet	4 szt.
Koper włoski	½ szt.
Czosnek	2 ząbki
Cebula	½ szt.
Ziemniaki w łupinkach	4 szt.
Sól, pieprz, rozmaryn	do smaku
Masło stołowe	2 łyżki
Cytryna	¼ szt.

Sposób przygotowania:

- Dorsza pokrój na porcje sprawdź czy nie zawiera ości.
- Warzywa pokrój w plastry, ziemniaki w łódeczki.
- Zwiń papier do pieczenia w tzw. cukierek. Do środka włóż dorsza, pokrojone warzywa, oprósz solą, pieprzem, dodaj rozmaryn, masło oraz po dwa plastry cytryny.
- Piecz w uchylonym papilocie na programie Gotowanie na parze + grill / P02S 20 min.
- Po upieczeniu podawaj na ciepło z pieczywem.

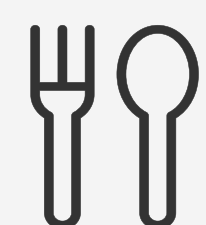


Parowany łosoś z warzywami – danie FIT

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Ryby



20 min

Składniki:

Łosoś filet	4 szt.
Koper włoski	½ szt.
Słódki ziemniak (batat)	1 szt.
Czosnek	2 ząbki
Cukinia	½ szt.
Cytryna	¼ szt.
Sól, pieprz	do smaku
Masło	2 łyżki stołowe
Koperek zielony	do smaku

Sposób przygotowania:

- Łososia pokrój na porcje, sprawdź czy nie ma ości.
- Warzywa pokrój w drobną kostkę bądź paski, przypraw solą i pieprzem.
- Na spodzie brytfanki ułóż warzywa, dodaj masło i na gorę połóż łososia.
- Piecz na programie Gotowanie na parze / P01S 20 min, w zależności od wielkości ryby.



Crème brûlée z owocami

(4 PORCJE)



Program parowy
P01S / S01 / Gotowanie na parze



Danie wege



50 min

Składniki:

Żółtka	4 szt.
Cukier biały	50 g
Laska wanilii	1 szt.
Śmietanka 30 lub 36%	400 ml
Mleko	150 ml
Brązowy cukier do skarmelizowania	ok. 100 g

Sposób przygotowania:

- Żółtka z cukrem wymieszaj w misce trzepaczką. Nie ubijaj.
- Laskę wanilii przetnij wzdłuż, za pomocą noża wyjmij ziarenka, które włóż do garnka.
- Następnie wlej śmietanę i mleko. Całość lekko podgrzej i powoli wlej cienkim strumieniem do żółte z cukrem. Masę mieszaj trzepaczką, aż cukier się rozpuści.
- Foremki do Creme brûlée włóż na blachę od piekarnika.
- Masę przelej przez sitko do foremek.
- Na blachę wlej wodę, tak aby foremki były zanurzone w kąpeli wodnej. Przykryj z góry drugą blachą.
- Creme brûlée paruj na programie Gotowanie na parze / P01S, wyjmij z piekarnika i wystudź.
- Foremki wstaw do lodówki najlepiej na 24 godziny.
- Każdą porcję posyp równą warstwą cukru brązowego i opal go specjalnym palnikiem do creme brûlée lub wstaw na chwilę, do piekarnika na funkcję grill. Aby powstała charakterystyczna skorupka.
- Podawaj zimny creme brûlée z mixem owoców.



Jabłka z rodzynkami z „Weki”

(4 PORCJE)



Program parowy
P03S / S03 / Odgrzewanie i pasteryzacja



Przetwory domowe



25 min

Składniki:

Jabłka kwaśne twarde	6 szt.
Rodzynki	3 łyżki
Cynamon	½ łyżeczki
Cytryna	½ szt.
Ocet jabłkowy opcjonalnie do smaku	
Cukier biały	5 łyżek
Masło	2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Jabłka obierz i pokrój w małą kosteczkę, skrop sokiem z cytryny.
- Namocz rodzynki w ciepłej wodzie.
- Na patelni usmaż połowę jabłek na maśle, dodając cynamon oraz cukier. Po ok. 10 min dodaj drugą połowę jabłek i gotuj ok. 5 minut.
- Przekład całość do słoików szczelnie zakręć i pasteryzuj w programie Odgrzewanie i pasteryzacja / P03S



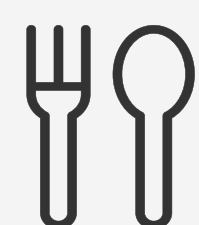
Konfitura z mango, pomarańczy i imbiru

(4 PORCJE)

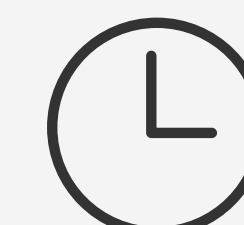
Amica
for living



Program parowy
P03S / S03 / Odgrzewanie i pasteryzacja



Przetwory domowe



25 min

Składniki:

Mango	6 szt.
Masło	2 łyżki
Pomarańcza	1 szt.
Imbir świeży	30 g mały ok. 5 cm
Cukier biały	3 łyżki

Sposób przygotowania:

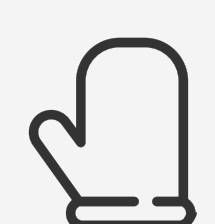
- Mango obierz i pokrój w drobną kostkę.
- Na patelni przesmaż mango z masłem. Po 10 minutach dodaj skórkę z pomarańczy oraz świeżo starty imbir.
- Następnie dodaj cukier i gotuj na małym ogniu ok. 15 minut.
- Konfiturę przełóż do słoika i pasteryzuj w programie Odgrzewanie i pasteryzacja / P03S



Konfitura z czerwonej cebuli

(4 PORCJE)

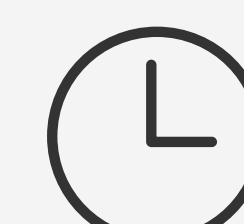
Amica
for living



Program parowy
P03S / S03 / Odgrzewanie i pasteryzacja



Przetwory domowe



25 min

Składniki:

Czerwona cebula	6 szt.
Masło	2 łyżki
Wino czerwone wytrawne	200 ml
Ocet jabłkowy	30 ml
Cukier biały	70 g
Cynamon	1 szt.

Sposób przygotowania:

- Cebulę czerwoną pokrój w piórka.
- Na patelni przesmaż cebulę z masłem po ok. 10 minutach wlej wino i ocet jabłkowy.
- Dopraw do smaku cukrem i cynamonem. Gotuj na małym ogniu ok. 15 minut.
- Przekłóć całość do słoika i pasteryzuj w programie Odgrzewanie i pasteryzacja / P03S