



# Tefal®



## 8in1 cooker

---

RECIPE BOOK • CARTE DE REȚETE • КНИГА С РЕЦЕПТИ • KUCHARICA  
• KNJIGA RECEPTOV • KNJIGA S RECEPTIMA • KNJIGA S RECEPTIMA  
• KNIHA RECEPTOV • KUCHARKA • RECEPTKÖNYV • KSIĄŻKA KUCHARSKA

---

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Seafood Paella</b> (WHITE RICE PROGRAM)                                                | P. 6  |
| <b>Asparagus &amp; Lemon Rice with Peppered Prawns</b><br>(QUICK RICE PROGRAM)            | P. 7  |
| <b>Cashew Fruited Rice</b><br>(BROWN RICE PROGRAM)                                        | P. 8  |
| <b>Quinoa with Goat's Cheese, Leeks<br/>&amp; Wild Mushrooms</b> (GRAINS/CEREALS PROGRAM) | P. 9  |
| <b>Blueberries &amp; Cream Porridge</b><br>(OATMEAL / PORRIDGE PROGRAM)                   | P. 10 |
| <b>Chilli con Carne</b><br>(SLOW COOKING/SOUP PROGRAM)                                    | P. 11 |
| <b>Tuscan Tomato &amp; Basil Soup</b><br>(STEAMING PROGRAM)                               | P. 12 |
| <b>Rich Chocolate Cake</b><br>(DESSERT PROGRAM)                                           | P. 13 |



### About your 8in1 rice cooker recipes

For best results, we recommend using the ingredients specified in the recipe. Amending the type of rice, grain or recipe program may give different results.

The cooking times stated in each recipe are only approximate and the actual cooking time may vary slightly.

If the quantities in the recipe are reduced or increased the cooking time may need adjustment.

The abbreviations used are **tsp** = teaspoon (5 ml) and **tblsp** = tablespoon (15 ml).

Eggs used are medium size unless stated otherwise.

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Paella cu fructe de mare</b> (PROGRAMUL OREZ ALB)                                | P. 14 |
| <b>Orez cu lămâie, sparanghel și creveți</b><br>(PROGRAMUL OREZ RAPID)              | P. 15 |
| <b>Orez cu fructe și nuci caju</b><br>(PROGRAMUL OREZ INTEGRAL)                     | P. 16 |
| <b>Quinoa cu brânză de capră, praz și ciuperci sălbatice</b><br>(PROGRAMUL CEREALE) | P. 17 |
| <b>Terci cu afine și frișcă</b><br>(PROGRAMUL OREZ CU LAPTE)                        | P. 18 |
| <b>Chilli cu carne</b><br>(PROGRAMUL FIERBERE LA FOC MIC/SUPĂ)                      | P. 19 |
| <b>Supă de roșii și busuioc à la Toscana</b><br>(PROGRAMUL PREPARARE LA ABUR)       | P. 20 |
| <b>Prăjitură cu ciocolată gurmând</b><br>(PROGRAMUL PRĂJITURĂ)                      | P. 21 |



### Cu privire la rețetele realizate cu orez, cereale și alte produse similare

Pentru un rezultat optim, se recomandă să utilizați ingredientele specificate în rețetă.

Nu schimbați tipul de orez sau de cereale, nici modul de derulare a rețetei, deoarece riscați să nu obțineți rezultatul dorit.

Tempii de gătire indicați în fiecare rețetă sunt aproximativi, timpul real de gătire putând varia ușor.

În caz de micșorare sau de mărire a cantităților indicate în rețetă, timpul de gătire va trebui să fie adaptat corespunzător.

Abrevierile utilizate sunt:

**lgt.** = linguriță (0,5 cl)

**lg.** = lingură (1,5 cl)

Ouăle utilizate sunt de mărime medie, cu excepția cazului în care se indică altfel.

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Паеля с морски дарове</b> (ПРОГРАМА ЗА БЯЛ ОРИЗ)                         | P. 22 |
| <b>Ориз с лимон, аспержи и скариди</b><br>(БЪРЗА ПРОГРАМА ЗА ОРИЗ)          | P. 23 |
| <b>Ориз с плодове и кашу</b><br>(ПРОГРАМА ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ОРИЗ)             | P. 24 |
| <b>Киноа с козе сирене, праз и диви гъби</b><br>(ПРОГРАМА ЗА ЗЪРНЕНИ ХРАНИ) | P. 25 |
| <b>Поридж с боровинки и сметана</b><br>(ПРОГРАМА ЗА МЛЯКО С ОРИЗ)           | P. 26 |
| <b>Чили кон карне</b><br>(ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН/СУПИ)           | P. 27 |
| <b>Доматена супа с босилек по тоскански</b><br>(ПРОГРАМА ЗА ВАРЕНЕ НА ПАРА) | P. 28 |
| <b>Шоколадов сладкиш</b><br>(ПРОГРАМА ЗА СЛАДКИШИ)                          | P. 29 |



### За рецепти с ориз, зърнени храни и под

За оптимален резултат ви препоръчваме да използвате посочените в рецептата продукти.

При промяна на вида ориз или зърнен продукт, или при нарушаване на последователността на рецептата, е възможно да не получите желаните резултат.

Указаното в рецептата време за готвене е приблизително, като действителното време за готвене може да се променя.

При намаляване или увеличаване на посочените в рецептата количества времето за готвене трябва да се адаптира.

Използваните съкращения са следните:

**ч.л.** = чаена лъжича (0,5 cl)

**с.л.** = супена лъжича (1,5 cl)

Използваните яйца са със среден размер освен ако не е указано друго.

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Paella s plodovima mora</b><br>(PROGRAM ZA BIJELU RIŽU)                              | P. 30 |
| <b>Riža s limunom, šparogama i račicama</b><br>(PROGRAM ZA BRZU RIŽU)                   | P. 31 |
| <b>Riža s voćem i indijskim oraščicama</b><br>(PROGRAM ZA CJELOVITU RIŽU)               | P. 32 |
| <b>Quinoa s kozjim sirom, porilukom i divljim šampinjonima</b><br>(PROGRAM ZA ŽITARICE) | P. 33 |
| <b>Zobena kaša s borovnicama i vrhnjem</b><br>(PROGRAM ZA RIŽU NA MLJEKU)               | P. 34 |
| <b>Chilli con Carne</b> (PROGRAM VARIVA/JUHE)                                           | P. 35 |
| <b>Juha od rajčica i bosiljka na toskanski</b><br>(PROGRAM ZA KUHANJE NA PARI)          | P. 36 |
| <b>Gurmanska čokoladna torta</b> (PROGRAM ZA TORTE)                                     | P. 37 |



### O receptima pripremljenima s rižom, žitaricama i ostalim

Za optimalne rezultate preporučuje se upotreba sastojaka navedenih u receptu.

Nemojte mijenjati vrstu riže, žitarice ni tijek recepta jer možda nećete dobiti očekivani rezultat.

Vremena kuhanja navedena u svakom receptu su približna, stvarno vrijeme kuhanja može malo odstupati.

U slučaju smanjenja ili povećanja količina navedenih u receptu, vrijeme kuhanja treba se sukladno tome prilagoditi.

Upotrijebljene kratice su:

**čaj. žlič.** = čajna žličica (0,5 cl)

**juš. žl.** = jušna žlica (1,5 cl)

Upotrijebite jaja srednje veličine, osim ako nije drugačije navedeno.

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Paella z morskimi sadeži</b> (PROGRAM ZA BELI RIŽ)                             | P. 38 |
| <b>Riž z limono, beluši in kozicami</b><br>(PROGRAM ZA HITER RIŽ)                 | P. 39 |
| <b>Riž s sadjem in indijskimi orehi</b><br>(PROGRAM ZA NEOLUŠČENI RIŽ)            | P. 40 |
| <b>Kvinoja s kozjim sirom, porom in divjimi gobami</b><br>(PROGRAM ZA ŽITARICE)   | P. 41 |
| <b>Kaša z borovnicami in smetano</b><br>(PROGRAM ZA MLEČNI RIŽ)                   | P. 42 |
| <b>Čili z mesom</b> (PROGRAM ZA ENOLONČNICE/JUHE)                                 | P. 43 |
| <b>Paradižnikova juha z bazilikom na toskanski način</b><br>(PROGRAM ZA PARJENJE) | P. 44 |
| <b>Čokoladna torta za sladokusce</b><br>(PROGRAM ZA PECIVO)                       | P. 45 |



### Predlogi za recepte z rižem, žitaricami in dodatki

Za najbolje rezultate je priporočljivo, da uporabite sestavine navedene v receptu.

Ne zamenjajte vrste riža ali žitaric in ne spreminjajte recepta, saj tvegate, da ne boste dosegli želenega rezultata.

Časi kuhanja navedeni v receptih so okvirni, dejanski časi kuhanja se lahko malo razlikujejo.

Če zmanjšate ali povečate količine navedene v receptih, morate ustrezno prilagoditi tudi čas kuhanja.

Uporabljajo se naslednje okrajšave:

**čaj. žl.** = čajna žličica (0,5 cl)

**juš. žl.** = jušna žlica (1,5 cl)

Jajca ki se uporabljajo so srednje velikosti, razen če ni navedeno drugače.

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Paelja sa plodovima mora</b><br>(PROGRAM BELI PIRINAC)                           | P. 46 |
| <b>Pirinač sa limunom, šparglama i račicama</b><br>(PROGRAM BRZI PIRINAC)           | P. 47 |
| <b>Pirinač sa voćem i indijskim orahom</b><br>(PROGRAM PIRINAC KOMPLETNOST)         | P. 48 |
| <b>Kinoa sa kozjim sirom, prazilukom i suvim šampinjonima</b> (PROGRAM ŽITARICE)    | P. 49 |
| <b>Slatka kaša sa borovnicama u kremu</b><br>(PROGRAM PIRINAC SA MLEKOM)            | P. 50 |
| <b>Čili sa mesom</b> (PROGRAM PAPRIKAŠ/SUPA)                                        | P. 51 |
| <b>Supa od paradajza i bosiljak na toskanski način</b><br>(PROGRAM KUVANJE NA PARI) | P. 52 |
| <b>Gurmanski čokoladni kolač</b><br>(PROGRAM KOLAČI)                                | P. 53 |



### U vezi sa pravljenjem sa pirinčem, žitaricama i Co

Za optimalni rezultat, preporučuje se korišćenje sastojaka specifičnih za recept.

Nemojte menjati vrstu pirinča ili žitarice, niti kuvanje po receptu zbog rizika da nećete dobiti očekivani rezultat.

Vreme kuvanja navedeno u svakom receptu je približno, vreme stvarnog kuvanja može blago da varira.

U slučaju smanjenja ili značajnog povećanja navedenih količina u receptu, vreme pripreme treba prilagoditi shodno tome.

Korišćenje skraćenice su:

**kaš. za k.** = kašičica za kafu (0,5 cl)

**kaš. za s.** = kašičica za supu (1,5 cl)

Korišćena jaja su srednje veličine, osim ako je drugačije navedeno.

**Paelja s plodovima mora**

(PROGRAM BIJELA RIŽA)

P. 54

**Riža sa limunom, šparogom i račićima**

(PROGRAM BRZA PRIPREMA RIŽE)

P. 55

**Riža s voćem i indijskim orahom**

(PROGRAM SMEĐA RIŽA)

P. 56

**Kinoa s kozjim sirom, prasom****i divljim šampinjonima** (PROGRAM ŽITARICE)

P. 57

**Slatka kaša s borovnicama i kremom**

(PROGRAM ZOBENA KAŠA S MLJEKOM)

P. 58

**Čili s mesom** (PROGRAM PAPRIKAŠ/SUPA)

P. 59

**Supa od paradajza i bosiljka na toskanski način**

(PROGRAM KUHANJE NA PARI)

P. 60

**Gurmanski čokoladni kolač** (PROGRAM KOLAČI)

P. 61

**U vezi s receptima s rižom, žitaricama i sličnim namirnicama**

Za optimalan rezultat, preporučuje se upotreba sastojaka namjenjenih za recept.

Nemojte mijenjati vrstu riže ili žitarica, niti recept, jer postoji rizik da nećete dobiti očekivani rezultat.

Vrijeme kuhanja navedeno u svakom receptu je približno, dok vrijeme stvarnog kuhanja može malo varirati.

U slučaju smanjenja ili značajnog povećanja navedenih količina u receptu, vrijeme pripreme treba prilagoditi na odgovarajući način.

Korištene skraćenice su:

**mala k.** = mala kašika (0,5 cl)

**velika k.** = velika kašika (1,5 cl)

Upotrijebljena jaja su srednje veličine, osim ako je drugačije navedeno.

**Paella s morskými plodmi**

(PROGRAM BIJELA RIŽA)

P. 62

**Šparglovo-citrónová ryža s pikantnými krevetami**

(PROGRAM RÝCHLA PRÍPRAVA RÝŽE)

P. 63

**Ovocná ryža s kešu orieškami**

(PROGRAM NELÚPANÁ RIŽA)

P. 64

**Quinoa s kozím syrom, póróm a hubami**

(PROGRAM OBILNINY)

P. 65

**Ovsená kaša s čučoriedkami a smotanou**

(PROGRAM OVSENÁ/OBILNINOVÁ KAŠA)

P. 66

**Chilli con Carne** (PROGRAM POMALÉ VARENIE)

P. 67

**Toskánska polievka z rajčín a bazalky**

(PROGRAM NAPAROVANIE)

P. 68

**Výdatný čokoládový koláč**

(PROGRAM DEZERT)

P. 69

**O receptoch pre váš hrniec na varenie ryže 8 v 1**

Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, odporúčame vám používať suroviny uvedené v receptoch.

Zmena druhu ryže, obilnín alebo programu môže ovplyvniť výsledok.

Časy varenia uvedené v receptoch sú približné a skutočný čas varenia sa môže mierne líšiť.

Ak zmenšíte alebo zväčšíte množstvá uvádzané v receptoch, bude pravdepodobne potrebné upraviť čas varenia.

Použitie skratky sú

**ČL** = čajová lyžička (5 ml) a

**PL** = polievková lyžica (15 ml).

Používajú sa vajcia strednej veľkosti, ak nie je uvedené inak.

**Paella s mořskými plody**

(PROGRAM NA BÍLOU RÝŽI)

P. 70

**Rýže s chřestem, citronem a pepřovými krevetami**

(PROGRAM NA RYCHLOU RÝŽI)

P. 71

**Ovocná rýže s kešu** (PROGRAM NA HNĚDOU RÝŽI)

P. 72

**Merlík čilský s kozím sýrem, pórkem a houbami**

(PROGRAM NA OBILOVINY)

P. 73

**Ovesná kaše s borůvkami a smetanou**

(PROGRAM NA OVESNOU / OBILNOU KAŠI)

P. 74

**Chilli con Carne**

(PROGRAM NA POMALÉ VAŘENÍ)

P. 75

**Toskánská rajčatová polévka s bazalkou**

(PARNÍ PROGRAM)

P. 76

**Čokoládový koláč**

(PROGRAM NA DEZERTY)

P. 77

**O receptech pro rýžovar 8v1**

Pro nejlepší výsledky doporučujeme používat suroviny uvedené v receptu.

Upravení typu ryže, obilovin nebo programu receptu může způsobit odlišné výsledky.

Doba vaření uvedená v každém receptu jsou pouze přibližné a aktuální doba vaření se může lehce lišit.

Pokud zmenšíte nebo zvětšíte množství v receptu, bude nutné upravit i dobu vaření.

Použité zkratky jsou

**čl** = čajová lžička (5 ml) a

**pl** = polévková lžice (15 ml).

Pokud není uvedeno jinak, použité vejce mají střední velikost.

**Tengeri gyümölcsös paella**

(FEHÉR RIZS PROGRAM)

P. 78

**Citromos, spárgás & garnélarákos rizs**

(GYORS RIZS PROGRAM)

P. 79

**Gyümölcsös & kesudiós rizs**

(BARNA RIZS PROGRAM)

P. 80

**Kecskesajtos, póréhagymás****& erdei gombás quinoa** (GABONA PROGRAM)

P. 81

**Fekete áfonyás & tejszínes zabkása**

(TEJBERIZS PROGRAM)

P. 82

**Chili con carne**

(LASSÚ FŐZÉS/LEVES PROGRAM)

P. 83

**Toszkán bazsalikomos paradicsomleves**

(PÁROLÁS PROGRAM)

P. 84

**Csokoládétorta** (SÜTEMÉNY PROGRAM)

P. 85

**A rizsből, gabonafélékből készült receptekre vonatkozóan**

Az optimális eredmény eléréséhez ajánlott a receptben leírt hozzávalókat használni.

Ne használjon más rizst vagy gabonafélét, és ne változtassa meg a receptet, mert előfordulhat, hogy nem a várt eredményt kapja.

A receptekben leírt főzési idők irányadók, a valós főzési idő kicsit eltérhet.

A receptben megjelölt mennyiségek növelése vagy csökkentése esetén a főzési időt is ennek arányában kell változtatni.

A használt rövidítések a következőket jelentik:

**kk.** = kávéskanál (0,5 cl)

**ek.** = evőkanál (1,5 cl)

A felhasznált tájsok mindig közepes méretűek, kivéve, ha az eltérő méret pontosan megjelölésre kerül.

**Paella marinera**

(PROGRAM DO RYŻU BIAŁEGO)

P. 86

**Szparagi z ryżem cytrynowym i pikantnymi krewetkami**

(PROGRAM DO RYŻU BŁYSKAWICZNEGO)

P. 87

**Ryż z nerkowcami i owocami**

(PROGRAM DO RYŻU BRĄZOWEGO)

P. 88

**Komosa ryżowa z serem kozim,****porem i grzybami** (PROGRAM DO KASZ)

P. 89

**Owsianka ze śmietaną i jagodami**

(PROGRAM DO OWSIANKI)

P. 90

**Chili con carne** (PROGRAM DO WOLNEGO GOTOWANIA)

P. 91

**Toskańska zupa pomidorowa z bazylią**

(PROGRAM DO GOTOWANIA NA PARZE)

P. 92

**Ciasto mocno czekoladowe** (PROGRAM DO DESERÓW)

P. 93

**Informacje o przepisach dla urzędnika do gotowania ryżu 8w1**

Dla najlepszych rezultatów zalecamy używanie składników podanych w przepisie.

Inne rodzaje ryżu, zbóż/kasz czy inne programy gotowania mogą dawać inne rezultaty.

Czas podany dla każdego przepisu jest czasem przybliżonym i może się nieznacznie różnić od rzeczywistego czasu gotowania.

Zmniejszenie lub zwiększenie ilości składników podanych w przepisie może wymagać dostosowania czasu gotowania.

Użyte skróty:

**łyżecz.** = łyżeczka (5 ml)

**i łyż.** = łyżka stołowa (15 ml).

Jaja powinny być średniej wielkości, chyba że w przepisie podano inaczej.







## WHITE RICE PROGRAM

Serves **4**

Preparation time: **15 min**

Cooking time: about **28 min**  
+ **5 min**

|                                             |                                                           |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>2</b>                                    | large pinches saffron strands                             |
| <b>500 ml</b>                               | hot fish stock                                            |
| <b>300 g</b>                                | paella rice                                               |
| <b>1</b>                                    | onion, finely chopped                                     |
| <b>1</b>                                    | garlic clove, crushed                                     |
| <b>75 g</b>                                 | frozen peas                                               |
| <b>¼ tsp</b>                                | smoked paprika                                            |
| <b>250 g</b>                                | fresh mixed seafood (prawns, mussels, squid)              |
| <b>3</b>                                    | tomatoes, peeled, de-seeded and finely chopped (optional) |
| <b>3 tblsp</b>                              | finely chopped fresh flat leaf parsley                    |
| <b>Salt and freshly ground black pepper</b> |                                                           |
| <b>1</b>                                    | lemon, cut into wedges (optional)                         |

# Seafood Paella

Sprinkle saffron in the hot stock and infuse for a few minutes. Rinse rice under running cold water to remove the excess starch. Place rice, chopped onion, garlic, frozen peas and paprika in rice cooker bowl. Add the stock with the saffron and stir well.

Close lid, set to **white rice program** and press start. Leave to cook and stir twice during cooking.

When the appliance beeps twice, after about 28 min, stir in seafood, tomatoes and 2 tablespoons parsley and leave for 5 min to heat through. Season to taste with salt and pepper. Serve immediately on warmed plates garnished with the lemon wedges and sprinkled with remaining chopped parsley.



### Variation:

*To make paella (as shown in photograph), use 115 g peeled large cooked prawns with tails on and 75 g cooked squid rings. Proceed as recipe above. Rinse 300 g fresh mussels, remove beards and discard any that do not close when tapped. In a saucepan bring 75 ml white wine, 75 ml water and 2 crushed garlic cloves to the boil; add mussels. Cook on a high heat for 3–5 min until shells open (discard any that remain closed); serve on top of paella.*



# Asparagus & Lemon Rice

with peppered prawns

## QUICK RICE PROGRAM

Serves **4**

Preparation time: **15 min**

Cooking time: about **24 min**  
+ **3 min**

Rinse rice under running cold water to remove the excess starch. Place rice, chopped onion, chicken and fish stock in rice cooker bowl.

Close lid, set to **quick rice program** and press start. After 15 min cooking, open lid and stir rice then place the steaming basket containing the asparagus in the appliance above rice. Close lid and continue cooking. Meanwhile, mix together 2 teaspoons olive oil, lemon pepper and chopped garlic in a bowl, add prawns and coat well. Heat remaining olive oil in a frying pan; cook prawns for about 3 min on each side or until opaque in colour. Remove to a plate and keep warm.

When appliance beeps twice, after about 24 min, remove steaming basket and cut asparagus into 2.5 cm pieces. Add butter, red peppers, half the lemon zest, lemon juice and half the shredded mint to rice cooker bowl; stir. Gently stir in the asparagus. Close lid and leave to heat through for 3 min. Serve immediately on warmed plates with the prawns on top. Sprinkle with remaining lemon zest mint.

|                |                                                                  |
|----------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>   | jasmine rice                                                     |
| <b>½</b>       | onion, finely chopped                                            |
| <b>450 ml</b>  | hot chicken stock                                                |
| <b>200 ml</b>  | hot fish stock                                                   |
| <b>125 g</b>   | fresh fine asparagus spears, trimmed                             |
| <b>4 tsp</b>   | olive oil                                                        |
| <b>2 tsp</b>   | lemon pepper                                                     |
| <b>1</b>       | garlic clove, finely chopped                                     |
| <b>200 g</b>   | uncooked shelled tiger or king prawns                            |
| <b>15 g</b>    | butter, cut into small cubes                                     |
| <b>30 g</b>    | roasted red peppers (from a jar), drained and chopped (optional) |
| <b>2 tsp</b>   | finely grated lemon zest                                         |
| <b>1 tsp</b>   | fresh lemon juice                                                |
| <b>1 tblsp</b> | finely shredded fresh mint leaves                                |



### Variation:

*½ teaspoon coarsely ground black pepper can be substituted for lemon pepper, if desired.*







### BROWN RICE PROGRAM

Serves **4** as a main dish and  
**6** as an accompaniment

Preparation time: **15 min**

Cooking time: **90 min**

|         |                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------|
| 2 tsp   | sunflower oil                                         |
| 1       | onion, finely chopped                                 |
| ¼ tsp   | ground ginger                                         |
| ¼ tsp   | ground cinnamon                                       |
| 250 g   | brown basmati rice                                    |
| 600 ml  | cold water                                            |
| 100 g   | ready-to-eat dried apricots, chopped into 5 mm pieces |
| 50 g    | sweetened dried cranberries                           |
| 75 g    | whole cashews, split in half lengthwise               |
| 2 tblsp | finely chopped fresh coriander                        |

## Cashew Fruited Rice

Heat oil in a frying pan and cook onions until soft without browning them. Stir in ginger and cinnamon; cook for 1 min stirring constantly. Rinse rice under running cold water to remove excess starch. Place rice, onion, 600 ml water, apricots and cranberries in rice cooker bowl.

Close lid, set to **brown rice program** and press start. Meanwhile, spread cashews on a baking tray and bake in a preheated oven at 180°C, fan 160°C, UK Gas 4 for 8–10 min or until evenly golden brown, stirring twice. Set aside.

When the appliance switches to keep warm, after 90 min, stir the rice and fluff with a fork. Stir in toasted cashews and chopped coriander. Serve as a vegetarian main dish or to accompany roast chicken.



## GRAINS/CEREALS PROGRAM

Serves **4**

Preparation time: **15 min**

Total cooking time: about **26 min**

|                               |                                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| 280 g                         | quinoa                                            |
| 450 ml                        | cold water                                        |
| 15 g                          | dried wild mushrooms,<br>snipped into thin slices |
| ½ tblsp                       | olive oil                                         |
| 15 g                          | butter                                            |
| 2                             | large leeks, thinly sliced                        |
| 1 tblsp                       | finely shredded mint<br>leaves                    |
| 60 g                          | goat's cheese, crumbled                           |
| Fresh mint leaves, to garnish |                                                   |

### For the dressing:

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 1½ tblsp | red wine vinegar                |
| 1½ tblsp | olive oil                       |
| 1        | garlic clove,<br>finely chopped |

Salt & freshly ground black pepper

# Quinoa with Goat's Cheese, Leeks & Wild Mushrooms

Rinse the quinoa under running cold water. Place the quinoa, water and dried mushrooms (no need to soak first) in the rice cooker bowl. Close lid, set to **grains program** and press start. Stir twice during cooking.

Meanwhile make the dressing, whisk together all the ingredients until well blended. Heat oil and butter in a frying pan, add leeks and cook 8–10 min until just tender. Set aside and keep warm.

When the appliance beeps twice, after about 26 min, stir in leeks, mint and 2 tablespoons dressing. Season to taste. Serve immediately hot or warm, sprinkled with crumbled goat's cheese and garnish with mint sprigs. Drizzle over more dressing if desired.



#### OATMEAL / PORRIDGE PROGRAM

Serves **2**

Preparation time: **5 min**

Cooking time: about **22 min**  
+ **3 min**

|                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| <b>1 cup*</b>              | porridge oats<br>(not instant type)  |
| <b>1 cup*</b>              | whipping cream<br>(35 % fat content) |
| <b>1½ cups*</b>            | cold water                           |
| <b>75 g</b>                | fresh blueberries                    |
| <b>½ tsp</b>               | vanilla extract                      |
| <b>2–3 tblsp</b>           | soft light brown sugar               |
| <b>Extra milk to serve</b> |                                      |

*\* measured with rice measuring cup filled to the top*

## Blueberries & Cream Porridge

Place the porridge oats, cream and water in rice cooker bowl. Stir well. Close lid, set to **oatmeal / porridge program** and press start.

When the appliance beeps twice, after about 22 min, add blueberries and vanilla extract and stir well. Close lid and leave to heat through for 3 min. Serve immediately. If desired, sprinkle with sugar to your taste and serve with extra milk or cream.



#### Variation:

*Single or double cream can be substituted for whipping cream.*

## SLOW COOKING/SOUP PROGRAM

Serves **4**Preparation time: **15 min**Cooking time: about **6–8 hrs**

|         |                                             |
|---------|---------------------------------------------|
| 1 tblsp | sunflower oil                               |
| 1       | large onion, chopped                        |
| 2       | garlic cloves, crushed                      |
| 500 g   | lean minced beef                            |
| 2 tblsp | plain flour                                 |
| 100 ml  | beef stock                                  |
| 400 g   | can chopped tomatoes                        |
| 3 tblsp | tomato purée                                |
| 1½ tsp  | soft brown sugar                            |
| 2 tsp   | mild chilli powder                          |
| 1 tsp   | ground cumin                                |
| 1 tsp   | ground coriander                            |
| 400 g   | can red kidney beans,<br>rinsed and drained |

Salt and freshly ground black pepper

# Chilli con Carne

Heat oil in a frying pan; cook the onion and garlic for about 5 min or until tender. Add mince; cook until browned and well broken up, stirring occasionally. Mix in flour. Gradually stir in stock then add all remaining ingredients. Bring to the boil stirring continuously. Transfer to rice cooker bowl.

Close lid, set to **slow cooking program** then select 6–8 hours cooking time and press start.

At the end of the cooking time the appliance beeps and it switches to keep warm setting. Adjust seasoning. Serve with white rice or in tacos shells with a green salad.

**Tip:**

*Adjust quantity of chilli powder to your taste.*

*For a spicier flavour use ordinary chilli powder.*







### STEAMING PROGRAM

Serves **4**

Preparation time: **15 min**

Cooking time: **25 min**

- 1 tblsp** olive oil
- 1** large onion, chopped
- 2 or 3** garlic cloves, crushed
- 2 x 400 g** cans chopped tomatoes in natural juice (undrained)
- 650 ml** vegetable bouillon or chicken stock
- 2 tsp** sugar
- 1** dried bay leaf
- 1** large sprig fresh thyme

#### Freshly ground black pepper

- 2 tblsp** finely shredded fresh basil
- 100 g** fresh Parmesan shavings

## Tuscan Tomato & Basil Soup

Heat oil in a frying pan; cook onion and crushed garlic for about 5 min or until soft. Remove steaming basket and transfer onion to rice cooker bowl. Add the canned chopped tomatoes, stock, sugar, bay leaf and thyme.

Close the lid, set to **steaming program** and cook for 25 min. If the consistency is too thin continue cooking for an additional 5–10 min. Remove bay leaf and thyme. Adjust seasoning.

Ladle into warmed bowls. Sprinkle with shredded basil leaves and garnish with Parmesan shavings. Serve accompanied by focaccia bread.



#### Variation:

*To make Parmesan Dumplings combine 100 g full fat soft cream cheese or ricotta cheese, 25 g finely grated Parmesan, 1 lightly beaten egg white, salt and pepper. Add 75 g plain flour, stir until just mixed. Add heaped tablespoonfuls to the rice cooker bowl 5 min before the end of the cooking time. Spoon some soup over the top of the dumplings. Close lid and cook for about 5 min.*

## DESSERT PROGRAM

Serves **8**

Preparation time: **25 min**

Cooking time: **40–45 min**

**125 g** soft tub margarine  
(do not substitute butter)  
**125 g** caster sugar  
**3** eggs  
**150 g** self raising flour  
**½ tsp** vanilla extract  
**20 g** cocoa  
**3 tblsp** water  
**Vegetable oil, for greasing**

### For the chocolate icing:

**115 g** plain chocolate (at least  
65 % cocoa solids)  
**50 g** butter  
**5 tblsp** (75 ml) double cream  
or soured cream  
**½ tsp** vanilla extract  
**200 g** icing sugar, sifted

**White chocolate decorations (stars,  
buttons or curls)**

# Rich Chocolate Cake

Place margarine, sugar, eggs, flour and vanilla extract in a mixing bowl. Beat using electric hand mixer until smooth and thoroughly mixed. Blend cocoa and water together; stir into cake mixture until well combined.

Brush inside of rice cooker bowl with oil; add cake mixture. Replace bowl and close lid. Set to **dessert program**; cook 40–45 min or until a wooden cocktail stick inserted in centre comes out clean (cake may look a little wet on top). Switch off at mains supply. Using oven gloves immediately remove bowl from rice cooker; let stand for 2 min. Invert cake onto a cooling rack. Cool completely.

To make icing, break chocolate into pieces and melt in a bowl with butter over a pan of simmering water. Leave to cool slightly; stir in cream and vanilla extract. Add icing sugar 2 tablespoons at time, beating until stiff using an electric hand mixer. If the icing is too thin add some more icing sugar. Place cake on plate. Spread over icing in a swirly pattern. Top with white chocolate decorations. Leave a few minutes to set.



### Variation:

*To make Chocolate Chip Pudding stir 75 g milk chocolate chips into cake mixture. Bake as directed above, serve warm with hot chocolate sauce.*





## PROGRAMUL OREZ ALB

Pentru **4** persoane

Timp de preparare: **15 min**

Timp de gătire: **28 min** aproximativ  
+ **5 min**

- |               |                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>      | vârfuri de cuțit<br>de firicele de sofran                     |
| <b>500 ml</b> | de supă de pește, caldă                                       |
| <b>300 g</b>  | de orez pentru paëlla                                         |
| <b>1</b>      | ceapă, tocată mărunt                                          |
| <b>1</b>      | cățel de usturoi zdrobit                                      |
| <b>75 g</b>   | de mazăre fină congelată                                      |
| <b>¼ lgt.</b> | de boia afumată                                               |
| <b>250 g</b>  | de fructe de mare<br>proaspete (creveți, scoici,<br>calamari) |
| <b>3</b>      | roșii curățate de piele<br>și de semințe și tocate<br>mărunt  |
| <b>3 lg.</b>  | de pătrunjel obișnuit<br>proaspăt, tocat fin                  |

### Sare și piper negru

- |          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| <b>1</b> | lămâie, tăiată în sferturi<br>(în funcție de gust) |
|----------|----------------------------------------------------|

# Paëlla cu fructe de mare

Puneți șofranul în supa caldă și lăsați-l să infuzeze câteva minute. Clătiți orezul cu apă rece, pentru a îndalța excesul de amidon. Puneți orezul, ceapa tocată, usturoiul, mazărea congelată și boiaua în bolul aparatului. Adăugați supa cu șofran și amestecați bine.

Închideți capacul, selectați **programul orez alb** și apăsați pe butonul Pornire. Lăsați să fiarbă și amestecați de două ori în cursul gătirii.

Când aparatul sună de două ori, după ce au trecut 28 de min, adăugați fructele de mare, roșiile și 2 linguri de pătrunjel, apoi lăsați să se încălzească 5 min. Sărați și piperati. Serviți imediat în farfuriile calde, ornate cu sferturi de lămâie și presărați deasupra restul de pătrunjel tocat.



### Sugestie:

Pentru a realiza o paëlla (ca în fotografie), utilizați 115 g de creveți mari gătiți și decorticați, dar cu cozi și 75 g de inele de calamar gătit. Urmați rețeta de mai sus. Clătiți 300 g de scoici proaspete, curățați-le și aruncați-le pe cele care nu se închid când le loviți. Într-o cratiță, dați în clocot 75 ml de vin alb, 75 ml de apă și 2 căței de usturoi zdrobiți; adăugați scoicile. Gătiți la foc tare timp de 3-5 min până când se deschid cochiliile (aruncați-le pe cele care nu s-au deschis); serviți-le deasupra paëlle.



# Orez cu lămâie, sparanghel și creveți

## PROGRAMUL OREZ RAPID

Pentru **4** persoane

Timp de preparare: **15 min**

Timp de gătit: **24 min** aproximativ  
+ **3 min**

Clătiți orezul cu apă rece, pentru a înlătura excesul de amidon.

Puneți orezul, ceapa tocată, supa de pasăre și supa de pește în bolul aparatului. Închideți capacul, selectați **programul orez rapid** și apăsați pe butonul Pornire. După 15 min de gătit, deschideți capacul și amestecați orezul, apoi puneți în aparat, deasupra orezului, coșul pentru abur cu sparanghelul. Închideți la loc capacul și continuați gătitul. Între timp, amestecați într-un castron 2 lingurițe de ulei de măsline, piperul cu lămâie și usturoiul tocat, apoi adăugați creveții încorporându-i bine. Încălziți restul de ulei de măsline într-o tigaie și gătiți creveții aproximativ 3 min pe fiecare parte sau până când aceștia se rumenesc bine. Puneți-i pe o farfurie și țineți-i la cald.

Când aparatul sună de două ori, după ce au trecut 24 de min, scoateți coșul pentru aburi și tăiați sparanghelul în bucăți de 2,5 cm. Adăugați untul, ardeiul roșu, jumătate din coaja de lămâie, zeama de lămâie și jumătate din mentă în bolul aparatului. Amestecați. Adăugați sparanghelul cu delicatețe. Închideți capacul și lăsați să se încălzească 3 min. Serviți imediat în farfurii calde, așezând creveții deasupra. Presărați deasupra restul de coajă de lămâie și de mentă.

|               |                                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>  | de orez Thai                                                                            |
| <b>½</b>      | ceapă, tocată mărunt                                                                    |
| <b>450 ml</b> | de supă de pasăre, caldă                                                                |
| <b>200 ml</b> | de supă de pește, caldă                                                                 |
| <b>125 g</b>  | de vârfuri subțiri de sparanghel proaspăt, curățate de partea fibroasă                  |
| <b>4 lgt.</b> | de ulei de măsline                                                                      |
| <b>2 lgt.</b> | de piper cu lămâie                                                                      |
| <b>1</b>      | cățel de usturoi tocat fin                                                              |
| <b>200 g</b>  | de creveți mari cruzi                                                                   |
| <b>15 g</b>   | de unt                                                                                  |
| <b>30 g</b>   | de ardei gras roșu copt (de la conservă), curățat de semințe și tocat (după preferințe) |
| <b>2 lgt.</b> | de zeamă de lămâie proaspătă                                                            |
| <b>1 lgt.</b> | de frunze de mentă                                                                      |
| <b>1 lgt.</b> | de frunze de mentă proaspete, tăiate în fâșii subțiri                                   |



### Sugestie:

*Puteți înlocui piperul cu lămâie cu o jumătate de linguriță de piper negru măcinat mare, dacă doriți.*







### PROGRAMUL OREZ INTEGRAL

Pentru **4** persoane, ca fel principal  
sau **6** persoane, ca garnitură

Țimp de preparare: **15 min**

Țimp de gătire: **90 min**

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| <b>2 lgt.</b> | de ulei de floarea-soarelui                        |
| <b>1</b>      | ceapă, tocată mărunt                               |
| <b>¼ lgt.</b> | de ghimbir măcinat                                 |
| <b>¼ lgt.</b> | de scorțișoară măcinată                            |
| <b>250 g</b>  | de orez basmati integral                           |
| <b>600 ml</b> | de apă rece                                        |
| <b>100 g</b>  | de caise uscate, tăiate<br>bucăți de 5 mm          |
| <b>50 g</b>   | de merișoare uscate<br>glasate                     |
| <b>75 g</b>   | de nuci caju întregi, tăiate<br>în două pe lungime |
| <b>2 lg.</b>  | de coriandru proaspăt<br>tocat fin                 |

## Orez cu fructe și nuci caju

Încălziți uleiul într-o tigaie și prăjiți ceapa până când se înmoaie, fără a se rumeni. Încorporați ghimbirul și scorțișoara și prăjiți 1 min, amestecând în continuu. Clătiți orezul cu apă rece, pentru a înlătura excesul de amidon. Puneți orezul, ceapa, apa, caisele și merișoarele în bolul aparatului.

Închideți capacul, selectați **programul orez integral** și apăsați pe butonul Pornire. Între timp, întindeți nucile caju pe o tavă de patiserie și coaceți-le într-un cuptor preîncălzit la 180 °C (160 °C pentru un cuptor rotativ) timp de 8-10 min sau până când acestea s-au rumenit uniform, amestecând de două ori. Puneți deoparte.

Când aparatul trece pe păstrare la cald, după ce au trecut 90 de min, amestecați orezul și rășfirați-l cu ajutorul unei furculițe. Încorporați nucile caju prăjite și coriandru tocat. Serviți ca fel principal vegetarian sau ca garnitură pentru pui la grătar.



## PROGRAMUL CEREALE

Pentru **4** persoane

TimP de preparare: **15 min**

TimP de gătire: **26 min** aproximativ

**280 g** de quinoa  
**450 ml** de apă rece  
**15 g** de ciuperci sălbaticie uscate, tăiate în felii fine  
**½ lg.** de ulei de măsline  
**15 g** de unt  
**2** fire de praz groase, tăiate în rondele subțiri  
**1 lg.** de frunze de mentă proaspete, tăiate în fâșii subțiri  
**60 g** de brânză de capră fărâmițată

**Frunze de mentă proaspătă, pentru ornare**

**Pentru sos:**

**1½ lg.** de oțet de vin roșu  
**1½ lg.** de ulei de măsline  
**1** cățel de usturoi, tocat fin

**Sare și piper negru**

# Quinoa cu brânză de capră, praz și ciuperci sălbaticie

Clătiți quinoa cu apă rece sub robinet. Puneți quinoa, apa și ciupercile uscate (nu e necesar să le înmuiți înainte) în bolul aparatului. Închideți capacul, selectați **programul cereale** și apăsați pe butonul Pornire. Amestecați de două ori în cursul gătirii.

Între timp, preparați sosul, bătând cu telul toate ingredientele împreună, până când sunt bine amestecate. Încălziți uleiul și untul într-o tigaie, adăugați prazul și gătiți-l 8-10 min, până când e potrivit de moale. Puneți deoparte și păstrați la cald.

Când aparatul sună de două ori, după ce au trecut 26 de min, adăugați prazul, menta și 2 linguri de sos. Condimentați. Serviți imediat cald sau călduț, după ce ați presărat deasupra brânza de capră fărâmițată și ornați cu frunze de mentă. Adăugați sos, dacă doriți.



### PROGRAMUL OREZ CU LAPTE

Pentru **2** persoane

Timp de preparare: **5 min**

Timp de gătire: **22 min** aproximativ  
**+3 min**

**1 pahar** de fulgi de ovăz  
(nu instant)  
**1 pahar** de frișcă lichidă  
(35% grăsime)  
**1½ pahar** de apă rece  
**75 g** de afine proaspete  
**½ lgt** de esență de vanilie  
**2-3 lg.** de zahăr brun

**Lapte pentru servire**

## Terci cu afine și frișcă

Puneți fulgii de ovăz, frișca și apa în bolul aparatului. Amestecați bine. Închideți capacul, selectați **programul orez cu lapte** și apăsați pe butonul Pornire.

Când aparatul sună de două ori, după ce au trecut 22 de min, adăugați afinele și esența de vanilie și amestecați bine. Închideți capacul la loc și lăsați să se încălzească 3 min. Serviți imediat. Dacă doriți, presărați deasupra zahăr și serviți cu lapte sau frișcă.



#### Sugestie:

*Puteți înlocui frișca lichidă cu smântână proaspătă dietetică sau grasă.*

## PROGRAMUL FIERBERE LA FOC MIC/SUPĂ

Pentru **4** persoane

Timp de preparare: **15 min**

Timp de gătire: **6-8 ore** aprox.

|                |                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------|
| <b>1 lg.</b>   | de ulei de floarea-soarelui                             |
| <b>1</b>       | ceapă mare, tocată                                      |
| <b>2</b>       | căței de usturoi zdrobiți                               |
| <b>500 g</b>   | de carne de vită macră, tocată                          |
| <b>2 lg.</b>   | de făină obișnuită                                      |
| <b>100 ml</b>  | de supă de vită                                         |
| <b>400 g</b>   | de roșii zdrobite de la conservă                        |
| <b>3 lg.</b>   | de pastă de roșii                                       |
| <b>1½ lgt.</b> | de zahăr brun                                           |
| <b>2 lgt.</b>  | de boia dulce                                           |
| <b>1 lgt.</b>  | de chimion măcinat                                      |
| <b>1 lgt.</b>  | de coriandru măcinat                                    |
| <b>400 g</b>   | de fasole boabe roșie de la conservă, clătită și scursă |

**Sare și piper negru**



### **Sfat:**

*Ajustați cantitatea de boia, în funcție de rezultatul dorit.  
Pentru o savoare mai picantă, folosiți boia obișnuită.*

# Chilli cu carne

Încingeți uleiul într-o tigaie și prăjiți ceapa și usturoiul timp de aproximativ 5 min sau până când se înmoaie. Adăugați carnea tocată și prăjiți-o până când se rumenește și e bine fărâmițată, amestecând din când în când. Adăugați făina. Turnați treptat supa, apoi adăugați restul de ingrediente. Dați în clocot, amestecând în continuu. Transferați totul în bolul aparatului.

Închideți capacul, selectați **programul fierbere la foc mic/supă**, apoi selectați un timp de gătire de 6-8 ore și apăsați pe butonul Pornire.

La terminarea timpului de gătire, aparatul sună și trece pe păstrare la cald. Adăugați condimentele. Serviți cu orez alb sau în taco, cu o salată verde.







#### PROGRAMUL PREPARARE LA ABUR

Pentru **4** persoane

Timp de preparare: **15 min**

Timp de gătire: **25 min**

- 1 lg.** de ulei de măsline
- 1** ceapă mare, tocată
- 2 sau 3** căței de usturoi zdrobiți
- 2 x 400 g** roșii zdrobite de la conservă, în suc lor natural (nu scurgeți)
- 650 ml** supă de legume sau de pasăre
- 2 lgt.** de zahăr
- 1** frunză de dafin uscată mare
- 1** ramură de cimbru proaspăt

#### Piper negru proaspăt măcinat

- 2 lg.** de busuioc proaspăt, tocat în fâșii subțiri
- 100 g** de fâșii de parmezan proaspăt

## Supă de roșii și busuioc à la Toscana

Încingeți uleiul într-o tigaie și prăjiți ceapa și usturoiul zdrobit timp de aproximativ 5 min sau până când se înmoaie. Puneți ceapa în bolul aparatului. Adăugați roșiile zdrobite, supa, zahărul, frunza de dafin și cimbrul.

Închideți capacul, selectați **programul fierbere la foc mic/supă** și apăsați pe butonul Pornire. Gătiți timp de 25 de min. Dacă consistența e prea lichidă, mai gătiți încă 5-10 min. Scoateți frunza de dafin și cimbrul. Adăugați condimentele.

Turnați în castroane calde. Presărați deasupra frunzele de busuioc și ornați cu fâșiile de parmezan. Serviți cu focaccia.



#### Sugestie:

Pentru a realiza găluște cu parmezan, amestecați 100 g de brânză cu smântână (nedegresată) sau cu ricotta, 25 g de parmezan ras fin, 1 albuș de ou bătut ușor, sare și piper. Adăugați 75 g de făină și amestecați astfel încât să devină omogen. Adăugați găluște din amestec în bolul aparatului pentru orez, cu 5 min înainte de terminarea timpului de gătire. Stropiți partea de deasupra a găluștelor cu supă. Închideți la loc capacul și continuați gătirea aproximativ 5 min.



## PROGRAMUL PRĂJITURĂ

Pentru **8** persoane

Timp de preparare: **25 min**

Timp de gătire: **40-45 min**

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| <b>125 g</b>  | de margarină<br>(nu înlocuiți cu unt) |
| <b>125 g</b>  | de zahăr pudră                        |
| <b>3</b>      | ouă                                   |
| <b>150 g</b>  | de făină cu drojdie<br>încorporată    |
| <b>½ lgt.</b> | de esență de vanilie                  |
| <b>20 g</b>   | de cacao                              |
| <b>3 lg.</b>  | de apă                                |

**Ulei vegetal, pentru ungere**

**Pentru glazura de ciocolată:**

|               |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| <b>115 g</b>  | de ciocolată neagră<br>(cel puțin 65% cacao) |
| <b>50 g</b>   | de unt                                       |
| <b>5 lg.</b>  | (75 ml) de smântână grasă                    |
| <b>½ lgt.</b> | de esență de vanilie                         |
| <b>200 g</b>  | de zahăr pudră                               |

**Decorațiuni din ciocolată albă  
(steluțe, pătrățele sau fulgi)**

# Prăjitură cu ciocolată gurmând

Puneți margarina, zahărul, ouăle, făina și esența de vanilie într-un castron. Bateți totul cu un mixer electric, până când obțineți un amestec neted și omogen. Amestecați cacaoa și apa, apoi adăugați în aluat, amestecând bine.

Ungeți interiorul bolului aparatului cu ulei; turnați aluatul. Puneți bolul la loc și închideți capacul. Selectați **programul prăjitură** și apăsați pe butonul Pornire. Coaceți 40-45 de min sau până când puteți să introduceți o scobitoare în mijloc și aceasta să fie curată când o scoateți (prăjitura poate să pară un pic umedă deasupra). Opriți aparatul. Folosind mănușile de bucătărie, scoateți imediat bolul din aparat și așteptați 2 min. Apoi răsturnați prăjitura pe un blat sau pe o farfurie pentru a o lăsa să se răcească. Așteptați să se răcească complet.

Pentru a realiza glazura, rupeți ciocolata bucăți și topiți-o într-un bol cu unt, deasupra unei cratițe cu apă în clocote. Lăsați să se răcească ușor, apoi adăugați smântâna și esența de vanilie. Adăugați 2 lingurițe de zahăr pudră, bătând cu ajutorul unui mixer electric, până când amestecul se întărește. Dacă glazura este prea lichidă, adăugați mai mult zahăr pudră. Apoi, așezați prăjitura pe o farfurie și întindeți glazura în spirală. Terminați, adăugând decorațiunile din ciocolată albă. Lăsați-o câteva minute, cât timp se întărește glazura.



### **Sugestie:**

*Pentru a realiza o prăjitură cu fulgi de ciocolată, adăugați 75 g de fulgi de ciocolată cu lapte în aluat. Urmați instrucțiunile de mai sus și serviți caldă, cu un sos de ciocolată cald.*





### ПРОГРАМА ЗА БЯЛ ОРИЗ

За **4** порции

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене: **28** мин около  
+ **5** мин

|               |                                                           |
|---------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>2</b>      | щипки шафран                                              |
| <b>500 мл</b> | топъл рибен бульон                                        |
| <b>300 г</b>  | ориз за паеля                                             |
| <b>1</b>      | ситно нарязана глава лук                                  |
| <b>1</b>      | счукана скилидка чесън                                    |
| <b>75 г</b>   | замразен грах                                             |
| <b>¼ ч.л.</b> | пушен червен пипер                                        |
| <b>250 г</b>  | пресни морски дарове<br>(скарриди, миди, калмари)         |
| <b>3</b>      | обелени домати,<br>почистени от семки и<br>нарязани ситно |
| <b>3 с.л.</b> | ситно нарязан магданоз                                    |

**Сол и черен пипер**

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| <b>1</b> | лимон, нарязан на<br>четвъртини (по желание) |
|----------|----------------------------------------------|

## Паеля с морски дарове

Сложете шафрана в топлия бульон и оставете да се накисне за няколко минути. Изплакнете ориза със студена вода, за да премахнете излишната скорбяла. Сложете ориза, нарязания на ситно лук, чесъна, замразения грах и червения пипер в съда на уреда. Добавете бульона с шафрана и разбъркайте добре.

Затворете капака, изберете **програма за бял ориз** и натиснете бутон Старт. Оставете да се свари и разбъркайте два пъти в процеса на готвене.

Когато уредът издаде два звукови сигнала след изтичането на 28 мин, сложете морските дарове, домати и 2 супени лъжици магданоз и оставете да се загрее за 5 мин. Добавете сол и черен пипер. Сервирайте веднага в затоплени чинии, украсете с четвъртините лимон и поръсете с останалата част от нарязания на ситно магданоз.



### Варианти:

*За да направите паеля (като на снимката), използвайте 115 г едри, сварени и почистени скарриди с опашки и 75 г сварени калмари на шайби. Използвайте рецептата по-долу. Изплакнете 300 г пресни черни миди, почистете ги и изхвърлете тези, които не се затварят, когато почукате върху тях. В тенджерата кипнете 75 мл бяло вино, 75 мл вода и 2 счукани скилидки чесън. Добавете мидите. Сварете на силен огън за 3-5 мин, докато черупките на мидите се отворят (изхвърлете тези, които останат затворени). Сервирайте върху паелата.*

# Ориз с лимон, аспержи и скариди

Изплакнете ориза със студена вода, за да премахнете излишната скорбяла.

Сложете ориза, нарязания на ситно лук, пилешкия и рибния бульон в съда на уреда. Затворете капака, изберете **бърза програма за ориз** и натиснете бутон Старт. След 15 мин отворете капака, разбъркайте ориза и над него сложете кошницата за готвене на пара с аспержите. Затворете капака и продължете варенето. През това време в купичка смесете 2 сл. зехтин, лимоновия пипер и нарязания чесън, след това добавете скаридите, като добре ги покриете със сос. Загрейте останалата част от зехтина в тиган и изпържете скаридите за около 3 мин от всяка страна или докато променят цвета си. Наредете ги в чиния и ги оставете на топло.

Когато уредът издаде два звукови сигнала след изтичане на 24 мин, извадете кошницата за готвене на пара и нарежете аспержите на парчета по 2,5 см. Добавете маслото, червените чушки, половината от кората на лимона, лимоновия сок и половината от ментата в съда на уреда. Разбъркайте. Внимателно прибавете аспержите. Затворете капака и оставете да загрее за 3 мин. Сервирайте веднага в топли чинии, като наредите скаридите отгоре. Поръсете с останалата част от кората на лимона и ментата.



## БЪРЗА ПРОГРАМА ЗА ОРИЗ

За 4 порции

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене:

**24 мин** приблизително  
**+3 мин**

|               |                                                                   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>300 г</b>  | тайландски ориз                                                   |
| <b>½</b>      | ситно нарязана глава лук                                          |
| <b>450 мл</b> | топъл пилешки бульон                                              |
| <b>200 мл</b> | топъл рибен бульон                                                |
| <b>125 г</b>  | нарязани връхчета от свежи аспержи                                |
| <b>4 ч.л.</b> | зехтин                                                            |
| <b>2 ч.л.</b> | лимонов пипер                                                     |
| <b>1</b>      | нарязана на ситно скилидка чесън                                  |
| <b>200 г</b>  | едри сурови скариди                                               |
| <b>15 г</b>   | масло                                                             |
| <b>30 г</b>   | печени червени чушки (консерва), отцедени и нарязани (по желание) |
| <b>2 ч.л.</b> | прясно изцеден лимонов сок                                        |
| <b>1 ч.л.</b> | листа от мента                                                    |
| <b>1 ч.л.</b> | листа от свежа мента, нарязани на тънки лентички                  |



### Варианти:

*По желание можете да замените лимоновия пипер с половин чаена лъжичка едро смлян черен пипер.*





## ПРОГРАМА ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ОРИЗ

За **4** порции като основно ястие  
или за **6** порции като гарнитура

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене: **90 мин**

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| <b>2 ч.л.</b> | слънчогледово олио                          |
| <b>1</b>      | ситно нарязана глава лук                    |
| <b>¼ ч.л.</b> | смлян джинджифил                            |
| <b>¼ ч.л.</b> | смляна канела                               |
| <b>250 г</b>  | пълнозърнест ориз басмати                   |
| <b>600 мл</b> | студена вода                                |
| <b>100 г</b>  | сушени кайсии, нарязани на парчета по 5 мм  |
| <b>50 г</b>   | сушени сладки червени боровинки             |
| <b>75 г</b>   | цели ядки кашу, разрязани на две по дължина |
| <b>2 с.л.</b> | ситно нарязан свеж кориандър                |

# Ориз с плодове и кашу

Загрейте олиото в тиган и леко запържете лука, без да покафенява. Добавете джинджифила и канелата, варете 1 мин, без да спирате да разбърквате. Изплакнете ориза със студена вода, за да премахнете излишната скорбяла. Сложете ориза, лука, водата, кайсиите и червените боровинки в съда на уреда.

Затворете капака, изберете **програма за пълнозърнест ориз** и натиснете бутон Старт. През това време наредете кашуто в тава и запечете в предварително загрята фурна на 180 °C (160 °C във фурна с вентилатор) в продължение на 8-10 мин или докато придобие равномерен златист цвят, като разбърквате два пъти. Оставете настрана.

Когато уредът започне програмата за запазване на топло след изтичането на 90 мин, разбъркайте ориза и разделете зърната с вилка. Добавете запеченото кашу и нарязания кориандър. Сервирайте като самостоятелно вегетарианско ястие или като гарнитура на печено пиле.





## ПРОГРАМА ЗА ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

За **4** порции

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене: Около **26 мин**

|                                       |                                                        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>280 г</b>                          | киноа                                                  |
| <b>450 мл</b>                         | студена вода                                           |
| <b>15 г</b>                           | сушени диви гъби,<br>нарязани на тънки<br>лентички     |
| <b>½ ч.л.</b>                         | зехтин                                                 |
| <b>15 г</b>                           | масло                                                  |
| <b>2</b>                              | едри стръка праз,<br>нарязани на тънки<br>кръгчета     |
| <b>1 с.л.</b>                         | листа от свежа мента,<br>нарязани на тънки<br>лентички |
| <b>60 г</b>                           | намакчано козе сирене                                  |
| <b>Листа от свежа мента за украса</b> |                                                        |

### За соса:

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>1½ с.л.</b> | оцет от червено вино                |
| <b>1½ с.л.</b> | зехтин                              |
| <b>1</b>       | нарязана на ситно<br>скилидка чесън |

**Сол и черен пипер**

# Киноа с козе сирене, праз и диви гъби

Изплакнете киноата под студена течаща вода. Сложете киноата, водата и сушените гъби (няма нужда да ги накисвате предварително) в съда на уреда. Затворете капака, **изберете програма за зърнени храни** и натиснете бутон Старт. Разбъркайте два пъти в процеса на готвене.

През това време пригответе соса, като разбъркате заедно всички продукти до получаване на хомогенна смес. Загрейте зехтина и маслото в тиган, прибавете прازа и запържете за 8-10 мин до омекване. Оставете настрана на топло.

Когато уредът издаде два звукови сигнала след изтичането на 26 мин, сложете прازа, ментата и 2 супени лъжици сос. Подправете. Сервирайте веднага топло или леко изстинало, след като поръсите с намакчано козе сирене и украсите с клончета мента. По желание прибавете сос.





#### ПРОГРАМА ЗА МЛЯКО С ОРИЗ

За **2** порции

Време за приготвяне: **5** мин.

Време за готвене:

**22 мин** приблизително  
**+3 мин**

- |                   |                                          |
|-------------------|------------------------------------------|
| <b>1 чаша</b>     | овесени ядки (не за моментно приготвяне) |
| <b>1 чаша</b>     | сметана за разбиване (35% масленост)     |
| <b>1 1/2 чаша</b> | студена вода                             |
| <b>75 г</b>       | свежи боровинки                          |
| <b>1/2 ч.л.</b>   | ванилова есенция                         |
| <b>2-3 с.л.</b>   | кафява захар                             |

**Прясно мляко при сервирането**

## Поридж с боровинки и сметана

Сложете овесените ядки, сметаната и водата в съда на уреда.

Разбъркайте добре. Затворете капака, изберете **програма за мляко с ориз** и натиснете бутон Старт.

Когато уредът издаде два звукови сигнала след изтичането на 22 мин, добавете боровинките, ваниловата есенция и разбъркайте добре.

Затворете капака и оставете да загрее за 3 мин. Сервирайте веднага.

Ако желаете, поръсете със захар и сервирайте с мляко или сметана.



#### Варианти:

*Можете да замените сметаната за разбиване с течна или гъста сметана.*

## ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН/СУПИ

За **4** порции

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене: **6-8 часа** при бл.

|                |                                            |
|----------------|--------------------------------------------|
| <b>1 сл.</b>   | слънчогледово олио                         |
| <b>1</b>       | ситно нарязана едра глава лук              |
| <b>2</b>       | счукани скилидки чесън                     |
| <b>500 г</b>   | смяно постно говеждо                       |
| <b>2 сл.</b>   | обикновено брашно                          |
| <b>100 мл</b>  | говежди бульон                             |
| <b>400 г</b>   | намачкани домати от консерва               |
| <b>3 сл.</b>   | доматено пюре                              |
| <b>1½ ч.л.</b> | кафява захар                               |
| <b>2 ч.л.</b>  | смян сладък червен пипер                   |
| <b>1 ч.л.</b>  | смян кимион                                |
| <b>1 ч.л.</b>  | смян кориандър                             |
| <b>400 г</b>   | изплакнат и отцеден червен боб от консерва |

**Сол и черен пипер**

## Чили кон карне

Загрейте олиото в тиган и запържете лука и чесъна в продължение на около 5 мин до омекване. Добавете смяното месо и запържете, докато покафенее и започне да се разделя, като разбърквате от време на време. Добавете брашното. Сипете постепенно бульона и добавете останалите продукти. Оставете да кипне, без да спирате да разбърквате. Сипете така приготвената смес в съда на уреда.

Затворете капака, изберете **програма за готвене на бавен огън/супи**, след това изберете време за готвене 6-8 часа и натиснете бутон Старт.

В края на готвенето уредът издава звуков сигнал и запазва ястието на топло. Подправете по ваш вкус. Сервирайте с бял ориз или с такос със зелена салата.



### Полезен съвет:

*Сложете червен пипер по ваш вкус. За по-пикантно ястие използвайте обикновен лют червен пипер.*





#### ПРОГРАМА ЗА ВАРЕНЕ НА ПАРА

За **4** порции

Време за приготвяне: **15 мин**

Време за готвене: **25 мин**

|                                 |                                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>1 с.л.</b>                   | зехтин                                            |
| <b>1</b>                        | ситно нарязана едра глава лук                     |
| <b>2 или 3</b>                  | счукани скилидки чесън                            |
| <b>2 x 400 г</b>                | смачкани домати от консерва със сока (неотцедени) |
| <b>650 мл</b>                   | зеленчуков или пилешки бульон                     |
| <b>2 ч.л.</b>                   | захар                                             |
| <b>1</b>                        | едър сушен дафинов лист                           |
| <b>1</b>                        | клонче свежа мащерка                              |
| <b>Прясно смлян черен пипер</b> |                                                   |
| <b>2 с.л.</b>                   | свеж босилек, нарязан на тънки лентички           |
| <b>100 г</b>                    | прясно настърган пармезан                         |

## Доматена супа с босилек по тоскански

Загрейте зехтина в тиган и запържете лука и счукания чесън в продължение на около 5 мин до омекване. Сложете лука в съда на уреда. Добавете смачканите домати, бульона, захарта, дафиновия лист и мащерката.

Затворете капака, изберете **програма за готвене на бавен огън/супи** и натиснете бутон **Старт**. Варете 25 мин. Ако сместа е твърде течна, варете още 5-10 мин. Извадете дафиновия лист и мащерката. Подправете по ваш вкус.

Сервирайте в затоплени купички. Поръсете с нарязания на лентички босилек и настърган пармезан. Сервирайте с фокача.



#### Варианти:

*За да пригответе кнедли с пармезан, смесете 100 г сирене със сметана (необезмаслена) или рикота, 25 г ситно настърган пармезан, 1 леко разбит белтък, сол и черен пипер. Добавете 75 г брашно и разбъркайте добре. Добавете със супена лъжица от сместа в съда на уреда за варене на ориз 5 мин преди края на варенето. Залейте кнедлите със супа. Затворете капака и оставете да се вари около 5 мин.*

## ПРОГРАМА ЗА СЛАДКИШИ

За **8** порции

Време за приготвяне: **25 мин**

Време за готвене: **40-45 мин**

**125 г** маргарин (да не се използва масло)  
**125 г** пудра захар  
**3** яйца  
**150 г** брашно с бакпулвер  
**½ ч.л.** ванилова есенция  
**20 г** какао  
**3 с.л.** вода  
**Растително олио за намазване**

### За шоколадовата глазура:

**115 г** черен шоколад (поне 65% какао)  
**50 г** масло  
**5 с.л.** (75 мл) гъста сметана  
**½ ч.л.** ванилова есенция  
**200 г** кристална захар

### Бял шоколад за украса

(звездички, плочки или пръчици)

# Шоколадов сладкиш

Сложете маргарина, захарта, яйцата, брашното и ваниловата есенция в голяма купа. Разбийте с миксер до получаване на гладка и хомогенна смес. Разбъркайте какаото с вода и го добавете към тестото, като разбърквате добре.

Намажете вътрешната страна на съда на уреда с олио, сипете тестото. Сложете съда на уреда на мястото му и затворете капака. Изберете **програма за сладкиши** и натиснете бутон Старт. Печете 40-45 мин или докато след забождане на дървен шиш в средата, той излиза чист (сладкишът може да изглежда леко влажен отгоре). Изключете уреда. С помощта на домакински ръкавици веднага извадете съда от уреда и изчакайте 2 мин. След това обърнете сладкиша върху решетка, за да изстине. Изчакайте да изстине напълно.

За глазурата натрошете шоколад на парчета и го разтопете в купа с масло над леко вряща в тенджерата вода. Оставете леко да изстине и след това прибавете сметаната и ваниловата есенция. Добавете 2 чаени лъжички кристална захар, като разбивате с миксер, докато сместа се втвърди. Ако глазурата е твърде течна, добавете още кристална захар. След това сложете сладкиша в чиния и разстелете спираловидно глазурата. Накрая сложете украсата от бял шоколад. Оставете да почине няколко минути, за да се втвърди глазурата.



### Варианти:

За сладкиш с шоколадови парченца прибавете 75 г парченца от млечен шоколад в тестото. Следвайте инструкциите по-горе и сервирайте леко охладен със сос от топъл шоколад.





## PROGRAM ZA BIJELU RIŽU

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: približno **28 min**  
+ **5 min**

- |                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| <b>2</b>            | prstohvata mrvica šafrana                          |
| <b>500 ml</b>       | vrućeg ribljeg temeljca                            |
| <b>300 g</b>        | riže za paellu                                     |
| <b>1</b>            | luk, sitno narezan                                 |
| <b>1</b>            | zgnječeni češanj češnjaka                          |
| <b>75 g</b>         | smrznutog graška                                   |
| <b>¼ čaj. žlič.</b> | dimljene paprike                                   |
| <b>250 g</b>        | svježih plodova mora<br>(račiči, dagnje, lignje)   |
| <b>3</b>            | očišćene rajčice bez<br>sjemenki, sitno nasjeckane |
| <b>3 juš. žl.</b>   | sitno nasjeckanog svježeg<br>peršina               |

### Sol i crni papar

- |          |                                             |
|----------|---------------------------------------------|
| <b>1</b> | limun, narezan na četvrtine<br>(ako želite) |
|----------|---------------------------------------------|

# Paella s plodovima mora

Šafran stavite u vrući temeljac i ostavite ga nekoliko minuta. Rižu isperite hladnom vodom kako biste uklonili višak škroba. Stavite rižu, nasjeckani luk, češnjak, smrznuti grašak i papriku u posudu uređaja. Dodajte temeljac sa šafranom i dobro promiješajte.

Zatvorite poklopac, odaberite **program za bijelu rižu** i pritisnite gumb Pokreni. Ostavite da se kuha i dva puta promiješajte tijekom kuhanja.

Kada uređaj dva puta zazvoni, nakon 28 min, umiješajte plodove mora, rajčicu i 2 jušne žlice peršina te pustite da se kuha još 5 min. Dodajte sol, papar. Poslužite odmah na toplim tanjurima i ukrasite četvrtinama limuna i ostatkom nasjeckanog peršina.



### Varijanta:

*Za pripremu paele (kao što je ova na slici) upotrijebite 115 g kuhanih i očišćenih većih račića s repovima i 75 g kolutića kuhanih liganja. Slijedite gore navedeni recept. Operite 300 g svježih dagnji, očistite ih i bacite one koje se na dodir ne zatvaraju. U loncu zakuhajte 75 ml bijelog vina, 75 ml vode i 2 češnja češnjaka, dodajte dagnje. Kuhajte na jakoj vatri 3-5 minuta dok se sve školjke ne otvore (bacite one koje ostanu zatvorene), poslužite na paelli.*





# Riža s limunom, šparogama i račićima

## PROGRAM ZA BRZU RIŽU

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: oko **24 min**  
**+3 min**

Rižu isperite hladnom vodom kako biste uklonili višak škroba.

Stavite rižu, nasjeckani luk, pileći i riblji temeljac u posudu uređaja. Zatvorite poklopac, odaberite **program za brzu rižu** i pritisnite gumb Pokreni. Nakon 15 min kuhanja otvorite poklopac i promiješajte rižu te u uređaj stavite, iznad riže, košaricu za kuhanje na pari sa šparogama. Zatvorite poklopac i nastavite kuhati. Za to vrijeme pomiješajte u zdjelici 2 čajne žličice maslinovog ulja, papar s limunom i nasjeckani češnjak te dodajte račiće i dobro ih natopite. Ostatak maslinovog ulja zagrijte u tavi i račiće sa svake strane pecite oko 3 min ili dok ne potamne. Stavite ih na tanjur i držite na toplom.

Kada uređaj dva puta zazvoni, nakon 24 min, izvadite košaricu za kuhanje na pari i narežite šparoge na komadiće od oko 2,5 cm. Dodajte maslac, crvene paprike, koru pola limuna, limunov sok i polovicu metvice u posudu uređaja. Promiješajte. Pažljivo umiješajte šparoge. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuha 3 min. Odmah poslužite na toplim tanjurima s račićima složenim na vrhu. Pospite ostatkom korice limuna i metvicom.

|                     |                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>        | tajlandske riže                                                             |
| <b>½</b>            | luka, sitno narezanog                                                       |
| <b>450 ml</b>       | vrućeg pilećeg temeljca                                                     |
| <b>200 ml</b>       | vrućeg ribljeg temeljca                                                     |
| <b>125 g</b>        | tankih vrhova svježih šparoga, narezanih                                    |
| <b>4 čaj. žlič.</b> | maslinovog ulja                                                             |
| <b>2 čaj. žlič.</b> | papra s limunom                                                             |
| <b>1</b>            | sitno nasjeckani češnjak                                                    |
|                     | češnjaka                                                                    |
| <b>200 g</b>        | velikih svježih račića                                                      |
| <b>15 g</b>         | maslaca                                                                     |
| <b>30 g</b>         | pečenih crvenih paprika (konzerviranih), ocijeđenih i usitnjenih (po želji) |
| <b>2 čaj. žlič.</b> | soka svježeg limuna                                                         |
| <b>1 čaj. žlič.</b> | listića metvice                                                             |
| <b>1 čaj. žlič.</b> | svježih listića metvice narezanih na tanke trakice                          |



### Varijanta:

*Papar s limunom može se zamijeniti, po želji, s pola čajne žličice krupno mljevenog crnog papra.*





#### PROGRAM ZA CJELOVITU RIŽU

Za **4** osobe kao glavno jelo

ili za **6** osoba kao prilog

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **90 min**

|                       |                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>2 čaj. žlič.</b>   | suncokretovog ulja                                       |
| <b>1</b>              | luk, sitno narezan                                       |
| <b>1/4 čaj. žlič.</b> | mljevenog đumbira                                        |
| <b>1/4 čaj. žlič.</b> | mljevenog cimeta                                         |
| <b>250 g</b>          | cjelovite basmati riže                                   |
| <b>600 ml</b>         | hladne vode                                              |
| <b>100 g</b>          | suih marellica narezanih na komadiće od 5 mm             |
| <b>50 g</b>           | slatkih suihih brusnica                                  |
| <b>75 g</b>           | cijelih indijskih oraščića prerezanih na pola po duljini |
| <b>2 jušne žl.</b>    | svježeg sitno nasjeckanog korijandra                     |

## Riža s voćem ši nuci caju

U tavi zagrijte ulje i propirajte luk pazeći da ne zagori. Umiješajte đumbir i cimet te nastavite kuhati 1 min, neprestano miješajući. Rižu isperite hladnom vodom kako biste uklonili višak škroba. Stavite rižu, luk, vodu, marellice i brusnice u posudu uređaja.

Zatvorite poklopac, odaberite **program za cjelovitu rižu** i pritisnite gumb Pokreni. Za to vrijeme rasporedite indijske oraščiće na pladnju za kolače i pecite 8-10 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C (160 °C za ventilatorske pećnice) ili dok ravnomjerno ne dobiju boju, dva puta ih promiješajte. Stavite na stranu.

Kada uređaj prijeđe u način rada za održavanje topline nakon 90 min., promiješajte rižu i vilicom razdvojite zrna. Umiješajte tostirane indijske oraščiće i nasjeckani korijandar. Poslužite kao glavno vegetarijansko jelo ili kao prilog pečenom piletu.



## PROGRAM ZA ŽITARICE

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: oko **26 min**

|                     |                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>280 g</b>        | quinoe                                                       |
| <b>450 ml</b>       | hladne vode                                                  |
| <b>15 g</b>         | sušenih divljih<br>šampinjona, narezanih<br>na tanke listiće |
| <b>1/2 juš. žl.</b> | maslinovog ulja                                              |
| <b>15 g</b>         | maslaca                                                      |
| <b>2</b>            | velika luka narezana na<br>tanke kolutiće                    |
| <b>1 juš. žl.</b>   | listića metvice narezanih<br>na tanke trakice                |
| <b>60 g</b>         | izmravljenog kozjeg sira                                     |

**Listiće svježe metvice, za ukras**

**Za umak:**

**1½ juš. žl.** octa od crnog vina

**1½ juš. žl.** maslinovog ulja

**1** sitno nasjeckani češanj  
češnjaka

**Sol i crni papar**

# Quinoa s kozjim sirom, porilukom i divljim šampinjonima

Isperite quinou hladnom tekućom vodom. Stavite quinou, vodu i suhe šampinjone (nije ih potrebno prethodno namakati) u posudu uređaja. Zatvorite poklopac, odaberite **program za žitarice** i pritisnite gumb Pokreni. Tijekom kuhanja dva puta promiješajte.

Za to vrijeme pripremite umak tako da metlicom dobro izmiješate sve sastojke. U tavi zagrijte ulje i maslac, dodajte poriluk i pustite da se kuha 8-10 min dok ne omekša. Stavite na toplo.

Kad uređaj zazvoni dva puta, nakon 26 min, umiješajte poriluk, metvicu i 2 jušne žlice umaka. Začinite. Odmah poslužite vruće ili mlako nakon što ste posuli izmravljenim kozjim sirom, ukrasite grančicama metvice. Po želji dodajte još umaka.



#### PROGRAM ZA RIŽU NA MLIJEKU

Za **2** osobe

Vrijeme pripreme: **5 min**

Vrijeme kuhanja: otprilike **22 min**  
**+3 min**

- 1 šalica** zobenih pahuljica (ne instant)
- 1 šalica** vrhnja za šlag (35% mliječne masti)
- 1½ šalica** hladne vode
- 75 g** svježih borovnica
- ½ čaj. žlič.** ekstrakta vanilije
- 2-3 juš. žl.** svijetlog šećera šećerne trske

**Dodatno mlijeko za posluživanje**

## Zobena kaša s borovnicama i vrhnjem

Stavite zobene pahuljice, vrhnje i vodu u posudu uređaja. Dobro promiješajte. Zatvorite poklopac, odaberite **program za rižu** na mlijeku i pritisnite gumb Pokreni.

Kada uređaj dva puta zazvoni, nakon 22 min, dodajte borovnice i ekstrakt vanilije i dobro promiješajte. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuha 3 min. Odmah poslužite. Po želji, pospite šećerom i poslužite s dodatnim mlijekom ili vrhnjem.



#### **Varijanta:**

*Vrhnje za šlag može se zamijeniti tekućim ili gustim kiselim vrhnjem.*

## PROGRAM VARIVA/JUHE

Za 4 osebe

Vrijeme pripreme: **15 min**Vrijeme kuhanja: oko **6-8 sati**

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| <b>1 juš. žl.</b>    | suncokretovog ulja      |
| <b>1</b>             | veliki luk, narezan     |
| <b>2</b>             | zgnječena češnjaka      |
| <b>500 g</b>         | mljevenog krtog         |
|                      | goveđeg mesa            |
| <b>2 juš. žl.</b>    | običnog brašna          |
| <b>100 ml</b>        | goveđeg temeljca        |
| <b>400 g</b>         | sjeckane konzervirane   |
|                      | rajčice                 |
| <b>3 juš. žl.</b>    | pirea rajčice           |
| <b>1½ čaj. žlič.</b> | smeđeg šećera           |
| <b>2 čaj. žlič.</b>  | mljevene slatke paprike |
| <b>1 čaj. žlič.</b>  | mljevenog kima          |
| <b>1 čaj. žlič.</b>  | mljevenog korijandra    |
| <b>400 g</b>         | konzerviranog smeđeg    |
|                      | graha, ispranog i       |
|                      | ocijeđenog              |

Sol i crni papar

## Chilli con Carne

U tavici zagrijte ulje i pirjajte luk i češnjak oko 5 minuta ili dok ne omekša. Dodajte mljeveno meso i pirjajte dok ne dobije boju i dobro se razmrvi, povremeno miješajući. Umiješajte brašno. Polako dolijte temeljac te dodajte ostale sastojke. Pustite da zakuha ne prestajući miješati. Prebacite sve u posudu uređaja.

Zatvorite poklopac, odaberite **program variva/juhe**, te odaberite vrijeme kuhanja 6-8 sati i pritisnite gumb Pokreni.

Po isteku vremena kuhanja, uređaj zazvoni i prelazi u stanje održavanja topline. Dodajte začine. Poslužite s rižom na bijelo ili uz tortilje sa zelenom salatam.

**Koristan savjet:**

*Količinu mljevene paprike prilagodite željenom rezultatu. Ako želite jači okus, stavite mljevenu papriku.*







#### PROGRAM ZA KUHANJE NA PARI

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **25 min**

- |                                   |                                                               |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1 juš. žl.</b>                 | maslinovog ulja                                               |
| <b>1</b>                          | veliki luk, narezan                                           |
| <b>2 ili 3</b>                    | zgnječena češnja češnjaka                                     |
| <b>2 x 400 g</b>                  | sjeckane konzervirane rajčice s prirodnim sokom (neocijeđene) |
| <b>650 ml</b>                     | povrtnog ili pilećeg temeljca                                 |
| <b>1/2 čaj. žlič.</b>             | šećera                                                        |
| <b>1</b>                          | veliki suhi lovorov list                                      |
| <b>1</b>                          | grančica svježeg timijana                                     |
| <b>Svježe mljeveni crni papar</b> |                                                               |
| <b>2 juš. žl.</b>                 | listića bosiljka narezanog na tanke trakice                   |
| <b>100 g</b>                      | svježe ribanog parmezana                                      |

## Juha od rajčica i bosiljka na toskanski

U tavici zagrijte ulje i pirjajte luk i zgnječeni češnjak oko 5 minuta ili dok ne omekša. Stavite luk u posudu uređaja. Dodajte sjeckanu rajčicu, temeljac, šećer, lovorov list i timijan.

Zatvorite poklopac, odaberite **program varivo/juha** i pritisnite gumb Pokreni. Kuhajte 25 minuta. Ako je previše rijetko, kuhajte još 5-10 minuta. Izvadite lovorov list i timijan. Dodajte začine.

Ulijte u tople zdjelice. Pospite trakicama listića bosiljka i ukasite ribanim parmezanom. Poslužite uz focaccia pogačice.



#### Varijanta:

*Za pripremu okruglica s parmezanom pomiješajte 100 g sira s vrhnjem (punomasnog) ili ricotta sira, 25 g sitno ribanog parmezana, 1 lagano tučeni bjelanjak, sol i papar. Dodajte 75 g brašna i pomiješajte tako da dobro umiješate sastojke. Dodajte smjesu jušnom žlicom u posudu za kuhanje riže 5 min prije isteka vremena kuhanja. Okruglice poprskajte juhom. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuha oko 5 min.*

## PROGRAM ZA TORTE

Za **8** osebe

Vrijeme pripreme: **25 min**

Vrijeme kuhanja: **40-45 min**

- 125 g** margarina (nemojte ga zamijeniti maslacem)
- 125 g** šećera u prahu
- 3** jaja
- 150 g** brašna s umiješanim praškom za pecivo
- ½ čaj. žlič.** ekstrakta vanilije
- 20 g** kakaa
- 3 juš. žl.** vode

**Biljno ulje, za podmazivanje**

**Za čokoladnu glazuru:**

- 115 g** tamne čokolade (s najmanje 65% kakaa)
- 50 g** maslaca
- 5 juš. žl.** (75 ml) gustog vrhnja
- ½ čaj. žlič.** ekstrakta vanilije
- 200 g** kristal šećera

**Dekoracija od bijele čokolade (zvjezdice, kružići ili mrvice)**

# Gurmanska čokoladna torta

Stavite margarin, šećer, jaja, brašno i ekstrakt vanilije u posudu za miješanje. Električnim mikserom miješajte dok ne dobijete glatku i homogenu smjesu. Pomiješajte kakao s vodom te dodajte u tijesto i dobro promiješajte.

Unutrašnjost posude podmažite uljem, ulijte tijesto. Stavite posudu na mjesto i zatvorite poklopac. Odaberite **program za torte** i pritisnite gumb Pokreni. Pecite 40-45 min ili sve dok čačkalica koju ubodete u središte ne bude čista kad je izvučete (gornji sloj torte djeluje pomalo vlažno). Isključite uređaj. Pomoću kuhinjskih rukavica odmah izvadite posudu iz uređaja i pričekajte 2 min. Zatim okrenite tortu na rešetku i ostavite je da se ohladi. Pričekajte da se ohladi do kraja.

Za glazuru, natrgajte čokoladu na komadiće i otopite s maslacem u posudi iznad kipuće vode. Pustite da se malo ohladi pa dodajte vrhnje i ekstrakt vanilije. Dodajte 2 čajne žličice kristal šećera i električnim mikserom miješajte dok se smjesa ne stvrdne. Ako je glazura prerijetka, dodajte još kristal šećera. Stavite tortu na tanjur i spiralno razvucite glazuru. Završite stavljanjem dekoracija od bijele čokolade. Pustite da odstoji nekoliko minuta dok se glazura ne stisne.



### Varijanta:

*Za pripremu torte s komadićima čokolade umiješajte 75 g komadića mliječne čokolade u tijesto. Slijedite gore navedene upute i poslužite mlako s umakom od vrućem čokolade.*





#### PROGRAM ZA BELI RIŽ

Za **4** osebe

Čas priprave **15 min**

Čas kuhanja: približno **28 min**  
+ **5 min**

- |                     |                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>            | ščepca žafranovih cvetov                                              |
| <b>500 ml</b>       | vroče ribje juhe                                                      |
| <b>300 g</b>        | riža za paello                                                        |
| <b>1</b>            | drobno nasekljana čebula                                              |
| <b>1</b>            | strt strok česna                                                      |
| <b>75 g</b>         | zmrznjenega graha                                                     |
| <b>1/4 čaj. žl.</b> | dimljene paprike                                                      |
| <b>250 g</b>        | svežih morskih sadežev<br>(kozice, školjke, lignji)                   |
| <b>3</b>            | drobno nasekljani olupljeni<br>paradižniki, z odstranjenimi<br>semeni |
| <b>3 juš. žl.</b>   | drobno nasekljanega<br>svežega peteršilja                             |

#### Sol in črni poper

- |          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| <b>1</b> | limona narezana na<br>četrtine (neobvezno) |
|----------|--------------------------------------------|

## Paella z morskimi sadeži

Stresite žafran v vročo juho in pustite, da se nekaj minut namaka. Sperite riž pod hladno vodo, da odstranite odvečni škrob. Dodajte v skledo aparata riž, nasekljano čebulo, česen, zmrznjen grah in papriko. Dolijte juho z žafranom in dobro pomešajte.

Zaprte pokrov in izberite **program za beli riž** ter pritisnite na vklopni gumb. Med kuhanjem dvakrat pomešajte.

Ko aparat po približno 28 minutah dvakrat zazvoni, dodajte morske sadeže, paradižnike in 2 jušni žlici peteršilja, ter pustite, da se kuha še 5 min. Solite in poprajte. Postrezite takoj na toplih krožnikih, okrasite s četrtinkami limone in potresite s preostalim nasekljanim peteršiljem.



#### Inačice:

*Za pripravo paele (kot je na fotografiji), uporabite 115 g velikih kozic z repi za dekoracijo in 75 g kuhanih obročev lignjev.*

*Uporabite zgornji recept. Splaknite 300 g de svežih školjk in jih operite ter pri tem zavržite tiste, ki niso zaprte. V ponvi zavržite 75 ml belega vina, 75 ml vode in 2 zdrobljena stroka česna ter dodajte še školjke. Kuhajte na močnem ognju za 3-5 minut, dokler se školjke ne odprejo (zavržite vse, ki ostanejo zaprte) in jih postrezite na vrhu paele.*



# Riž z limono, beluši in kozicami

## PROGRAM ZA HITRI RIŽ

Sperite riž pod hladno vodo, da odstranite odvečni škrob.

Dodajte v skledo aparata riž, nasekljano čebulo ter kokošjo in ribjo juho. Zaprite pokrov in izberite **program za hitri riž** ter pritisnite na vklopni gumb. Po 15 minutah kuhanja odprite pokrov in pomešajte riž, nato pa namestite nad rižem v aparat košaro za parjenje z beluši. Pokrijte s pokrovko in nadaljujte s kuhanjem. Medtem zmešajte v skledi 2 žlici olivnega olja, limonski poper in sesekljeni česen, nato dodajte kozice in jih dodobra prepojte z omako. Preostalo olivno olje segrejte v ponvi in na njem približno 3 minute na vsaki strani pražite kozice, oziroma tako dolgo, da postanejo motne neprozorne. Preložite jih na krožnik in shranite na toplem.

Ko naprava po 24 minutah dvakrat zazvoni, odstranite košaro parilnika in narežite beluše na koščke dolge približno 2,5 cm. Dodajte v posodo aparata maslo, rdečo papriko, lupino polovice limone, limonin sok in polovico mete. Premešajte. Previdno dodajte beluše. Zaprite pokrovko in pustite, da se kuha še 3 minute. Takoj postrezite na segretyh krožnikih in dodajte na vrh še kozice. Pokapajte s preostankom limoninega soka in potresite z meto.

Za 4 osebe

Čas priprave **15 min**

Čas kuhanja: približno **24 min**  
**+3 min**

|                   |                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>      | tajskega riža                                                            |
| <b>½</b>          | drobno nasekljana čebula                                                 |
| <b>450 ml</b>     | vroče ribje juhe                                                         |
| <b>200 ml</b>     | vroče kokošje juhe                                                       |
| <b>125 g</b>      | svežih, drobnih vršičkov belušev (pripravljenih)                         |
| <b>4 čaj. žl.</b> | oljčnega olja                                                            |
| <b>2 čaj. žl.</b> | limonskega popra                                                         |
| <b>1</b>          | drobno sesekljan strok česna                                             |
| <b>200 g</b>      | velikih kozic (surove)                                                   |
| <b>15 g</b>       | masla                                                                    |
| <b>30 g</b>       | posušene in sesekljane pražene rdeče paprike (v pločevinkah) (neobvezno) |
| <b>2 čaj. žl.</b> | soka limone                                                              |
| <b>1 čaj. žl.</b> | metinih listov                                                           |
| <b>1 čaj. žl.</b> | svežih metinih listov, narezanih na ozke trakove                         |



### Inačice:

*Če želite lahko zamenjate limonski poper s pol čajne žlice grobo mletega črnega popra.*





#### PROGRAM ZA NEOLUŠČENI RIŽ

Za **4** osebe kot glavna  
jed ali za **6** oseb kot predjed  
Čas priprave **15 min**  
Čas kuhanja: **90 min**

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>2 čaj. žl.</b> | sončničnega olja                                         |
| <b>1</b>          | drobno nasekljana čebula                                 |
| <b>¼ čaj. žl.</b> | mletega ingverja                                         |
| <b>¼ čaj. žl.</b> | mletega cimeta                                           |
| <b>250 g</b>      | integralnega riža vrste basmati                          |
| <b>600 ml</b>     | hladne vode                                              |
| <b>100 g</b>      | suih marelic, narezanih na 5 mm                          |
| <b>50 g</b>       | sladkanih suhih brusnic                                  |
| <b>75 g</b>       | celih indijskih orehov, prerezanih po dolgem na polovico |
| <b>2 juš. žl.</b> | drobno seseklanega koriandra                             |

## Riž s sadjem in indijskimi orehi

Segrejte olje v ponvi in spržite čebulo, ki pa ne sme porjaveti. Vmešajte ingver in cimet ter pražite 1 minuto ob nenehnem mešanju. Sperite riž pod hladno vodo, da odstranite odvečni škrob. Dodajte v skledo aparata riž, nasekljano čebulo, vodo, marelice in brusnice.

Zaprite pokrov in izberite **program za neoluščeni riž** ter pritisnite na vklopni gumb. Medtem porazdelimo indijske orehe po pekaču in jih pečemo 8-10 minut v pečici, predhodno ogreti na 180° C (160° C pri pečici z ventilatorjem) oziroma tako dolgo, da enakomerno porjavijo in jih med peko dvakrat pomešamo. Shranite

Ko se aparat po 90 minutah preklopi na ohranjanje toplote, z vilicami puhasto razrhljajte riž. Vmešajte pražene indijske orehe in sesekljani koriander. Postrezite kot glavno vegetarijansko jed ali kot prilogo piščancu na žaru.





#### PROGRAM ZA ŽITARICE

Za **4** osebe

Čas priprave **15 min**

Čas kuhanja: približno **26 minut**

**280 g** kvinoje  
**450 ml** hladne vode  
**15 g** divjih suhih gob, narezanih na tanke rezine  
**½ juš. žl.** olivnega olja  
**15 g** masla  
**2** velika pora narezana na tenke obročke  
**1 čaj. žl.** metinih listov, narezanih na ozke trakove  
**60 g** drobljivega kozjega sira  
**Sveži listi mete za okras**

**Za omako:**  
**1½ juš. žl.** rdečega vinskega kisa  
**1½ juš. žl.** olivnega olja  
**1** drobno sesekljan strok česna

**Sol in črni poper**

## Kvinoja s kozjim sirom, porom in divjimi gobami

Sperite kvinojo pod mrzlo tekočo vodo. V posodo aparata dodajte kvinojo, vodo in suhe gobe (ni jih potrebno prej namočiti). Zaprite pokrov in izberite **program za žitarice** ter pritisnite na vklopni gumb. Med kuhanjem dvakrat pomešajte.

Medtem pripravite omako in sicer tako, da mešate vse sestavine, dokler se dobro ne pomešajo. Segrejte olje in maslo v ponvi, dodajte por in pražite 8-10 minut, dokler se ne zmežča. Shranite ga na toplem.

Ko po 26 minutah aparat dvakrat zazvoni, dodajte por, meto in 2 jušni žlici omake. Začinite. Potrezite takoj, ko je še vroče ali toplo, takoj ko potresete jed s kozjim sirom in okrasite z vejicami mete. Dodajte omako po želji.



#### PROGRAM ZA MLEČNI RIŽ

Za **2** osebi

Čas priprave **5 min**

Čas kuhanja: približno **22 min**  
**+ 3 min**

**1 skodelica** ovsenih kosmičev (ne instantnih)

**1 skodelica** smetane za stepanje (35% maščobe)

**1½ skodelice** hladne vode

**75 g** svežih borovnic

**½ čaj. žl.** izvlečka vanilje

**2-3 juš. žl.** rjavega sladkorja

**Dodatno mleko za serviranje**

## Kaša z borovnicami in smetano

V posodo naprave dodajte ovsene kosmiče, smetano in vodo. Dobro premešajte. Zaprite pokrov in izberite **program za mlečni riž** ter pritisnite na vklopni gumb.

Ko aparat po 22 minutah dvakrat zazvoni, dodajte borovnice in izvleček vanilje. Ponovno zaprite pokrov in kuhajte še 3 minute. Takoj postrezite. Po želji lahko potresete s sladkorjem ter postrežete z dodatnim mlekom ali smetano.



#### Inačice:

*Smetano za stepanje lahko zamenjate s tekočo ali gosto zgoščeno smetano (crème fraîche).*

Za 4 osebe

Čas priprave 15 min

Čas kuhanja: pribl. 6-8 ur

|             |                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------|
| 1 juš. žl.  | sončničnega olja                                    |
| 1           | narezana velika čebula                              |
| 2           | strta stroka česna                                  |
| 500 g       | puste mlete govedine                                |
| 2 juš. žl.  | navadne moke                                        |
| 100 ml      | vroče goveje juhe                                   |
| 400 g       | paradižnika v koščkih iz pločevinke                 |
| 3 juš. žl.  | paradižnikove mezge                                 |
| 1½ čaj. žl. | rjavega sladkorja                                   |
| 2 čaj. žl.  | sladke paprike v prahu                              |
| 1 čaj. žl.  | mlete kumine                                        |
| 1 čaj. žl.  | mletega koriandra                                   |
| 400 g       | rdečega fižola v pločevinki, spranega in odcejenega |

Sol in črni poper

## Čili z mesom

Segrejte olje v ponvi in pražite čebulo in česen približno 5 minut, oziroma tako dolgo, da se zmehčata. Dodajte mleto meso in ga pražite tako dolgo, da porjavi in razpade, občasno pomešajte. Vmešajte moko. Postopoma vlivajte juho, nato dodajte še preostale sestavine. Med nenehnim mešanjem segrevajte dokler ne zavre. Vse skupaj zlijte v posodo naprave.

Zaprite pokrov, izberite **program za enolončnice/juhe**, nato nastavite čas kuhanja na 6-8 ur in pritisnite na vklopno tipko.

Ob koncu kuhanja aparat preide v način za ohranjanje toplote. Začinite po okusu. Postrezite z belim rižem ali takosi in zeleno solato.



### Nasvet:

*Prilagodite količino čilija v prahu zelenemu rezultatu. Za bolj pikanten okus uporabite navaden čili v prahu.*





#### PROGRAM ZA KUHANJE V PARI

Za **4** osebe

Čas priprave **15 min**

Čas kuhanja: **25 min**

- 1 juš. žl.** oljčnega olja
- 1** narezana velika čebula
- 2 ali 3** strti stroki česna
- 2 x 400 g** narezanega paradižnika
- v naravnem soku iz pločevinke (neodcejen)
- 650 ml** zelenjavne ali kokošje juhe
- 2 čaj. žl.** sladkorja
- 1** velik posušen lovorov list
- 1** vejica svežega timijana
- Sveže mlet črn poper**
- 2 juš. žl.** sveže bazilike, narezane na ozke trakove
- 100 g** svežega parmezana narezanega na ostružke

## Paradižnikova juha z baziliko na toskanski način

Segrejte olje v ponvi in pražite čebulo in česen približno 5 minut, oziroma tako dolgo, da se zmehčata. Stresite čebulo v posodo naprave. Dodajte narezane paradižnike, juho, sladkor, lovorov list in timijan.

Zaprte pokrov in izberite **program za enolončnice/juhe** ter pritisnite na vklopni gumb. Kuhajte 25 minut. Če je juha preveč redka, kuhajte še 5-10 minut. Odstranite lovorjev list in timijan. Začinite po okusu.

Nalijte v ogrete krožnike. Potresite z baziliko, narezano na trakove in garnirajte z ostružki parmezana. Postrezite s focacciom.



#### Inačice:

*Za cmoke iz parmezana zmešajte 100 g sira za mazanje (polnomastnega) ali ricotte, 25 g drobno naribanega parmezana, 1 rahlo stepen beljak ter sol in poper. Dodajte še 75 g moke in dobro premešajte. Zmes dodajte z jušno žlico v posodo za kuhanje riža 5 minut pred koncem kuhanja. Prelijte cmoke z juho. Pokrijte s pokrovko in kuhajte še pribl. 5 minut.*

## PROGRAM ZA PECIVO

Za **8** oseb

Čas priprave **25 min**

Čas kuhanja: **40-45 min**

- 125 g** margarine (ne zamenjajte je z maslom)
- 125 g** sladkorja v prahu
- 3** jajca
- 150 g** moke z dodanim kvasom
- ½ čaj. žl.** izvlečka vanilije
- 20 g** kakava
- 3 juš. žl.** vode

### Rastlinsko olje za mazanje

### Za čokoladno glazuro:

- 115 g** temne čokolade (vsaj 65% kakava)
- 50 g** masla
- 5 juš. žl.** (75 ml) goste smetane
- ½ čaj. žl.** izvlečka vanilije
- 200 g** kristalnega sladkorja

### Dekoracija iz bele čokolade (zvezde, pastile ali ostružki)

# Čokoladna torta za sladokusce

V večjo posodo dodajte margarino, sladkor, jajca, moko in ekstrakt vanilije. Z električnim mešalnikom mešajte sestavine, dokler ne postane zmes gladka in homogena. Zmešajte kakav in vodo ter ga dodajte testu in nato dobro zmešajte.

Namažite notranjost posode aparata z oljem in prelijte vanjo testo. Postavite posodo nazaj na njeno mesto in jo pokrijte s pokrovko. Izberite **program za pecivo** ter pritisnite na vklopni gumb. Pecite 40-45 minut ali tako dolgo, da se testo ne oprijema več lesene paličice, ki ste jo potisnili do sredine testa (testo bo mogoče na vrhu izgledalo še nekoliko vlažno). Izklopite aparat. S pomočjo kuhinjskih rokavic takoj odstranite posodo iz aparata in počakajte 2 minuti. Nato obrnite torto na rešetko in pustite, da se ohladi. Počakajte, da se popolnoma ohladi.

Glazuro pripravite tako, da nalomite čokolado na koščke in jo skupaj z maslom stopite v posodi nad loncem z vrelo vodo. Pustite, da se malo ohladi, nato vmešajte smetano in ekstrakt vanilije. Dodajte 2 čajni žlici sladkorja in nato stepajte z električnim mešalnikom tako dolgo, da se zmes strdi. Če je glazura preredka, dodajte še malo sladkorja. Postavite torto na pladenj in spiralasto razporedite glazuro. Na koncu dodajte še okraske iz bele čokolade. Pustite stati nekaj minut, da se glazura strdi.



### Inačica:

*Če želite narediti pecivo s kosi čokolade, dodajte v testo 75 g mlečne čokolade v kosih. Sledite zgornjim navodilom in postrezite s toplo čokoladno omako.*







## PROGRAM BELI PIRINAČ

Za **4** osobe

Vreme pripreme: **15 min**

Vreme kuvanja: **28 min** pribl.  
**+ 5 min**

|                        |                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>               | prstohvata stabljike šafrana                                    |
| <b>500 ml</b>          | vrućeg ribljeg bujona                                           |
| <b>300 g</b>           | pirinča za paelju                                               |
| <b>1</b>               | crni luk, fino iseckan                                          |
| <b>1</b>               | češanj belog luka izgnječen                                     |
| <b>75 g</b>            | malog smrznutog graška                                          |
| <b>¼ kaš. za k.</b>    | dimljene paprike                                                |
| <b>250 g</b>           | svežih plodova mora<br>(račići, školjke, lignje)                |
| <b>3</b>               | ljuštena paradajza,<br>izvađeno seme i sečen na<br>tanke komade |
| <b>3 kaš. za s.</b>    | fino isečenih svežih listova<br>peršuna                         |
| <b>So i crni biber</b> |                                                                 |
| <b>1</b>               | limun, citron, isečen na<br>četiri dela (po želji)              |

# Paelja sa plodovima mora

Dodajte šafran u vruću tečnost od ribljeg bujona i pustite nekoliko minuta da upije. Isperite pirinač u hladnoj vodi da ispere višak skroba. Stavite pirinač, iseckan luk, mali smrznuti grašak i papriku u aparat za hranu. Dodajte šafran tečnost i dobro promešajte.

Zatvorite poklopac, izaberite **program beli pirinač** i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti). Ostavite da se kuva i promešajte dva puta na kraju kuvanja.

Kada aparat zvoni dva puta, posle 28 min, dodajte plodove mora, paradajz i 2 supene kašike, peršuna, zatim neka vri 5 min. Posolite, pobiberite. Servirajte odmah jelo ukrašeno četvrtinama limuna i poprskajte preostalim peršunom.



### Varijanta:

*Za pravljenje paelje (kao na fotografiji), uzmite 115 g velikih skuvanih račića i oljuštenih sa repovima i 75 g skuvanih prstenova lignji. Pridržavajte se recepta gore. Isperite 300 g svežih školjki, očistite i odbacite one koji nisu zatvoreni kada se kucnu. U posudi, kuvajte 75 ml belog vina, 75 ml vode i 2 češnja izgnječenog belog luka; dodajte školjke. Kuvati na jakoj vatri tokom 3-5 min dok se ne otvore opne (odbacite one koje su ostale zatvorene) ; servirajte na vrh paelje.*



# Pirinač sa limunom, špargloma i račićima

## PROGRAM PIRINAČ BRZO

Za **4** osobe

Vreme pripreme: **15 min**

Vreme kuvanja: **24 min** približno  
**+3 min**

Ispirite pirinač u hladnoj vodi da ispere višak skroba.

Stavite pirinač, seckan luk, pileći i riblji bujon u aparat za hranu. Zatvorite poklopac, izaberite **program pirinač brzo** i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti). Posle 15 minuta kuvanja, otvorite poklopac i promešajte pirinač, zatim stavite u aparat, na vrh pirinča, posudu za kuvanje na pari sa špargloma. Ponovo zatvorite poklopac i nastavite kuvanje. Tokom ovog vremena, umešajte u posudi 2 kašičice za kafu maslinovog ulja, limun biber i iseckan beli luk, zatim dodajte račiće dobro obložene. Zagrejte preostalo maslinovo ulje u tiganju i kuvajte račiće 3 min na svakoj strani, ili dok ne postanu tamni. Stavite ih na tanjir i održavajte ih toplim.

Kada aparat zvoni dva puta, posle 24 min, skinite posudu za kuvanje na pari i isecite špargle na veličinu od 2,5 cm. Dodajte maslac, crvenu papriku, pola kore limuna, limunov sok i pola mente u posudi aparata. Promešajte. Dodajte špaglu pažljivo. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuva 3 min. Servirajte odmah u tople tanjire i stavite račiće na vrh. Poprskajte preostalim korom limuna i mentom.

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>        | tajlandskog pirinča                                                |
| <b>½</b>            | crnog luka, fino iseckan                                           |
| <b>450 ml</b>       | pilećeg bujona                                                     |
| <b>200 ml</b>       | ribljeg bujona                                                     |
| <b>125 g</b>        | svežih isečenih špargli                                            |
| <b>4 kaš. za k.</b> | maslinovog ulja                                                    |
| <b>2 kaš. za k.</b> | limun bibera                                                       |
| <b>1</b>            | fino isečen češanj belog luka                                      |
| <b>200 g</b>        | velikih sirovih rakova                                             |
| <b>15 g</b>         | maslaca                                                            |
| <b>30 g</b>         | pečenih crvenih paprika (u kutiji), isečenih i isečenih (po želji) |
| <b>2 kaš. za k.</b> | sveže cedenog limuna                                               |
| <b>1 kaš. za k.</b> | listova mente                                                      |
| <b>1 kaš. za k.</b> | listova mente svežih sečenih u fine trake                          |



### Varijanta:

*Moguće je zameniti biber u limunu sa pola kašičice za kafu crnog bibera grubo mlevenog ako želite.*





### PROGRAM PIRINAČ KOMPLETNO

Za **4** osobe na osnovnom tanjiru ili

**6** osoba u manjem tanjiru

Vreme pripreme: **15 min**

Vreme kuvanja: **90 min**

---

|                     |                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>2 kaš. za k.</b> | suncokretovog ulja                                  |
| <b>1</b>            | crni luk, fino iseckan                              |
| <b>¼ kaš. za k.</b> | mlevenog đumbira                                    |
| <b>¼ kaš. za k.</b> | mlevenog cimeta                                     |
| <b>250 g</b>        | braon pirinča                                       |
| <b>600 ml</b>       | hladne vode                                         |
| <b>100 g</b>        | sušenih kajsija, isečenih na kriške od 5 mm         |
| <b>50 g</b>         | sušene brusnice sa šećerom                          |
| <b>75 g</b>         | indijskog oraha celog, presečenog na pola po dužini |
| <b>2 kaš. za s.</b> | svežeg korijandera fino isečenog                    |

---

## Pirinač sa voćem i indijskim orahom

Zagrejte ulje u tiganju i dinstajte crni luk tako da ne potamni. Dodajte đumbir i cimet, i kuvajte 1 min neprestano mešajući. Isperite pirinač u hladnoj vodi da ispere višak skroba. Stavite pirinač, seckan luk, vodu, kajsije i brusnicu u posudu aparata.

Zatvorite poklopac, izaberite **program pirinač kompletno** i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti). Za to vreme, pospite indijski orah na pleh za pečenje i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 °C (160 °C u rerni sa ventilatorom) tokom 8-10 min, ili dok se ne ispeku ravnomerno, i promešajte dva puta. Odložite.

Kada se aparat uključi da se zagreva na kraju 90 min, promešajte pirinač i obrubite viljuškom. Dodajte pečeni indijski orah i iseckani korijander. Servirajte kao vegetarijansko jelo ili kao prilog grilovanom pilećem mesu.



## PROGRAM ŽITARICE

Za **4** osobe

Vreme pripreme: **15 min**

Vreme kuvanja: **26 min pribl.**

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>280 g</b>        | kinoe                                                      |
| <b>450 ml</b>       | hladne vode                                                |
| <b>15 g</b>         | sušenih divljih<br>šampinjona,<br>isečenih na fine pločice |
| <b>½ kaš. za s.</b> | maslinovog ulja                                            |
| <b>15 g</b>         | maslaca                                                    |
| <b>2</b>            | velika praziluka isečena<br>na fine kolutove               |
| <b>1 kaš. za s.</b> | listova mente isečenih<br>na fine trake                    |
| <b>60 g</b>         | isitnjenog kozjeg sira                                     |

**Listovi sveže mente, za ukrašavanje**

**Sastojci za sos:**

**1½ kaš. za s.** vinskog sirćeta

**1½ kaš. za s** maslinovog ulja

**1** češanj belog luka, fino  
isečen

**So i crni biber**

# Kinoa sa kozjim sirom, prazilukom i suvim šampinjonima

Kinou isperite u hladnoj vodi pod slavinom. Staviti kinou, vodu i šampinjone sušene (potrebno je da potopite pre toga) u posudi aparata za kuvanje. Zatvorite poklopac, izaberite **program žitarice** i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti). Promešajte dva puta tokom kuvanja.

U međuvremenu, pripremite sos umutite zajedno sve sastojke sve dok se dobro ne pomešaju. Zagrejte ulje i maslac u tiganju, dodajte praziluk i kuvajte 8-10 min sve dok ne postane meko. Ostavite po strani i držite toplim.

Kada aparat zvoni dva puta, posle 26 min, dodajte praziluk, mentu i 2 kašike za supu sosa. Začinite. Servirati odmah toplo ili neka ostane toplo dok se posipa isitnjenim kozjim sirom. Ukasiti grančicama mente. Dodati sos po želji.





#### PROGRAM PIRINAČ SA MLEKOM

Za **2** osobe

Vreme pripreme: **5 min**

Vreme kuvanja: **22 min** pribl  
**+3 min**

**1 šolju** zobenih pahuljica  
(koje nisu instant)  
**1 šolju** umućenog krema  
(35% masnoće)  
**1½ šolje** hladne vode  
**75 g** sveže borovnice  
**½ kaš. za s.** ekstrakta vanile  
**2-3 kaš. za s.** smeđeg šećera

**Dodati mleko za serviranje**

## Slatka kaša sa borovnicama u kremu

Stavite zobene pahuljice, krem i vodu u posudu aparata. Dobro promešajte. Zatvorite poklopac, izaberite **program pirinač** sa mlekom i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti).

Kada aparat zvoni dva puta, posle 22 min, dodajte borovnice i ekstrakt vanile i dobro promešajte. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuva 3 min. Odmah servirajte. Ako želite, pospite šećerom i servirajte sa dodatkom mleka ili krema.



#### Varijanta:

*Moguće je zameniti umućeni krem svežim tečnim kremom ili dvostrukim.*



Za 4 osebe

Vreme priprave: **15 min**

Vreme kuvanja: **6-8 sati** pribl.

- 1 kaš. za s.** suncokretovog ulja  
**1** veliki crni luk, fino  
iseckan  
**2** izgnječena češnja  
belog luka  
**500 g** mlevene nemasne  
junetine  
**2 kaš. za s.** svenamenskog brašna  
**100 ml** telečjeg bujona  
**400 g** paradajza isečenog na  
komade iz konzerve  
**3 kaš. za s.** paradajz pirea  
**1½ kaš. za k.** smeđeg šećera  
**2 kaš. za k.** praha aleve paprike  
**1 kaš. za k.** mlevenog kima  
**1 kaš. za k.** mlevenog korijandera  
**400 g** crvenog pasulja iz  
konzerve, ispranog i  
prosušenog

So i crni biber

## Čili sa mesom

Zagrejati ulje u tiganju i dinstati crni i beli luk približno 5 minuta, ili dok ne omekšaju. Dodati iseckano meso i dinstati da porumeni i dok dobro ne omekša, promešati povremeno. Dodati zob. Postepeno sipati tečnost, zatim dodati preostale sastojke. Kuvati uz neprestano mešanje. Preneti sve u posudu aparata.

Zatvoriti poklopac, izabrati **program paprikaš/supa**, zatim izabrati 6-8 sati vreme kuvanja i pritisnuti dugme Démarrer (Uključiti).

Po završetku kuvanja, aparat zvoni i uključuje se da zadrži toplotu. Pripremiti začinsku mešavinu. Servirati sa belim pirinčem ili u takos školjkama sa zelenom salatou.



### Saveti:

*Podesite količinu i pospite ljutu papriku prema željenom ukusu. Za pikantniji ukus, koristite prah obične paprike.*





#### PROGRAM KUVANJE NA PARI

Za **4** osobe

Vreme pripreme: **15 min**

Vreme kuvanja: **25 min**

- 1 kaš. za s.** maslinovog ulja
- 1** veliki crni luk, fino iseckan
- 2 ili 3** češnja izgnječenog belog luka
- 2 x 400 g** paradajza sečenog na komade u konzervi, u prirodnom soku (necedeno)
- 650 ml** vrućeg bujona od povrća ili pilećeg bujona
- 2 kaš. za k.** šećera
- 1** sušeni lovorov list
- 1** veća grančica sveže majčine dušice

#### Mleveni sveži crni biber

- 2 kaš. za s.** listova bosiljka isečenih na fine trake
- 100 g** svežeg rendanog parmezana

## Supa od paradajza i bosiljak na toskanski način

Zagrejati ulje u tiganju i dinstati crni i beli luk približno 5 minuta, ili dok ne omekšaju. Staviti crni luk u posudu aparata. Dodati isečeni paradajz, bujon, šećer, lovorov list i majčinu dušicu.

Zatvorite poklopac, izaberite **program paprikaš/supa** i pritisnite Démarrer (Uključiti). Kuvati 25 min. Ako je konzistencija suviše tečna, kuvajte još 5-10 minuta. Ukloniti lovorov list i majčinu dušicu. Pripremiti začinsku mešavinu.

Sipati u tople posude. Posuti lišćem bosiljka i rendanim parmezanom. Servirati zajedno sa fokačom.



#### Varijanta:

*Da biste napravili knedle sa parmezanom, dodajte 100g krem sira ili ricotta sir, 25 g parmezana fino rendanog, 1 belanac blago umućen, so i biber. Dodati 75 g brašna i mešati tako da se dobro sjedini. Staviti jednu punu kašiku mešavine za knedle u posudu za pirinač 5 minuta pre kraja programa. Sipajte supu preko knedli. Zatvorite poklopac i kuvajte otprilike 5 minuta.*

## PROGRAM KOLAČI

Za **8** osoba

Vreme pripreme: **25 min**

Vreme kuvanja: **40-45 min**

- 125 g** margarina (nemojte zamenjivati maslacem)
- 125 g** šećera u prahu
- 3** jaja
- 150 g** samonarastajućeg brašna
- ½ kaš. za k.** ekstrakta vanile
- 20 g** kakaoa
- 3 kaš. za s.** vode

**Biljno ulje, za podmazivanje**

**Za čokoladnu glazuru:**

- 115 g** crne čokolade (najmanje 65% kakaoa)
- 50 g** maslaca
- 5 kaš. za s.** (75 ml) čvrste pavlake
- ½ kaš. za k.** ekstrakta vanile
- 200 g** kristal šećera

**Ukrasiti belom čokoladom**

**(zvezdama, cilindrima ili pločicama)**

# Gurmanski čokoladni kolač

Staviti margarin, šećer, jaja, samonarastajuće brašno i ekstrakt vanile u posudu. Umutiti sve uz pomoć električnog miksera dok se ne dobije mešavina glatka i homogena. Pomešati kakao i vodu a zatim dodati testo i dobro umutiti.

Podmazati unutrašnjost posude aparata uljem ; sipati testo. Ponovo staviti posudu na mesto i zatvoriti poklopac. Izabrati **program kolači** i pritisnite dugme Démarrer (Uključiti). Peći 40-45 min ili dok drvena čačkalica kad je gurnete u sredinu ne izađe čista (kolač treba da izgleda malo vlažno na površini). Isključite aparat. Uz pomoć rukavica za rernu, odmah izneti posudu aparata i sačekati 2 min. Zatim okrenite kolač na rešetki da se malo ohladi. Sačekajte dok se ne ohladi potpuno.

Za glazuru, izlomite čokoladu na delove i otopite je u posudi sa maslacem na vrh tiganja sa ključalom vodom. Ostavite da se ohladi malo, zatim dodajte krem i ekstrakt vanile. Dodati 2 kašičice za kafu kristal šećera, umutiti električnim mikserom dok se mešavina ne stegne. Ukoliko je glazura suviše tečna, dodati još kristal šećera. Zatim postavite kolač na tanjir i razmažite glazuru spiralnim pokretom. Završite dodajući ukrase od bele čokolade. Ostaviti da odstoji nekoliko minuta dok se glazura ne uhvati.

### Varijacija:

*Da biste napravili kolač sa komadima čokolade, dodati 75 g komadića mlečne čokolade u testo. Pridržavajte se uputstava ovde navedenih i servirati mlako sa sosom od tople čokolade.*





## PROGRAM BIJELA RIŽA

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **28 min** pribl.  
+ **5 min**

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>2</b>                | prstohvata šafrana             |
| <b>500 ml</b>           | vrućeg ribljeg temeljca        |
| <b>300 g</b>            | riže za paelju                 |
| <b>1</b>                | crni luk, fino nasjeckan       |
| <b>1</b>                | češanj bijelog luka            |
|                         | izgnječen                      |
| <b>75 g</b>             | smrznutog graška               |
| <b>¼ male k.</b>        | dimljene paprike               |
| <b>250 g</b>            | svježih plodova mora           |
|                         | (račići, školjke, lignje)      |
| <b>3</b>                | oguljena paradajza,            |
|                         | uklonjeno sjeme,               |
|                         | isječeni na tanke kriške       |
| <b>3 velike k.</b>      | fino isječenih svježih listova |
|                         | peršuna                        |
| <b>Sol i crni biber</b> |                                |
| <b>1</b>                | limun, isječen na četiri       |
|                         | dijela (po želji)              |

# Paelja s plodovima mora

Dodajte šafran u vrući temeljac i pustite nekoliko minuta da upije. Isperite rižu u hladnoj vodi radi uklanjanja viška škroba. Stavite rižu, isjeckani luk, malo smrznutog graška i papriku u posudu aparata. Dodajte riblji temeljac sa šafranom i dobro promiješajte.

Zatvorite poklopac, izaberite **program Bijela riža** i pritisnite tipku Uključiti. Ostavite da se kuha i promiješajte dva puta u toku kuhanja.

Kada se alarm aparata oglasi dva puta, nakon 28 min, dodajte plodove mora, paradajz i 2 velike kašike peršuna, zatim pustite da se kuha 5 min. Posolite i pobiberite. Servirajte odmah na toplim tanjirima, ukrašenim četvrtinama limuna i pospite preostalim peršunom.



### Mogućnosti:

Za pripremu paelje (kao na fotografiji), uzmite 115 g velikih kuhanih i očišćenih račića sa repovima i 75 g kuhanih kolutova lignji. Pridržavajte se navedenog recepta. Isperite 300 g svježih školjki, očistite ih i bacite one koje se otvore kada se kucnu. U šerpi za umake kuhajte 75 ml bijelog vina, 75 ml vode i 2 češnja izgnječenog bijelog luka; dodajte školjke. Kuhajte na jakoj vatri tokom 3-5 min dok se školjke ne otvore (ukonite one koje su ostale zatvorene); servirajte na paelji.



# Riža sa limunom, šparogom i račićima

## PROGRAM BRZA PRIPREMA RIŽE

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **24 min** približno  
**+3 min**

Isperite rižu u hladnoj vodi radi uklanjanja viška škroba.

Stavite rižu, sjeckani luk, pileći i riblji temeljac u posudu aparata. Zatvorite poklopac, izaberite **program Brza priprema riže** i pritisnite tipku Ukjučiti. Poslije 15 minuta kuhanja, otvorite poklopac i promiješajte rižu, zatim stavite posudu za kuhanje na pari sa šparogama u aparat, na rižu. Ponovo zatvorite poklopac i nastavite kuhanje. Tokom ovog vremena, umiješajte u posudi 2 male kašikice maslinovog ulja, rendane limunove kore i sjeckani bijeli luk, a zatim dodajte račiće, te ih dobro umiješajte u smjesu. Zagrijte preostalo maslinovo ulje u tavi i pržite račiće 3 min na svakoj strani, ili dok ne dobiju finu zlatnu boju. Stavite ih na tanjir i održavajte ih toplim.

Kada se alarm aparata oglasi dva puta, nakon 24 min, skinite posudu za kuhanje na pari i odrežite šparoge na dužinu od 2,5 cm. Dodajte puter, crvenu papriku, pola kore limuna, limunov sok i pola mente u posudu aparata. Promiješajte. Dodajte šparoge pažljivo. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuha još 3 min. Servirajte odmah u tople tanjire i stavite račiće na vrh. Pospite preostalom korom limuna i mentom.

|                  |                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>     | tajlandske riže                                                       |
| <b>½</b>         | crnog luka, fino sjeckanog                                            |
| <b>450 ml</b>    | vrućeg pilećeg temeljca                                               |
| <b>200 ml</b>    | vrućeg ribljeg temeljca                                               |
| <b>125 g</b>     | vrhova svježe šparoge, isječenih                                      |
| <b>4 male k.</b> | maslinovog ulja                                                       |
| <b>2 male k.</b> | rendane kore limuna                                                   |
| <b>1</b>         | fino isječen češanj bijelog luka                                      |
| <b>200 g</b>     | velikih sirovih rakova                                                |
| <b>15 g</b>      | putera                                                                |
| <b>30 g</b>      | pečenih crvenih paprika (iz tegle), iscjeđenih i isječenih (po želji) |
| <b>2 male k.</b> | svježe cjeđenog limuna                                                |
| <b>1 mala k.</b> | listova mente                                                         |
| <b>1 mala k.</b> | svježih listova mente, isječenih u fine trake                         |



### Mogućnost:

*Ako želite, možete zamijeniti rendanu koru limuna s pola male kašike crnog bibera grubo mljevenog.*







#### PROGRAM SMEĐA RIŽA

Za **4** osobe kao glavno  
jelo ili **6** osoba kao predjelo  
Vrijeme pripreme: **15 min**  
Vrijeme kuhanja: **90 min**

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| <b>2 male k.</b> | suncokretovog ulja         |
| <b>1</b>         | crni luk, fino sjeckan     |
| <b>¼ male k.</b> | mljevenog đumbira          |
| <b>¼ male k.</b> | mljevenog cimeta           |
| <b>250 g</b>     | smeđe riže,                |
|                  | cijelog zrna               |
| <b>600 ml</b>    | hladne vode                |
| <b>100 g</b>     | sušenih kajsija, isječenih |
|                  | na kriške od 5 mm          |
| <b>50 g</b>      | sušene brusnice sa         |
|                  | šećerom                    |
| <b>75 g</b>      | indijskog oraha cijelog,   |
|                  | presječenog po dužini na   |
|                  | pola                       |
| <b>2 male k.</b> | svježega korijandera fino  |
|                  | isječenog                  |

## Riža s voćem i indijskim orahom

Zagrijte ulje u tavi i pržite isječeni crni luk dok ne omekša bez da porumeni. Dodajte đumbir i cimet i kuhajte 1 min neprestano mješajući. Isperite rižu u hladnoj vodi radi uklanjanja viška škroba. Stavite rižu, sjeckani luk, vodu, kajsije i brusnice u posudu aparata.

Zatvorite poklopac, izaberite **program Smeđa riža** i pritisnite tipku Uključiti. Za to vrijeme, pospite indijski orah na pleh za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C (160 °C u pećnici s ventilatorom) tokom 8-10 min, ili dok se ne ispeče ravnomjerno. Promješajte dva puta i ostavite da se ohladi.

Kada se aparat prebaci na održavanje toplote nakon 90 min, promješajte rižu i uobličite je viljuškom. Dodajte pečeni indijski orah i isjeckani korijander. Servirajte kao vegetarijansko jelo ili kao prilog grilovanom pilećem mesu.



## PROGRAM ŽITARICE

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **26 min** pribl.

|                                                 |                                                   |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>280 g</b>                                    | kinoa                                             |
| <b>450 ml</b>                                   | hladne vode                                       |
| <b>15 g</b>                                     | sušenih divljih<br>šampinjona, tanko<br>isječenih |
| <b>½ velika k.</b>                              | maslinovog ulja                                   |
| <b>15 g</b>                                     | putera                                            |
| <b>2</b>                                        | velike prase isječne<br>na fine kolutove          |
| <b>1 velika k.</b>                              | listova mente tanko<br>isječenih                  |
| <b>60 g</b>                                     | isitnjenog kozjeg sira                            |
| <b>Listovi svježe mente,<br/>za ukrašavanje</b> |                                                   |

### Sastojci za sos:

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>1½ velika k.</b> | vinskog sirćeta                      |
| <b>1½ velika k.</b> | maslinovog ulja                      |
| <b>1</b>            | češanj bijelog luka,<br>fino isječen |

**Sol i crni biber**

# Kinoa s kozjim sirom, prasom i divljim šampinjonima

Kinou isperite u hladnoj vodi pod slavinom. Staviti kinou, vodu i sušene šampinjone (potrebno je da ih prije toga potopite u vodi) u posudu aparata. Zatvorite poklopac, izaberite **program Žitarice** i pritisnite tipku Ukluči. Promiješajte dva puta tokom kuhanja.

U međuvremenu, pripremite sos, zajedno umutite sve sastojke sve dok se dobro ne sjedine. Zagrijte ulje i puter u tavi, dodajte prasu i kuhajte 8-10 min sve dok ne postane mekano. Ostavite po strani i održavajte toplim.

Kada se alarm aparata oglasi dva puta, nakon 26 min, dodajte prasu, mentu i 2 velike kašike sosa. Začiniti. Servirati odmah toplo posuto isitnjenim kozjim sirom i ukrasiti grančicama mente. Dodati sos po želji.



#### **PROGRAM ZOBENA KAŠA SA MLIJEKOM**

Za **2** osobe

Vrijeme pripreme: **5 min**

Vrijeme kuhanja: **22 min** pribl  
**+3 min**

- 1 šolja** zobene kaše (ne koristite instant kašu)
- 1 šolja** umućenog šlaga (35% masnoće)
- 1½ šolje** hladne vode
- 75 g** svježih borovnica
- ½ velike k.** ekstrakta vanilije
- 2-3 velike k.** smeđeg šećera

**Dodati mlijeko prilikom serviranja**

## Zobena kaša s borovnicama i kremom

Stavite zobenu kašu, šlaga i vodu u posudu aparata. Dobro promješati. Zatvorite poklopac, izaberite **program Zobena kaša** sa mlijekom i pritisnite tipku Uključiti.

Kada se alarm aparata oglasi dva puta, nakon 22 min, dodajte borovnice i ekstrakt vanilije i dobro promješajte. Zatvorite poklopac i ostavite da se kuha 3 min. Odmah servirati. Po želji, pospite šećerom i servirajte sa dodatkom mlijeka ili šlaga.



#### **Mogućnosti:**

*Moguće je zamijeniti umućeni šlag svježom tečnom ili čvrstom pavlakom.*

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **6-8 sati** pribl.

- 1 velika k.** suncokretovog ulja  
**1** veliki crni luk, fino isjeckan  
**2** češnja bijelog luka izgnječenog  
**500 g** mljevene nemasne junetine  
**2 velike k.** običnog brašna  
**100 ml** pilećeg temeljca  
**400 g** paradajza iz konzerve  
**3 velike k.** paradajz pirea  
**1½ mala k.** smeđeg šećera  
**2 male k.** praha aleva paprike  
**1 mala k.** mljevenog kima  
**1 mala k.** mljevenog korijandera  
**400 g** crvenog graha iz konzerve, opranog i prosušenog

Sol i crni biber

## Čili s mesom

Zagrijati ulje u tavi i dinstati crni i bijeli luk približno 5 minuta, ili dok ne omekšaju. Dodati isjeckano meso i dinstati da porumeni i dok ne omekša, te promješati povremeno. Dodati brašno. Postepeno sipati temeljac, zatim dodati preostale sastojke. Kuhati uz neprestano mješanje. Prenijeti sve u posudu aparata.

Zatvoriti poklopac, izabrati **program Paprikaš/supa**, zatim izabrati vrijeme kuhanja od 6 do 8 sati i pritisnuti tipku Uključiti.

Po završetku kuhanja, alarm aparata se oglašava i prebacuje se na održavanje toplote. Začinite po želji. Servirati sa bijelom rižom ili u takosima sa zelenom salatom.



### Savjeti:

*Podesite količinu ljute aleva paprike prema ukusu.  
Za pikantniji ukus koristite običnu alevu papriku.*







#### PROGRAM KUHANJE NA PARI

Za **4** osobe

Vrijeme pripreme: **15 min**

Vrijeme kuhanja: **25 min**

- 1 velika k.** maslinovog ulja
- 1** veliki crni luk, fino isjeckan
- 2 ili 3** češnja izgnječenog bijelog luka
- 2 x 400 g** paradajza iz konzerve isječenog na komadiće u prirodnom soku (necijeđenog)
- 650 ml** vrućeg temeljca od povrća ili piletiline
- 2 male k.** šećera
- 1** veliki list sušenog lovora
- 1** grančica svježeg tamjana
- Mljeveni sveži crni biber**
- 2 velike k.** listova bosiljka isječenih tanko
- 100 g** svježeg usitnjenog parmezana

## Supa od paradajza i bosiljka na toskanski način

Zagrijati ulje u tavi i dinstati crni i izgnječeni bijeli luk približno 5 minuta, ili dok ne omekšaju. Stavite crni luk u posudu aparata. Dodajte paradajz isječen na komade, temeljac, šećer, list lovora i tamjan.

Zatvorite poklopac, izaberite **program Kuhanje na pari** i pritisnite tipku Uključiti. Dinstajte 25 min. Ako je konzistencija suviše tečna, nastaviti kuhati još 5-10 min. Uklonite lišće lovora i tamjana. Začinite po želji.

Sipati u tople posude. Posuti lišćem bosiljka i ukasiti usitnjenim parmezanom. Servirati zajedno sa lepinjom.



#### Mogućnosti:

*Da biste napravili njoke sa parmezanom, pomiješajte 100 g sira u kremu (neobranom) ili sitnog sira, 25 g parmezana fino usitnjenog, 1 bjelanjak blago umućen, so i biber. Dodati 75 g brašna i izmješati kako bi se masa dobro sjedinila. Dodati nekoliko punih kašika temeljca u mešavinu u posudu za kuhanje riže 5 minuta pre završetka vremena kuhanja.*

*Poprskajte vrh njoka temeljcem. Zatvoriti poklopac ponovo i kuhati oko 5 min.*



## PROGRAM KOLAČI

Za **8** osoba

Vrijeme pripreme: **25 min**

Vrijeme kuhanja: **40-45 min**

|                  |                                          |
|------------------|------------------------------------------|
| <b>125 g</b>     | margarina (nemojte zamijeniti s puterom) |
| <b>125 g</b>     | šećera u prahu                           |
| <b>3</b>         | jaja                                     |
| <b>150 g</b>     | brašna sa kvascem                        |
| <b>½ male k.</b> | ekstrakta vanilije                       |
| <b>20 g</b>      | kakaoa                                   |
| <b>3 male k.</b> | vode                                     |

**Biljno ulje za podmazivanje**

### **Za čokoladnu glazuru:**

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| <b>115 g</b>        | crne čokolade (najmanje 65% kakaoa) |
| <b>50 g</b>         | putera                              |
| <b>5 velikih k.</b> | (75 ml) gustog šlaga                |
| <b>½ male k.</b>    | ekstrakta vanilije                  |
| <b>200 g</b>        | kristalnog šećera                   |

**Ukrasi od bijele čokolade (zvijezde, cilindri ili pločice)**

# Gurmanski čokoladni kolač

Stavite margarin, šećer, jaja, brašno i ekstrakt vanilije u posudu. Izlupati sve uz pomoć električnog miksera dok se ne dobije glatka i homogena mješavina. Umiješati kakao i jaja zatim dodati tijesto i dobro izmiješati.

Podmazati unutrašnjost posude aparata uljem i izliti tijesto. Ponovo staviti posudu na mjesto i zatvoriti poklopac. Izabrati **program Kolači** i pritisnite tipku Uključiti. Peći 40-45 min ili dok drvena čačkalica ne ostane čista nakon stavljanja u sredinu (kolač treba da izgleda malo vlažno na površini). Isključite aparat. Uz pomoć rukavica za pećnicu, odmah izvaditi posudu aparata i sačekati 2 min. Zatim okrenite kolač na rešetki da se malo ohladi. Sačekajte dok se ne ohladi potpuno.

Za glazuru, izlomite čokoladu na dijelove i istopite je u posudi sa puterom, koju ste postavili na vrh šerpe sa ključalom vodom. Ostavite da se ohladi malo, zatim dodajte šlag i ekstrakt vanilije. Dodati 2 male kašike kristal šećera, mutiti električnim mikserom dok se mješavina ne stegne. Ukoliko je glazura suviše tečna, dodati još kristal šećera. Zatim postavite kolač na tanjir i razmažite glazuru spiralnim pokretima. Završite dodajući ukrase od bijele čokolade. Ostaviti da odstoji nekoliko minuta dok se glazura ne slegne.



### **Mogućnosti:**

*Da biste napravili kolač sa komadićima čokolade, dodati 75 g komadića mliječne čokolade u tijesto. Pridržavajte se ovdje navedenih uputstava i servirajte toplo sa sosom od tople čokolade.*





## PROGRAM BIELA RÝŽA

4 porcie

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: približne **28 min**  
+ 5 min

|               |                                                            |
|---------------|------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>      | veľké šafranové vlákna                                     |
| <b>500 ml</b> | horúceho rybieho vývaru                                    |
| <b>300 g</b>  | paellovej ryže                                             |
| <b>1</b>      | cibuľa, jemne nakrájaná                                    |
| <b>1</b>      | rozdrvený strúčik cesnaku                                  |
| <b>75 g</b>   | mrazeného hrášku                                           |
| <b>¼ ČL</b>   | údenej papriky                                             |
| <b>250 g</b>  | zmesi čerstvých morských plodov (krevety, mušle, kalamáre) |
| <b>3</b>      | rajčiny, olúpané, bez jadriok a jemne nasekané (voliteľné) |
| <b>3 PL</b>   | jemne sekanej petržlenovej vňate                           |

**Sof' a čerstvo pomleté čierne korenie**

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| <b>1</b> | citrón nakrájaný na mesiačiky (voliteľné) |
|----------|-------------------------------------------|

# Paella z morských plodov

Nasypte šafran do horúceho vývaru a nechajte ho pár minút odstáť. Prepláchnite ryžu v tečúcej studenej vode, aby sa odplavilo čo najviac škrobu. Do nádoby hrnca dajte ryžu, pokrájanú cibuľu, cesnak, mrazený hrášok a papriku.

Pridajte vývar so šafranom a dobre premiešajte.

Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na bielu ryžu** a stlačte tlačidlo štart. Nechajte variť a počas varenia dvakrát premiešajte.

Keď hrniec dvakrát zapípa, približne po 28 minútach, pridajte morské plody, rajčiny a dve polievkové lyžice petržlenovej vňate a nechajte 5 minút prevariť. Dochuťte soľou a čiernym korením. Podávajte ihneď na teplých tanieroch ozdobených mesiačikmi citrónu a zvyšnou posekanou petržlenovou vňaťou.



### Variácia:

Ak chcete urobiť paellu (ako na obrázku), použite 115 g lúpaných varených kreviet s chvostíkmi a 75 g varených krúžkov z kalamárov. Postupujte podľa vyššie uvedeného receptu. Umyte 300 g čerstvých mušlí, odstráňte z nich výrastky a vyhodte tie, ktoré sa po poklepaní nezavaria. Na panvici priveďte do varu 75 ml bieleho vína, 75 ml vody a 2 rozdrvené cesnakové strúčiky, potom pridajte mušle. Varte pri vysokej teplote približne 3-5 minút, kým sa mušle neatvoria (tie, ktoré sa neatvoria, vyhodte). Podávajte ich navrchu paelly.



# Špargľovo-citrónová ryža s pikantnými krevetami

Prepláchnite ryžu v tečúcej studenej vode, aby sa odplavilo čo najviac škrobu.

Do nádoby hrnca dajte ryžu, pokrájanú cibuľu, slepačí a rybí vývar. Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na rýchlu prípravu ryže** a stlačte tlačidlo štart. Po 15 minútach varenia odokryte a premiešajte ryžu. Potom položte parný košík so špargľou do hrnca nad ryžu. Prikryte pokrievkou a nechajte ďalej variť. Medzitým zmiešajte 2 ČL olivového oleja, citrónové korenie a sekaný cesnak do misky, pridajte krevety a dobre ich obalte. Zohrejte zostávajúci olej v panvici. Osmážte krevety z každej strany približne 3 minúty, alebo kým nechytia farbu. Preložte ich na tanier a nechajte ich v teple.

Keď hrniec dvakrát zapípa, po približne 24 minútach, dajte dolu parný košík a pokrájajte špargľu na kúsky dlhé 2,5 cm. Do nádoby hrnca na ryžu pridajte maslo, papriku, kôru z polovice citrónu, citrónovú šťavu a polovicu sekané mäty. Premiešajte. Opatrne primiešajte špargľu. Prikryte pokrievkou a nechajte prehriať približne na 3 minúty. Podávajte ihneď na teplých tanieroch s krevetami navrchu. Posypte zostávajúcou citrónovou kôrou a mäťou.

## PROGRAM RÝCHLA PRÍPRAVA RÝŽE

4 porcie

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: približne **24 min**  
+ 3 min

|               |                                                                          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>  | jazmínovej ryže                                                          |
| <b>½</b>      | cibule, jemne nakrájanej                                                 |
| <b>450 ml</b> | horúceho slepačieho vývaru                                               |
| <b>200 ml</b> | horúceho rybieho vývaru                                                  |
| <b>125 g</b>  | čerstvých jemných pokrýjaných špargľových výhonkov                       |
| <b>4 ČL</b>   | olivového oleja                                                          |
| <b>2 ČL</b>   | citrónového korenia                                                      |
| <b>1</b>      | strúčik cesnaku, jemne nakrájaný                                         |
| <b>200 g</b>  | surových nevytupených tigrích alebo kráľovských kreviet                  |
| <b>15 g</b>   | masla pokrýjaného na malé kocky                                          |
| <b>30 g</b>   | opraženej papriky (zavárannej), zliatej zo šťavy a nasekanej (voliteľné) |
| <b>2 ČL</b>   | jemne nastrúhanej citrónovej kôry                                        |
| <b>1 ČL</b>   | čerstvej citrónovej šťavy                                                |
| <b>1 PL</b>   | jemne sekaných listov z čerstvej mäty                                    |



### Variácia:

Namiesto citrónového korenia môžete použiť ½ ČL nahrubo mletého čierneho korenia.





#### PROGRAM NELÚPANÁ RYŽA

4 porcie ako hlavné jedlo

6 porcií ako príloha

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: **90 min**

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| <b>2 ČL</b>   | slniečnicového oleja     |
| <b>1</b>      | cibuľa, jemne nakrájaná  |
| <b>¼ ČL</b>   | mletého zázvoru          |
| <b>¼ ČL</b>   | mletej škorice           |
| <b>250 g</b>  | basmati ryže natural     |
| <b>600 ml</b> | studenej vody            |
| <b>100 g</b>  | sušených marhúľ          |
|               | nasekaných na 5 mm       |
|               | kúsky                    |
| <b>50 g</b>   | osladených sušených      |
|               | brusníc                  |
| <b>75 g</b>   | celých po dĺžke delených |
|               | kešu orieškov            |
| <b>2 PL</b>   | jemne nasekaného         |
|               | koriandru                |

## Ovocná ryža s kešu orieškami

Zohrejte olej na panvici a osmažte cibuľu do mäčka tak, aby nezhnedla. Pridajte zázvor a škoricu. Pražte asi 1 minútu za stáleho miešania. Prepláchnite ryžu v tečúcej studenej vode, aby sa odplavil nadbytočný škrob. Dajte ryžu, cibuľu, 600 ml vody, marhule a brusnice do nádoby hrnca na varenie ryže.

Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na nelúpanú ryžu** a stlačte tlačidlo štart. Medzitým rozsypte kešu oriešky na plech a pečte ich v rúre zohriatej na 180 °C, teplotovzdušnej rúre pri 160 °C, (pre Spojené kráľovstvo nastavte plyn na 4) po dobu 8-10 min, alebo až kým nechytia rovnomernú zlatohnedú farbu, dvakrát ich pritom premiešajte. Odstavte.

Keď sa hrniec prepne na udržiavanie tepla, po 90 minútach, premiešajte ryžu vidličkou. Premiešajte opečené kešu oriešky a sekaný koriander. Podávajte ako vegetariánske hlavné jedlo alebo ako prílohu k pečenému kuratú.





#### PROGRAM OBIILNINY

4 porcie

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: približne **26 min**

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| <b>280 g</b>  | quinoj                   |
| <b>450 ml</b> | studeney vody            |
| <b>15 g</b>   | sušených divých húb      |
| <b>½ PL</b>   | nakrájaných na plátky    |
| <b>15 g</b>   | olivového oleja          |
| <b>2</b>      | masla                    |
| <b>1 PL</b>   | veľké jemne nakrájané    |
|               | póry                     |
| <b>1 PL</b>   | jemne sekaných listov z  |
|               | mäty                     |
| <b>60 g</b>   | rozdrveného kozieho syra |

**Čerstvé mäťové listy na ozdobu**

**Na zálievku:**

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| <b>1½ PL</b> | octu z červeného vína  |
| <b>1½ PL</b> | olivového oleja        |
| <b>1</b>     | strúčik cesnaku, jemne |
|              | nakrájaný              |

**Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie**

## Quinoa s kozím syrom, pórom a divými hubami

Prepláchnite quinoj v studenej tečúcej vode. Do nádoby hrnca dajte quinoj, vodu a sušené huby (nemusíte ich predtým namáčať). Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na obilniny** a stlačte tlačidlo start. Počas varenia dvakrát premiešajte.

Medzitým urobte zálievku. Dobre zmiešajte spolu všetky prísady. Na panvici zohrejte olej a maslo, pridajte pór a duste 8-10 min. až kým nezmäkne. Odstavte ho a udržiavajte v teple.

Keď hrniec dvakrát zapípa, po približne 26 minútach, primiešajte pór, mäta a 2 PL zálievky. Dochutte podľa potreby. Podávajte ihneď horúce alebo teplé, posypané kozím syrom a ozdobené mäťou. Môžete pridať viac zálievky podľa chuti.





**PROGRAM**  
**OVSENÁ/OBILNINOVÁ KAŠA**

**2** porcie

Čas prípravy: **5 min**

Čas varenia: približne **22 min**  
**+ 3 min**

- 1 odmerka\*** ovsených vločiek  
(nie instantných)  
**1 odmerka\*** smotany na šľahanie  
(35 % tuku)  
**1½ šálky\*** studenej vody  
**75 g** čerstvých čučoriedok  
**½ ČL** vanilkového extraktu  
**2-3 PL** jemného svetlého  
hnedého cukru

**Mlieko navyše na podávanie na stôl**

\* odmerané v odmerke na ryžu naplnenej  
po vrch

## Ovsená kaša s čučoriedkami a smotanou

Do nádoby hrnca dajte ovsené vločky, smotanú a vodu. Dobré premiešajte.

Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na ovsenú / obilninovú kašu** a stlačte tlačidlo start.

Keď hrniec dvakrát zapípa, po približne 22 minútach, pridajte čučoriedky a vanilkový extrakt a dobre premiešajte. Prikryte pokrievkou a nechajte zohrievať 3 minúty. Podávajte ihneď. Môžete dochutiť cukrom podľa chuti a podávať s mliekom alebo smotanou.



**Variácia:**

*Nízkotučnú alebo plnotučnú smotanu môžete nahradiť smotanou na šľahanie.*

## PROGRAM POMALÉ VARENIE

4 porcie

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: približne **6-8 hodín**

|        |                                                                |
|--------|----------------------------------------------------------------|
| 1 PL   | snečnicového oleja                                             |
| 1      | veľká nakrájaná cibuľa                                         |
| 2      | rozdrvené strúčiky cesnaku                                     |
| 500 g  | chudého mletého hovädzieho mäsa                                |
| 2 PL   | múky                                                           |
| 100 ml | hovädzieho vývaru                                              |
| 400 g  | konzervovaných krájaných rajčín                                |
| 3 PL   | paradajkového pretlaku                                         |
| 1½ ČL  | jemného hnedého cukru                                          |
| 2 ČL   | jemného čili korenia                                           |
| 1 ČL   | mletej rasce                                                   |
| 1 ČL   | mletého koriandru                                              |
| 400 g  | konzervu červených fazuliek prepláchnutých a zliatych zo šťavy |

**Sol a čerstvo pomleté čierne korenie**

# Chilli con Carne

Zohrejte olej na panvici. Restujte cibuľku a cesnak približne 5 minút alebo kým nezmäkne. Pridajte mleté mäso. Restujte do hneďa kým sa nerozpojí za občasného miešania. Pridajte múku. Postupne pridávajte vývar, potom pridajte všetky ostatné prísady. Privedte do varu za stáleho miešania. Preložte do nádoby hrnca.

Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na pomalé varenie**, potom nastavte čas varenia 6-8 hodín a stlačte štart.

Na záver varenia hrniec dvakrát zapípa a prepne sa na režim udržiavania teploty. Dochutíte. Podávajte s bielou ryžou alebo v plackách tacos s čerstvým šalátom.



### Tip:

*Použite množstvo čili korenia podľa vašej chuti.  
Pre pikantnejšiu chuť použite bežné čili korenie.*





#### PROGRAM NAPAROVANIE

4 porcie

Čas prípravy: **15 min**

Čas varenia: **25 min**

- 1 PL** olivového oleja
- 1** veľká nakrájaná cibuľa
- 2 alebo 3** rozdrvené strúčiky cesnaku
- 2 x 400 g** konzervovaných sekaných rajčín vo vlastnej šťave (nezliate zo šťavy)
- 650 ml** zeleninového alebo slepačieho vývaru
- 2 ČL** cukru
- 1** bobkový list
- 1** veľká tymianová vňať
- Čerstvo pomleté čierne korenie**
- 2 PL** jemne sekaných listov bazalky
- 100 g** čerstvých parmezánových hoblín

## Toskánska polievka z rajčín a bazalky

Zohrejte olej na panvici. Orestujte cibuľku a cesnak približne 5 minút alebo kým nezmäkne. Dajte dolu parný košík a preložte cibuľu do nádoby hrnca. Pridajte konzervované sekané rajčiny, vývar, cukor, bobkový list a tymián.

Prikryte pokrievkou, nastavte na **program na varenie na pare** a nechajte variť počas 25 minút. Ak bude zmes príliš riedka, nechajte ďalej variť ďalších 5-10 minút.

Vyberte bobkový list a tymián. Dochuťte.

Naložte do zohriatych tanierov. Posypte nasekanými bazalkovými listami a ozdobte parmezánovými hoblinami. Podávajte s foccaciou.



#### Variácia:

*Na parmezánové halušky použite 100 g plnotučného smotanového syra alebo ricotty, 25 g jemne nastrúhaného parmezánu, 1 jemne rozšľahaný bielok, soľ a korenie. Pridajte 75 g múky, miešajte, kým zmes nezíska správnu konzistenciu. Pridávajte polievkové lyžice so zmesou plnené kopcom do nádoby hrnca 5 minút pred ukončením varenia. Halušky prelejte trochou polievky. Prikryte pokrievkou a varte približne 5 minút.*

## PROGRAM DEZERT

8 porcie

Čas prípravy: **25 min**

Čas varenia: **40-45 min**

|       |                                                 |
|-------|-------------------------------------------------|
| 125 g | mäkkého margarínu<br>(nezamieňajte ho za maslo) |
| 125 g | práškového cukru                                |
| 3     | vajcia                                          |
| 150 g | múky s prímiešaným<br>práskom do pečiva         |
| ½ ČL  | vanilkového extraktu                            |
| 20 g  | kakaa                                           |
| 3 PL  | vody                                            |

### Rastlinný olej na premastenie

#### Na čokoládovú polevu:

|       |                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------|
| 115 g | čokolády (s obsahom<br>kakaa aspoň 65 %)              |
| 50 g  | masla                                                 |
| 5 PL  | (75 ml) plnotučnej<br>smotany alebo kyslej<br>smotany |
| ½ ČL  | vanilkového extraktu                                  |
| 200 g | práškového cukru                                      |

#### Ozdoby z bielej čokolády

(hviezdičky, kolieska alebo vlnovky)

# Výdatný čokoládový koláč

Do misky na miešanie dajte margarín, cukor, vajcia, múku a vanilkový extrakt.

Ručným mixérom vyšľahajte jemnú hmotu.

Zmiešajte kakao a vodu. Vlejte do cesta a dobre premiešajte.

Vnútro nádoby hrnca pretrite olejom. Vlejte do nej cesto. Vložte nádobu do hrnca a prikryte pokrievkou. Nastavte na **program na dezerty**. Nechajte variť 40 - 45 minút. Keď do koláča pichnete drevenú ihlicu a vytiahnete ju čistú, koláč je upečený (povrch koláča sa môže zdať trochu mokrý). Odpojte od napájania. Kuchynskými rukavicami ihneď vyberte nádobu z hrnca. Nechajte ju odstáť 2 minúty. Prevráťte koláč na rošt. Nechajte úplne vychladnúť.

Na prípravu polevy rozlámte čokoládu na kúsky a roztopte ich s maslom vo vodnom kúpeli. Nechajte trochu vychladnúť. Pridajte šľahačkovú smotanu a vanilkový extrakt. Pridávajte práškový cukor postupne po 2 lyžiciach, elektrickým mixérom vyšľahajte do tuha. Ak je poleva príliš riedka, pridajte viac práškového cukru. Preložte koláč na podnos. Polevu rozlejte na koláč v nepravidelnom tvare. Vyzdobte ozdobami z bielej čokolády. Nechajte pár minút odstáť.



#### Variácia:

Na koláč s kúskami čokolády zamiešajte do cesta kúsky zo 75 g mliečnej čokolády. Pečte podľa vyššie uvedeného postupu, podávajte teplé s horúcou čokoládovou omáčkou.





## PROGRAM NA BÍLOU RÝŽI

Porce **4**

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: přibližně **28 min**  
+ **5 min**

|                                         |                                                                  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>                                | velké špetky větviček šafránu                                    |
| <b>500 ml</b>                           | horkého rybiho vývaru                                            |
| <b>300 g</b>                            | rýže na paellu                                                   |
| <b>1</b>                                | cibule, nakrájená najemno                                        |
| <b>1</b>                                | stroužek česneku, rozmačkaný                                     |
| <b>75 g</b>                             | mraženého hrášku                                                 |
| <b>¼ d</b>                              | uzené papriky                                                    |
| <b>250 g</b>                            | čerstvých míchaných mořských plodů (krevety, mušle, kalamáry)    |
| <b>3</b>                                | rajčata, oloupaná, bez semínek a nakrájená najemno (alternativa) |
| <b>3 pl</b>                             | najemno nakrájené čerstvé petržele                               |
| <b>Sůl a čerstvě namletý černý pepř</b> |                                                                  |
| <b>1</b>                                | citron, nakrájený na plátky (alternativa)                        |

# Paella s mořskými plody

Nasypejte do horkého vývaru šafrán a nechte několik minut nasakovat. Propláchněte rýži pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili nadbytečný škrob. Do rýžovaru vložte rýži, nasekanou cibuli, česnek, mražený hrášek a papriku. Přidejte vývar se šafránem a dobře promíchejte.

Zavíete víko, nastavte **program na bílou rýži** a stiskněte tlačítko. Nechte vařit a během vaření dvakrát promíchejte.

Když přístroj dvakrát pípne, přibližně po 28 minutách, vmíchejte mořské plody, rajčata a 2 polévkové lžíce petržele a nechte 5 minut prohřát. Dochutte solí a pepřem. Ihned podávejte na teplých talířích ozdobených plátky citronu a posypaných zbylou nasekanou petrželkou.



### Variace:

*Pro přípravu paelly (jak je zobrazená na fotografii) použijte 115 g loupaných velkých vařených krevet s ocásky a 75 g vařených kalamárových kroužků. Postupujte podle receptu uvedeného výše. Opláchněte 300 g čerstvých mušlí, odstraňte řasu a vyhoďte ty mušle, které se při poklepání nezavírou. Nalijte do pánve 75 ml bílého vína, 75 ml vody a 2 rozmačkané stroužky česneku a přiveďte k varu. Přidejte mušle. Vařte 3 - 5 min. na prudkém ohni, dokud se mušle neotevřou (vyhoďte ty, které zůstanou zavřené). Podávejte položené na paelle.*





# Rýže s chřestem a citronem s pepřovými krevetami

Propláchněte rýži pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili nadbytečný škrob.

Dejte ji do rýžovaru spolu s nasekanou cibulí, kuřecím a rybím vývarem. Zavřete víko, nastavte **program na rychlou rýži** a stiskněte tlačítko. Po 15 minutách vaření otevřete víko a promíchejte rýži, poté do přístroje nad rýži umístěte parní koš s chřestem. Zavřete víko a pokračujte ve vaření. Mezitím v misce smíchejte 2 čajové lžičky olivového oleje, citronový pepř a nasekaný česnek, přidejte krevety a dobře promíchejte. Rozehřejte zbytek olivového oleje na pánvi, smažte krevety z obou stran asi 3 minuty, nebo dokud neztmavnou. Vyjměte na talíř a udržujte teplé.

Když přístroj dvakrát pípne, zhruba po 24 minutách, vyjměte parní koš a nakrájejte chřest na 2,5cm kousky. Přidejte do rýžovaru máslo, červené papriky, polovinu citronové kůry, citronovou šťávu a polovinu nasekané máty a promíchejte. Jemně vmíchejte chřest. Zavřete víko a nechte asi 3 minuty prohřát. Ihned podávejte na teplých talířích s krevetami nahoře. Posypejte zbývajícím citronovou kůrou s mátou.

## PROGRAM NA RYCHLOU RÝŽI

Porce **4**

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: přibližně **24 min**  
+ **3 min**

|               |                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>  | jasmínové rýže                                                              |
| <b>½</b>      | cibule, nakrájené najemno                                                   |
| <b>450 ml</b> | horkého kuřecího vývaru                                                     |
| <b>200 ml</b> | horkého rybího vývaru                                                       |
| <b>125 g</b>  | čerstvých jemných stonků chřestu, ořezaných olivového oleje                 |
| <b>4 čl</b>   | citronového pepře                                                           |
| <b>2 čl</b>   | stroužek česneku, nasekaný                                                  |
| <b>1</b>      | najemno                                                                     |
| <b>200 g</b>  | nevařených loupáných tygřích nebo královských krevet                        |
| <b>15 g</b>   | másla, nakrájeného na malé kostičky                                         |
| <b>30 g</b>   | pražených červených paprik (ze sklenice), osušených a nasekaných (varianta) |
| <b>2 čl</b>   | jemně nasekané citronové kůry                                               |
| <b>1 čl</b>   | čerstvé citronové šťávy                                                     |
| <b>1 pl</b>   | jemně nasekaných čerstvých listů máty                                       |



### Variace:

*½ čajové lžičky nahrubo namletého černého pepře může být náhradou za citronový pepř, pokud si přejete.*





#### PROGRAM NA HNĚDOU RÝŽI

**4** Porce jako hlavní jídlo

**6** porcí jako příloha

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: **90 min**

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| <b>2 čl</b>   | slunečnicového oleje       |
| <b>1</b>      | cibule, nakrájená nejmenno |
| <b>¼ čl</b>   | mletého zázvoru            |
| <b>¼ čl</b>   | mleté skořice              |
| <b>250 g</b>  | hnědé rýže basmati         |
| <b>600 ml</b> | studené vody               |
| <b>100 g</b>  | sušených meruněk           |
|               | připravených ke            |
|               | konzumaci, nakrájených     |
| <b>50 g</b>   | na 5mm kousky              |
|               | slazených sušených         |
|               | brusinek                   |
| <b>75 g</b>   | celých kešu, rozpůlených   |
|               | podélně                    |
| <b>2 pl</b>   | jemně nasekaného           |
|               | čerstvého koriandru        |

## Ovocná rýže s kešu

Rozehřejte v pánvi olej a smažte cibuli, dokud nezměkne, ale nesmí zhnědnout. Vmíchejte zázvor a skořici, za neustálého míchání vařte 1 minutu.

Propláchněte rýži pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili nadbytečný škrob. Dejte ji do rýžovače spolu s cibulí, 600 ml vody, meruňkami a brusinkami.

Zavřete víko, nastavte **program na hnědou rýži** a stiskněte tlačítko. Mezitím rozprostřete kešu na pečicí plech a pečte v předehřáté troubě při 180 °C, v horkovzdušné troubě při 160 °C, v britské plynové troubě na 4 po dobu 8-10 minut nebo dokud nebudou rovnoměrně hnědé, dvakrát promíchejte. Dejte stranou.

Když se přístroj přepne na udržování teploty, po 90 minutách, promíchejte rýži a nakypřete vidličkou. Vmíchejte opečené kešu a nasekaný koriandr. Podávejte jako vegetariánské hlavní jídlo nebo jako přílohu k pečenému kuřeti.



## PROGRAM NA OBILOVINY

Porce **4**

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: přibližně **26 min**

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| <b>280 g</b>  | merlíku                   |
| <b>450 ml</b> | studené vody              |
| <b>15 g</b>   | sušených hub,             |
|               | nakrájených na tenké      |
|               | plátky                    |
| <b>½ pl</b>   | olivového oleje           |
| <b>15 g</b>   | másla                     |
| <b>2</b>      | velké pórký, nakrájené na |
|               | tenká kolečka             |
| <b>1 pl</b>   | jemně nasekaných          |
|               | čerstvých listů máty      |
| <b>60 g</b>   | koziho sýra,              |
|               | nastrouhaného             |

**Čerstvé listy máty na ozdobení**

**Na dressing:**

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| <b>1 a ½ pl</b> | červeného vinného octa |
| <b>1 a ½ pl</b> | olivového oleje        |
| <b>1</b>        | stroužek česneku,      |
|                 | nasekaný najemno       |

**Sůl a čerstvě namletý černý pepř**

# Merlík čilský s kozím sýrem, pórkem a houbami

Opláchněte merlík pod studenou tekoucí vodou. Merlík, vodu a sušené houby (není nutné namáčet předem) dejte do rýžovaru. Zavřete víko, nastavte **program na obiloviny** a stiskněte tlačítko. Během vaření dvakrát promíchejte.

Mezitím připravte dressing, šlehejte všechny suroviny, dokud se dobře nepojí. V pánvi rozehejte olej a máslo, přidejte pórek a smažte 8-10 minut, dokud nezkřehne. Dejte stranou a udržujte teplý.

Když přístroj dvakrát pípne, po zhruba 26 minutách, vmíchejte pórek, mátu a 2 polévkové lžice dressingu. Dochutě kořením. Podávejte ihned horké nebo teplé posypané strouhaným kozím sýrem a ozdobené snítkami máty. Pokud si přejete, přelijte větším množstvím dressingu.



#### PROGRAM NA OVESNOU / OBILNOU KAŠI

Porce **2**

Doba přípravy: **5 min**

Doba vaření: přibližně **22 min**  
+ **3 min**

- 1 šálek\*** ovesných vloček (neinstantních)
- 1 šálek\*** smetany ke šlehání (35 % tuku)
- 1½ šálku\*** studené vody
- 75 g** čerstvých borůvek
- ½ čl** vanilkové tresti
- 2-3 pl** práškového hnědého cukru

**Mléko navíc k podávání**

\* měřeno zcela naplněným šálkem na rýži

## Ovesná kaše s borůvkami a smetanou

Dejte do rýžovaru ovesné vločky, smetanu a vodu. Dobře promíchejte. Zavřete víko, nastavte **program na ovesnou / obilnou kaši** a stiskněte tlačítko.

Když přístroj dvakrát pípne, po zhruba 22 minutách, přidejte borůvky a vanilkovou trest' a dobře promíchejte. Zavřete víko a nechte 3 minuty prohřát. Ihned podávejte. Pokud si přejete, posypejte cukrem podle chuti a podávejte s mlékem nebo smetanou navíc.



#### **Variace:**

*Místo smetany ke šlehání lze použít méně tučnou smetanu nebo tučnější šlehačku.*

## PROGRAM NA POMALÉ VAŘENÍ

Porce **4**

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: přibližně **6-8 hodin**

|                 |                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>1 pl</b>     | slunečnicového oleje                                         |
| <b>1</b>        | velká cibule, nakrájená                                      |
| <b>2</b>        | stroužky česneku,<br>rozmačkané                              |
| <b>500 g</b>    | mletého libového<br>hovězího masa                            |
| <b>2 pl</b>     | mouky                                                        |
| <b>100 ml</b>   | hovězího vývaru                                              |
| <b>400 g</b>    | nasekaných rajčat z<br>plechovky                             |
| <b>3 pl</b>     | rajčatového pyré                                             |
| <b>1 a ½ čl</b> | hnědého práškového<br>cukru                                  |
| <b>2 čl</b>     | jemného chilli                                               |
| <b>1 čl</b>     | drceného kmínu                                               |
| <b>1 čl</b>     | mletého koriandru                                            |
| <b>400 g</b>    | červených fazolí v<br>plechovce, opláchnutých a<br>osušených |

**Sůl a čerstvě namletý černý pepř**



### Tip:

*Množství chilli přizpůsobte vaší chuti.  
Pro pikantnější chuť použijte běžné chilli.*

# Chilli con Carne

Rozehejte v pánvi olej, smažte cibuli a česnek 5 minut nebo do změknutí. Přidejte mleté maso, smažte do zhnědnutí a provaření, občas promíchejte. Přimíchejte mouku. Postupně přimíchejte vývar, poté přidejte všechny zbývající suroviny. Za stálého míchání přiveďte k varu. Přemístěte do rýžovaru.

Zavřete víko, nastavte **program na pomalé vaření**, poté zvolte 6-8 hodinovou dobu vaření a stiskněte start.

Na konci doby vaření přístroj pípne a přepne se na udržování teploty. Dochutte. Podávejte s bílou rýží nebo v tacos se zeleným salátem.







#### PARNÍ PROGRAM

Porce **4**

Doba přípravy: **15 min**

Doba vaření: přibližně **25 min**

- 1 pl** olivového oleje
- 1** velká cibule, nakrájená
- 2 nebo 3** stroužky česneku, rozmačkané
- 2 x 400 g** nasekaných rajčat ve vlastní šťávě z plechovky (neosušených) zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 650 ml** cukru
- 2 čl** bobkový list
- 1** velká snítká čerstvého tymiánu

#### Čerstvě namletý černý pepř

- 2 pl** jemně nasekané čerstvé bazalky
- 100 g** čerstvých hoblin parmezánu

## Toskánská rajčatová polévka s bazalkou

Rozehřejte v pánvi olej, smažte cibuli a rozmačkaný česnek přibližně 5 minut nebo do změknutí. Vyjměte parní koš a dejte do rýžovaru cibuli. Přidejte nasekaná rajčata z plechovky, vývar, cukr, bobkový list a tymián.

Zavírejte víko, nastavte **parní program** a vařte 25 minut. Když je polévka příliš řídká, vařte ještě 5-10 minut. Vyjměte bobkový list a tymián. Dochutěte.

Nalijte do nahřátých misek. Posypejte nasekanými lístky bazalky a ozdobte hoblinami parmezánu. Podávejte s chlebem foccacio.



#### Variace:

*Na přípravu parmezánových knedlíčků smíchejte 100 g plnotučného měkkého sýra nebo ricotty, 25 g jemně nastrouhaného parmezánu, 1 lehce našlehaný vaječný bílek, sůl a pepř. Přidejte 75 g mouky a promíchejte, aby se suroviny dobře spojily. Navršené polévkové lžíce přidejte do rýžovaru 5 minut před koncem doby vaření. Knedlíčky polijte trochou polévky. Zavírejte víko a vařte přibližně 5 minut.*

## PROGRAM NA DEZERTY

Porce **8**

Doba přípravy: **25 min**

Doba vaření: **40-45 min**

|              |                                            |
|--------------|--------------------------------------------|
| <b>125 g</b> | měkkého margarínu<br>(nenahrazujte máslem) |
| <b>125 g</b> | práškového cukru                           |
| <b>3</b>     | vejce                                      |
| <b>150 g</b> | samokypřící mouky                          |
| <b>½ čl</b>  | vanilkové tresti                           |
| <b>20 g</b>  | kakaa                                      |
| <b>3 pl</b>  | vody                                       |

**Rostlinný olej na vymazání**

**Na čokoládovou polevu:**

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| <b>115 g</b> | čokolády (minimálně s<br>65% obsahem kakaa)     |
| <b>50 g</b>  | másla                                           |
| <b>5 pl</b>  | (75 ml) tučné šlehačky<br>nebo zakysané smetany |
| <b>½ čl</b>  | vanilkové tresti                                |
| <b>200 g</b> | práškového cukru,<br>prosetého                  |

**Dekorace z bílé čokolády (hvězdičky,  
perličky nebo vlnky)**

# Čokoládový koláč

Dejte do misky tuk, cukr, vejce, mouku a vanilkovou trest.

Pečlivě ušlehejte ručním elektrickým mixérem dohladka.

Smíchejte kakao a vodu, vmíchejte do směsi na koláč, dokud se dobře nepropojí.

Vymažte rýžovar olejem, přidejte směs na koláč. Umístěte misku a zavřete víko. Nastavte na **program na dezerty**; vařte 40-45 min. nebo tak dlouho, až se na špejli zapáchnutou do středu hmota nelepí (koláč se může zdát na povrchu trochu vlhký). Odpojte ze zásuvky. Pomocí rukavic ihned vyjměte misku z rýžovaru, nechte stát 2 minuty. Vyklopte koláč na chladicí polici. Nechte zcela vychladnout.

Pro přípravu polevy rozlámte čokoládu na kousky a rozehejte v misce s máslem nad pávním s vroucí vodou. Nechte trochu zchladnout, vmíchejte do smetany a vanilkové tresti. Přidejte 2 polévkové lžíce práškového cukru a šlehejte do ztuhnutí elektrickým ručním mixérem. Když je poleva příliš řídká, přidejte více cukru. Dejte koláč na talíř. Ozdobte polevou. Přidejte čokoládové dekorace. Nechte pár minut ztuhnout.



### Variace:

*Na přípravu pudingu s kousky čokolády vmíchejte do směsi na koláč 75 g kousků čokolády.*

*Pečte, jak je popsáno výše, podávejte teplé s horkou čokoládovou omáčkou.*





## FEHÉR RIZS PROGRAM

4 személyre

Elkészítési idő: **15 perc**

Főzési idő **28 perc** körülbelül  
+ **5 perc**

|               |                                                              |
|---------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>      | csipetnyi sáfrány                                            |
| <b>500 ml</b> | meleg halleves                                               |
| <b>300 gr</b> | paellához való rizs                                          |
| <b>1</b>      | hagyma, vékony szeletekre<br>vágva                           |
| <b>1</b>      | fokhagymafej, apróra<br>vágva                                |
| <b>75 gr</b>  | fagyasztott zöldborsó                                        |
| <b>¼ kk.</b>  | tört paprika                                                 |
| <b>250 gr</b> | friss tengeri gyümölcs (gar-<br>nélarák, kagyló, tintahal)   |
| <b>3</b>      | paradicsom, hámozva,<br>magozva és apró dara-<br>bokra vágva |
| <b>3 ek.</b>  | petrezselyem finomra<br>aprítva                              |

### Só és fekete bors

|          |                                             |
|----------|---------------------------------------------|
| <b>1</b> | citrom, negyedekre vágva<br>(ízlés szerint) |
|----------|---------------------------------------------|

# Tengeri gyümölcsös paella

Tegye a sáfrányt a meleg levesbe és hagyja ázni pár percre. Hideg vízzel mossa át a rizst, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt. Tegye a rizst, a szeletekre vágott hagymát, a fagyasztott zöldborsót és a paprikát a készülék táljába. Adja hozzá a sáfrányos levest és jól keverje össze.

Fedje le, válassza ki a **fehér rizs programot** és nyomja meg az Indítás gombot. Hagyja főni, és a főzési idő alatt keverje meg kétszer.

Amikor a készülék kétszer csönget, körülbelül 28 perc után, tegye be a tengeri gyümölcsöket, a paradicsomokat és a 2 evőkanál petrezselymet, majd hagyja főni további 5 percre. Sózza és borsozza ízlés szerint. Azonnal tálalja meleg táányérokban, a negyed citromokkal díszítve, és a maradék, apróra vágott petrezselyemmel megszórva.



### Változat:

A paella elkészítéséhez (mint amilyen a fotón látható), használjon 115 gr nagy, főtt és tisztított garnélákat, a farokkal együtt, és 75 gr főtt tintahalat. A fenti recept szerint készítse el. Mossa meg 300 gr friss kagylót, tisztítsa meg, és dobja ki azokat, amelyek nem nyílnak ki az ütögetésre. Egy serpenyőben forraljon fel 75 ml fehér bort, 75 ml vizet és 2 apróra vágott fokhagyma gerezdet; adja hozzá a kagylókat. Főzze erős lángon 3-5 percre, míg a kagylóhéjak felnyílnak (dobja ki azokat, amelyek zárva maradnak); tegye a paella tetejére.

# Citromos, spárgás & garnélarákos rizs



## GYORS RIZS PROGRAM

4 személyre

Elkészítési idő: **15 perc**

Főzési idő **24 perc** körülbelül  
**+3 perc**

Hideg vízzel mossa át a rizst, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt.

Tegye a rizst, a szeletekre vágott hagymát, a szárnyas levest és a hallevest a készülék táljába. Fedje le, válassza ki a **gyors rizs programot** és nyomja meg az Indítás gombot. 15 perc főzési idő után vegye le a fedőt, keverje meg a rizst, majd tegye a készülékbe a rizs fölé a spárgákat tartalmazó pároló tálat. Zárja vissza a készüléket és folytassa a főzést. A főzés alatt keverje össze egy tálban a 2 kávéskanál olívaolajat, a citromborsot, és az apróra vágott fokhagymát, majd adja hozzá a garnélarákot és keverje jól össze az egészet. Forróítsa fel a maradék olívaolajat egy serpenyőben és süssze a garnélarákokat körülbelül 3 percig mindkét oldalon, vagy addig, míg opálos színt nem kapnak. Helyezze a garnélarákokat egy tátra és tartsa melegen.

Amikor a készülék kétszer csönget, mintegy 24 perc után, vegye ki a pároló tálat és vágja a spárgákat 2,5 cm-es darabokra. Tegye a vaját, a piros paprikát, a citromhéj felét, a citromlevet és a menta felét a készülék táljába. Keverje össze. Keverje bele óvatosan a spárgákat. Fedje le és hagyja főni még 3 percig. Azonnal tálalja meleg tányérban, a rizs tetejére helyezve a garnélarákokat. Szórja meg a maradék citromhéjjal és a mentalevéllal.

|               |                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 gr</b> | Thai rizs                                                                          |
| <b>½</b>      | hagyma, vékony szeletekre vágva                                                    |
| <b>450 ml</b> | meleg húsleves                                                                     |
| <b>200 ml</b> | meleg hallevest                                                                    |
| <b>125 gr</b> | friss, vékony spárga, tisztítva                                                    |
| <b>4 kk.</b>  | olívaolaj                                                                          |
| <b>2 kk.</b>  | citrombors                                                                         |
| <b>1</b>      | fokhagyma gerezd, apróra vágva                                                     |
| <b>200 gr</b> | nagy, nyers garnélarák                                                             |
| <b>15 gr</b>  | vaj                                                                                |
| <b>30 gr</b>  | grillezett piros paprika (konzerv), lecsepegtetve és felszeletelve (ízlés szerint) |
| <b>2 kk.</b>  | friss citromlé                                                                     |
| <b>1 kk.</b>  | mentalevél                                                                         |
| <b>1 kk.</b>  | friss mentalevél, vékony szeletekre vágva                                          |



### Változat:

*A citrombors helyett használhat egy fél kávéskanál, durvára darált fekete borsot is, ha úgy gondolja.*





## BARNA RIZS PROGRAM

4 személyre főételként  
vagy 6 személyre köretként

Elkészítési idő: **15 perc**

Főzési idő **90 perc**

|               |                                                |
|---------------|------------------------------------------------|
| <b>2 kk.</b>  | napraforgó olaj                                |
| <b>1</b>      | hagyma, vékony szeletekre vágva                |
| <b>¼ kk.</b>  | őrölt gyömbér                                  |
| <b>¼ kk.</b>  | őrölt fahéj                                    |
| <b>250 gr</b> | basmati barna rizs                             |
| <b>600 ml</b> | hideg víz                                      |
| <b>100 gr</b> | szárított sárgabarack, 5 mm-es darabokra vágva |
| <b>50 gr</b>  | szárított, cukrozott tözegáfonya               |
| <b>75 gr</b>  | egész kesudió, hosszában kettévágva            |
| <b>2 ek.</b>  | friss koriander, apróra vágva                  |

## Gyümölcsös & kesudiós rizs

Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben és pirítsa meg a hagymát. Adja hozzá a gyömbért és a fahéjat, és főzze 1 percig folyamatosan keverve. Hideg vízzel mossa át a rizst, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt. Tegye a rizst, a hagymát, a vizet, a sárgabarackot és a tözegáfonyát a készülék tájába.

Fedje le, válassza ki a **barna rizs programot** és nyomja meg az Indítás gombot. A főzési idő alatt helyezze a kesudiókat egy tepsibe és süssse 8-10 percig 180°C-os előmelegített sütőben (légkeverés esetén 160°C-on), amíg egyforma aranszínt nem kapnak. A sütés alatt kétszer keverje meg. Tegye félre.

Amikor a készülék átkapcsol a melegben tartás üzemmódba körülbelül 90 perc után, keverje meg a rizst és válassza szét egy villa segítségével. Adja hozzá a sült kesudiót és az apróra vágott koriandert. Tálalja vegetáriánus főételként, vagy köretként grillezett csirke mellé.





## GABONA PROGRAM

4 személyre

Elkészítési idő: **15 perc**

Főzési idő **26 perc** körülbelül

|                                       |                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>280 gr</b>                         | quinoa                                         |
| <b>450 ml</b>                         | hideg víz                                      |
| <b>15 gr</b>                          | száraz erdei gomba,<br>vékony szeletekre vágva |
| <b>1/2 ek.</b>                        | olívaolaj                                      |
| <b>15 gr</b>                          | vaj                                            |
| <b>2</b>                              | nagy póréhagyma, vékony<br>karikákra vágva     |
| <b>1 ek.</b>                          | mentalevél, apróra vágva                       |
| <b>60 gr</b>                          | morzsolt kecskesajt                            |
| <b>Friss mentalevél a díszítéshez</b> |                                                |
| <b>A szószhoz:</b>                    |                                                |
| <b>1 1/2 ek.</b>                      | vörösborecet                                   |
| <b>1 1/2 ek.</b>                      | olívaolaj                                      |
| <b>1</b>                              | fokhagyma gerezd,<br>apróra vágva              |

**Só és fekete bors**

# Kecskesajtos, póréhagymás & erdei gombás quinoa

Öblítse át a quinoa-t hideg vízzel a csap alatt. Tegye a quinoa-t, a vizet és a szárított gombát (nem kell előtte beáztatni) a készülék táljába. Fedje le, válassza ki a **gabona programot** és nyomja le az Indítás gombot. Kétszer keverje meg a főzési idő alatt.

A főzés alatt készítse el a szószot. Ehhez keverje jól össze az összes összetevőt. Forrósítsa fel az olajat és a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a póréhagymát és süssé 8-10 percre, míg meg nem puhul. Tegye félre és tartsa melegen.

Amikor a készülék kétszer csenget 26 perc után, tegye be a tálba a póréhagymát, a mentát és 2 evőkanál szószot. Fűszerezze ízlés szerint. Azonnal tálalja melegen vagy langyosan, miután megszórta az apróra morzsolt kecskesajttal és a díszítésnek szánt mentalevéllel. Ízlés szerint adjon még hozzá szószot.



#### TEJBERIZS PROGRAM

2 személyre

Elkészítési idő: **5 perc**

Főzési idő **22 perc** körülbelül  
+ **3 perc**

**1 csésze** zabpehely (nem instant)  
**1 csésze** habtejszín (35%-os  
zsírtartalmú)

**1½ csésze** hideg víz  
**75 gr** friss fekete áfonya  
**½ kk.** vanília kivonat  
**2-3 ek.** barna cukor

Tej tálaláshoz

## Fekete áfonyás & tejszínes zabkása

Tegye a zabpelyhet, a tejszínt és a vizet a készülék táljába. Keverje jól össze. Fedje le, válassza ki a **tejberizs programot** és nyomja le az Indítás gombot.

Amikor a készülék kétszer csenget 22 perc után, adja hozzá a fekete áfonyát és a vanília kivonatot és keverje jól össze. Fedje le ismét, és hagyja melegedni 3 percig. Azonnal tálalja. Ízlés szerint szórja meg cukorral, és tálalja tejjel vagy tejszínnel.



#### Változat:

*Tejszínhab helyett használhat tejszínt vagy tejfölt.*

## LASSÚ FŐZÉS/LEVES PROGRAM

4 személyre

Elkészítési idő: **15 perc**

Főzési idő **6-8 óra** körülbelül

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| <b>1 ek.</b>  | napraforgó olaj                             |
| <b>1</b>      | nagy hagyma, vékony szeletekre vágva        |
| <b>2</b>      | fokhagyma gerezd, apróra vágva              |
| <b>500 gr</b> | sovány darált marhahús                      |
| <b>2 ek.</b>  | fehér liszt                                 |
| <b>100 ml</b> | marhahúsleves                               |
| <b>400 gr</b> | apróra vágott paradicsom, konzerv           |
| <b>3 ek.</b>  | paradicsompüré                              |
| <b>1½ kk.</b> | barna cukor                                 |
| <b>2 kk.</b>  | édes őrölt paprika                          |
| <b>1 kk.</b>  | őrölt kömény                                |
| <b>1 kk.</b>  | őrölt koriander                             |
| <b>400 gr</b> | vörös bab konzerv, átöblítve, lecsepegtetve |

**Só és fekete bors**

# Chili con carne

Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, pirítsa meg a hagymát és a fokhagymát mintegy 5 percig, vagy amíg meg nem puhulnak. Adja hozzá a darált húst, és süssse, míg meg nem barnul vagy szét nem válik egymástól. Időnként keverje meg. Adja hozzá a lisztet. Lassanként öntse bele a húslevest, majd adja hozzá a többi hozzávalót. Forralja fel folyamatos keverés mellett. Az egészet öntse át a készülék táljába.

Fedje le, válassza ki a **lassú főzés/leves programot**, majd válassza ki a 6-8 órás főzési időt, és nyomja meg az Indítás gombot.

A főzési idő végén a készülék csenget, és melegen tartás üzemmódba vált át. Fűszerezze ízlés szerint. Tálalja fehér rizszel vagy tacosban zöld salátával.



### Trükk:

*Adjon hozzá piros paprikát ízlés szerint.*

*Fűszerezesebb íz eléréséhez használjon csípős paprikát.*





#### PÁROLÁS PROGRAM

4 személyre

Elkészítési idő: 15 perc

Főzési idő 25 perc

- |                   |                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 ek.</b>      | olívaolaj                                                                |
| <b>1</b>          | nagy hagyma, vékony szeletekre vágva                                     |
| <b>2 vagy 3</b>   | fokhagyma gerezd, apróra vágva                                           |
| <b>2 x 400 gr</b> | apróra vágott konzerv paradicsom, saját levében (nem kell lecsepegtetni) |
| <b>650 ml</b>     | zöldségleves vagy szárnyas leves                                         |
| <b>2 kk.</b>      | cukor                                                                    |
| <b>1</b>          | nagyobb, szárított babérlevél                                            |
| <b>1</b>          | ág friss kakukkfű                                                        |

#### Frissen őrölt fekete bors

- |               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| <b>2 ek.</b>  | friss bazsalikom, vékony szeletekre vágva |
| <b>100 gr</b> | friss parmezán forgács                    |

## Toszkán bazsalikomos paradicsomleves

Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben és süssse a hagymát, valamint az apróra vágott fokhagymát 5 percig, vagy míg meg nem puhulnak. Tegye a hagymát a készülék táljába. Adja hozzá az apróra vágott paradicsomot, a levest, a cukrot, a babérlevelet és a kakukkfűvet.

Fedje le, válassza ki a **párolás programot** és nyomja meg az Indítás gombot. Főzze 25 percig. Ha a leves túl híg, akkor adjon hozzá további 5-10 perc főzési időt. Vegye ki a babérlevelet és a kakukkfűvet. Fűszerezze ízlés szerint.

Öntse meleg tálakba. Szórja meg apróra vágott bazsalikkal és parmezán forgácsokkal. Tálalja kenyérdarabokkal.



#### Változat:

*Parmezángombócok készítéséhez keverjen össze 100 gr krémsajtot (nem zsírszegény) vagy ricotta-t 25 gr apróra reszelt parmezánnal, 1 enyhén felvert tojásfehérjével, sóval és borssal. Adjon hozzá 75 gr lisztet, és keverje össze teljesen. Tegyen a keverékből evőkanállal a rizsfőző edénybe 5 perccel a főzési idő befejezése előtt. Locsolja meg a gombócok tetejét levessel. Fedje vissza és főzze még körülbelül 5 percig.*

## SÜTEMÉNY PROGRAM

8 személyre

Elkészítési idő: **25 perc**

Főzési idő **40-45 perc**

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>125 gr</b> | margarin (ne helyettesítse vajjal) |
| <b>125 gr</b> | porcukor                           |
| <b>3</b>      | tojás                              |
| <b>150 gr</b> | liszt sütőporral                   |
| <b>½ kk.</b>  | vanília kivonat                    |
| <b>20 g</b>   | kakaópor                           |
| <b>3 ek.</b>  | víz                                |

**Növényi olaj a kenéshez**

### Csokoládébevonat

|               |                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>115 gr</b> | étcsokoládé<br>(legalább 65%-os<br>kakaótartalommal) |
| <b>50 gr</b>  | vaj                                                  |
| <b>5 ek.</b>  | (75 ml) tejszín                                      |
| <b>½ kk.</b>  | vanília kivonat                                      |
| <b>200 gr</b> | jégcukor                                             |

**Fehér csokoládé dekoráció  
(csillagok, pasztillák vagy  
forgácsok)**

# Csokoládétorta

Tegye a margarint, a tojásokat, a lisztet és a vanília kivonatot egy mély tálba. Verje fel az egészet egy elektromos habverővel addig, míg sima és homogén állagú nem lesz. Keverje össze a kakaóport és a vizet, majd keverje jól össze a tésztával.

Kenje meg a készülék tálját az olajjal; öntse bele a tésztát. Tegye vissza a tálat a helyére, majd fedje le. Válassza ki a **sütemény programot** és nyomja meg az Indítás gombot. Süsse 40-45 percig, míg tűpróbát végezve a tűt tisztán húzza ki (a tészta egy kicsit nedvesnek tűnhet a tetején). Kapcsolja ki a készüléket. Kesztyű segítségével azonnal vegye ki a tálat a készülékből és várjon 2 percet. A süteményt borítsa egy rácsra, és hagyja kihűlni. Várja meg, míg teljesen lehűl.

A csokoládé bevonathoz törje darabokra a csokoládét és olvassza fel egy tálban a vajjal forró víz felett. Hagyja egy kicsit meghűlni, majd tegye bele a tejszín és a vanília kivonatot. Adjon hozzá 2 kávéskanál jégcukrot, verje fel egy elektromos habverő segítségével addig, míg a keverék besűrűsödik. Ha a bevonat túl híg, adjon hozzá még egy kis jégcukrot. Tegye a tortát egy tányérra, és öntse rá a bevonatot spirál alakban. Fejezze be a tortát a fehér csokoládé díszítéssel. Hagyja pihenni egy kicsit, míg a bevonat megköt.



### Változat:

*Csokoládéforgácsos tortához tegyen a tésztába 75 gr tejszokoládé forgácsot. Kövesse a fenti utasításokat, és tálalja langyosan csokoládéöntettel.*







## PROGRAM DO RYŻU BIAŁEGO

Porcja dla **4 osób**

Czas przygotowania: **15 minut**

Czas gotowania: ok. **28 minut**  
+ **5 minut**

- 2** duże szczypty nitek szafranu
- 500 ml** gorącego bulionu rybnego
- 300 g** ryżu do paelli
- 1** drobno posiekana cebula
- 1** zmiażdżony ząbek czosnku
- 75 g** mrożonego groszku
- ¼ łyżecz.** papryki wędzonej
- 250 g** świeżej mieszanki owoców morza (krewetki, małże, kalmary)
- 3** obrane, drobno posiekane pomidory bez pestek (opcjonalnie)
- 3 łyż.** drobno posiekanej świeżej natki pietruszki

**Sól i świeżo zmielony czarny pieprz**

- 1** cytryna pokrojona w łódeczki (opcjonalnie)

# Paella marinera

Wsymp szczyptę szafranu do gorącego bulionu i zaparżaj przez kilka minut. Oplucz ryż z nadmiaru skrobi pod strumieniem zimnej wody. Ryż, posiekaną cebulę, czosnek, mrożony groszek i paprykę wsyp do miski urządzenia do gotowania ryżu.

Dolej bulion z szafranem i dokładnie wymieszaj.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do ryżu białego** i wciśnij start. Zostaw do ugotowania. Zamieszaj dwa razy w czasie gotowania.

Po ok. 28 minutach usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe. Wmieszaj owoce morza, pomidory oraz dwie łyżki natki pietruszki i zostaw na 5 min do podgrzania. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj potrawę zaraz po przyrządzeniu na podgrzanych talerzach, posypaną resztą posiekanej natki pietruszki i z cytryną pokrojoną w łódeczki.



### Inna wersja:

*Do przyrządzenia paelli (jak pokazano na zdjęciu) użyj 115 g dużych obranych gotowanych krewetek z ogonkami i 75 g krązków kalmarów. Gotuj jak w przepisie powyżej. Oplucz 300 g świeżych małży, usuń brody i wyrzuć te, które nie zamykają się, kiedy postukasz muszle. W rondlu zagotuj 75 ml białego wina z 75 ml wody i 2 zmiażdżonymi ząbkami czosnku; dodaj małże. Gotuj w wysokiej temperaturze przez 3 do 5 minut, dopóki muszle się nie otworzą (wyrzuć wszystkie, które pozostały zamknięte); podawaj na wierzchu paelli.*



# Szparagi z ryżem cytrynowym i pikantnymi krewetkami

## PROGRAM DO RYŻU BŁYSKAWICZNEGO

Porcja dla **4** osób

Czas przygotowania: **15 minut**

Czas gotowania: ok. **24 minut**  
+ 3 minut

Oplucz ryż z nadmiaru skrobi pod strumieniem zimnej wody.

Ryż, posiekaną cebulę oraz bulion kurzy i rybny dodaj do miski urządzenia do gotowania ryżu.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do ryżu błyskawicznego** i wciśnij start. Po 15 minut gotowania otwórz pokrywę i wymieszaj ryż, następnie włóż do urządzenia koszyk do parowania ze szparagami, umieszczając go nad ryżem. Zamknij pokrywę i gotuj dalej. W międzyczasie wymieszaj w misce 2 łyżeczki oliwy z oliwek, pieprz cytrynowy i siekany czosnek, a następnie dodaj krewetki i dokładnie obtocz. Resztę oliwy z oliwek podgrzej na patelni; podsmażaj krewetki z każdej strony przez ok. 3 minuty lub dopóki nie zmatowieją. Wyłóż na talerz i trzymaj w cieple.

Po ok. 24 minutach usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe. Wyjmij koszyk do parowania i pokrój szparagi na ok. dwuipółcentymetrowe kawałki. Dodaj do miski urządzenia masło, czerwoną paprykę, połowę skórki cytrynowej, sok z cytryny i połowę porwanej mięty, a następnie wymieszaj. Ostrożnie wmieszaj szparagi. Zamknij pokrywę i zostaw na 3 min do podgrzania. Podawaj zaraz po przyrządzeniu na podgrzanych talerzach z krewetkami na wierzchu. Posyp resztą skórki cytrynowej i mięty.

|                  |                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>     | ryżu jaśminowego                                                               |
| <b>½</b>         | drobno posiekanej cebuli                                                       |
| <b>450 ml</b>    | gorącego bulionu kurzego                                                       |
| <b>200 ml</b>    | gorącego bulionu rybnego                                                       |
| <b>125 g</b>     | przyciętych świeżych pędów szparagów                                           |
| <b>4 łyżecz.</b> | oliwy z oliwek                                                                 |
| <b>2 łyżecz.</b> | pieprzu cytrynowego                                                            |
| <b>1</b>         | drobno posiekany ząbek czosnku                                                 |
| <b>200 g</b>     | nieugotowanych, nieobronych krewetek tygrysich lub królewskich                 |
| <b>15 g</b>      | masła pokrojonego w niewielkie kostki                                          |
| <b>30 g</b>      | pieczonej czerwonej papryki (ze słoika), odsączonej i posiekanej (opcjonalnie) |
| <b>2 łyżecz.</b> | drobno utartej skórki cytrynowej                                               |
| <b>1 łyżecz.</b> | świeżego soku z cytryny                                                        |
| <b>1 łyż.</b>    | drobno porwanych świeżych liści mięty                                          |



### Inna wersja:

*Pieprz cytrynowy możesz zastąpić ½ łyżeczki grubo zmielonego czarnego pieprzu.*





## PROGRAM DO RYŻU BRĄZOWEGO

Porcja dla **4** osób jako danie  
główne i **6** osób jako dodatek  
Czas przygotowania: **15 minut**  
Czas gotowania: **90 minut**

**2 łyżecz.** oleju słonecznikowego  
**1** drobno posiekana cebula  
**¼ łyżecz.** mielonego imbiru  
**¼ łyżecz.** mielonego cynamonu  
**250 g** ryżu brązowego basmati  
**600 ml** zimnej wody  
**100 g** suszonych moreli,  
posiekanych na  
pięciomilimetrowe  
kawałki  
**50 g** słodzonych suszonych  
żurawin  
**75 g** przepłukanych wzdłuż  
nerkowców  
**2 łyż.** drobno posiekanej świeżej  
kolendry

# Ryż z nerkowcami i owocami

Podgrzej olej na patelni i podsmaż cebulę aż zmięknie, ale nie zbrązowieje. Wmieszaj imbir i cynamon; podsmażaj przez 1 minutę, przez cały czas mieszając.

Oplucz ryż z nadmiaru skrobi pod strumieniem zimnej wody. Ryż, cebulę, 600 ml wody, morele i żurawinę dodaj do miski urządzenia do gotowania ryżu.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do ryżu brązowego** i wciśnij start. W międzyczasie wysyp nerkowce na blachę do pieczenia i piecz w piecu (wstępnie podgrzany do 180°C, wentylator 160°C) przez 8 do 10 minut lub do równomiernego zezłocenia, mieszając dwa razy. Odstaw.

Kiedy po 90 minutach urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania temperatury, wymieszaj ryż i spulchnij widelcem. Wmieszaj prażone nerkowce i posiekaną kolendrę. Podawaj jako wegetariańskie danie główne lub dodatek do pieczonego kurczaka.



#### PROGRAM DO KASZ

Porcja dla **4** osób  
 Czas przygotowania: **15 minut**  
 Czas gotowania: ok. **26 minut**

**280 g** komosy ryżowej  
**450 ml** zimnej wody  
**15 g** suszonych grzybów pokrojonych w cienkie plasterki  
**½ łyż.** oliwy z oliwek  
**15 g** masła  
**2** duże pory, pokrojone w cienkie plasterki  
**1 łyż.** drobno porwanych liści mięty  
**60 g** rozkruszonego koziego sera

#### Świeże liście mięty do posypania

#### Do dressingu:

**1½ łyż.** czerwonego octu winnego  
**1½ łyż.** oliwy z oliwek  
**1** drobno posiekany ząbek czosnku

**Sól i świeżo zmielony czarny pieprz**

## Komosa ryżowa z serem kozim, porem i grzybami

Opłucz komosę ryżową pod strumieniem zimnej wody. Dodaj komosę ryżową, wodę i suszone grzyby (nie musisz ich wcześniej namaczać) do miski urządzenia.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do kasz** i wciśnij start. Mieszaj dwa razy w trakcie gotowania.

W międzyczasie przygotuj dressing. Dokładnie ubij razem wszystkie składniki. Podgrzej olej i masło na patelni, dodaj pora i podsmażaj 8 do 10 minut do zmięknięcia. Odstaw i trzymaj w cieple.

Po ok. 26 minutach usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe. Wmieszaj pora, mięte i dwie łyżki dressingu. Dopraw do smaku. Podawaj potrawę zaraz po przyrządzeniu na gorąco lub na zimno, posypaną rozkruszonym serem kozim i udekorowaną gałązkami mięty. Polej dressingiem do smaku.





#### PROGRAM DO OWSIANKI

Porcja dla **2** osób

Czas przygotowania: **5 minut**

Czas gotowania: ok. **22 minut**  
**+ 3 minut**

**1 szklanka\*** owsianki  
(nie błyskawicznej)

**1 szklanka\*** bitej śmietany  
(35% tłuszczu)

**1½ szklanka\*** zimnej wody

**75 g** świeżych jagód

**½ łyżecz.** ekstraktu waniliowego

**2-3 łyż.** drobno zmielonego cukru  
brązowego

**Dodatkowe mleko do podawania**

\* mierzone za pomocą pełnego kubka  
do odmierzania ryżu

## Owsianka ze śmietaną i jagodami

Ziarna owsianki, śmietanę i wodę dodaj do miski urządzenia.

Dokładnie wymieszaj.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do owsianki** i wciśnij start.

Po ok. 22 minutach usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe. Dodaj jagody i ekstrakt waniliowy i dokładnie wymieszaj. Zamknij pokrywę i zostaw na 3 minuty do podgrzania. Podawaj zaraz po przyrządzeniu. Posyp cukrem do smaku i podawaj z dodatkowym mlekiem lub śmietaną.



#### Inna wersja:

*Bitą śmietanę możesz zastąpić śmietaną chudą lub kremową.*



## PROGRAM DO WOLNEGO GOTOWANIA

Porcja dla **4** osób

Czas przygotowania: **15 minut**

Czas gotowania: ok. **6-8 godz.**

- 1 łyż.** oleju słonecznikowego
- 1** posiekana duża cebula
- 2** zmiążdżone ząbki czosnku
- 500 g** mielonej chudej wołowiny
- 2 łyż.** zwykłej mąki
- 100 ml** bulionu wołowego
- 400 g** krojonych pomidorów z puszki
- 3 łyż.** przecieru pomidorowego
- 1½ łyżecz.** zmielonego cukru brązowego
- 2 łyżecz.** łagodnego chili w proszku
- 1 łyżecz.** mielonego kminku
- 1 łyżecz.** mielonej kolendry
- 400 g** czerwonej fasoli z puszki, opłukanej i odsączonej

**Sól i świeżo zmielony czarny pieprz**

# Chili con carne

Podgrzej olej na patelni; podsmażaj cebulę i czosnek przez ok. 5 minut do zmięknięcia. Dodaj mielone mięso; podsmażaj, dopóki całość się nie zbrązowi i dobrze rozdrobni, od czasu do czasu mieszając. Wmieszaj mąkę. Stopniowo wmieszaj bulion, następnie dodaj wszystkie pozostałe składniki. Zagotuj, nieustannie mieszając. Przelóż do miski urządzenia do gotowania ryżu.

Zamknij pokrywę, wybierz **program do wolnego gotowania**, ustaw czas gotowania 6-8 godz. i wciśnij start.

Pod koniec gotowania usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe, a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania temperatury. Dopraw do smaku. Podawaj z białym ryżem lub w tacos i z zieloną sałatką.



### Wskazówka:

*Dodaj dowolną ilość sproszkowanego chili według upodobania. Dla ostrzejszego smaku użyj zwykłego chili w proszku.*





#### PROGRAM DO GOTOWANIA NA PARZE

Porcja dla **4** osób

Czas przygotowania: **15 minut**

Czas gotowania: **25 minut**

- 1 łyż.** oliwy z oliwek
- 1** posiekana duża cebula
- 2 lub 3** zmiążdżone ząbki czosnku
- 2 x 400 g** krojone pomidory z puszek w sosie własnym (nieprzyprawione)
- 650 ml** bulionu warzywnego lub kurzego
- 2 łyżecz.** cukru
- 1** suszony liść laurowy
- 1** duża gałązka świeżego tymianku
- Świeżo zmielony czarny pieprz**
- 2 łyż.** drobno porwanej świeżej bazylii
- 100 g** tartego parmezanu

## Toskańska zupa pomidorowa z bazylią

Podgrzej olej na patelni; podsmażaj cebulę i zmiążdżony czosnek przez ok. 5 minut do zmięknienia. Wyjmij koszyk do parowania i przełóż cebulę do miski urządzenia do gotowania ryżu. Dodaj pokrojone pomidory z puszek, bulion, cukier, liść laurowy i tymianek.

Zamknij pokrywę, wybierz **program gotowania na parze** i gotuj przez 25 min. Jeśli konsystencja jest zbyt rzadka, gotuj przez kolejne 5-10 min. Wyjmij liść laurowy i tymianek. Dopraw do smaku.

Nalej do podgrzanych misek. Posyp bazylią i tartym parmezanem. Serwować z chlebem Focaccia.



#### Inna wersja:

Aby zrobić pierożki parmezanowe, zmieszaj 100 g pełnotłustego sera śmietankowego lub sera ricotta, 25 g drobno utartego parmezanu, 1 delikatnie roztrzepane białko jaja oraz sól i pieprz. Dodaj 75 g zwykłej mąki i wymieszaj. Dodawaj czubate łyżki do miski urządzenia na 5 minut przed zakończeniem gotowania. Polej pierożki kilkoma łyżkami zupy. Zamknij pokrywę i gotuj przez ok. 5 min.

Porcja dla **4** osóbCzas przygotowania: **25 minut**Czas gotowania: **40-45 minut**

- 125 g** margaryny do pieczenia  
(nie zamieniaj na masło)
- 125 g** cukru pudru
- 3** jaja
- 150 g** mąki z dodatkami  
środków spulniających
- ½ łyżecz.** ekstraktu waniliowego
- 20 g** kakao
- 3 łyż.** wody

**Olej roślinny do natłuszczenia****Polewa czekoladowa:**

- 115 g** zwykłej czekolady  
(co najmniej 65% proszku  
kakaowego)
- 50 g** masła
- 5 łyż.** (75 ml) śmietany  
kremówki lub kwaśnej  
śmietany
- ½ łyżecz.** ekstraktu waniliowego
- 200 g** cukru pudru, przesianego

**Ozdoby z białej czekolady  
(gwiazdki, guziczki lub ruloniki)**

# Ciasto mocno czekoladowe

Dodaj do miski margarynę, cukier, jaja, mąkę i ekstrakt waniliowy. Ubij na gładko ręcznym mikserem elektrycznym. Zmieszaj kakao z wodą; dokładnie wmieszaj w masę.

Wnętrze miski urządzenia wysmaruj olejem; wlej masę. Włóż miskę do urządzenia i zamknij pokrywę. Wybierz **program do deserów**; gotuj 40-45 minut lub dopóki drewniany patyczek wetknięty w ciasto nie będzie czysty (ciasto może być nieco wilgotne na wierzchu). Wyłącz zasilanie. Za pomocą rękawic kuchennych od razu wyjmij miskę z urządzenia; odłóż na 2 min. Odwróć ciasto na kratkę do studzenia. Ostudź całkowicie.

Aby przygotować polewę, połam czekoladę na kawałki i rozpuść w misce z masłem nad patelnią wrzącej wody. Zostaw do częściowego ostudzenia; wmieszaj śmietanę i ekstrakt waniliowy. Dodawaj cukier puder po 2 łyżki na raz, ubijając na sztywno ręcznym mikserem elektrycznym. Jeśli polewa jest zbyt rzadka, dodaj trochę więcej cukru pudru. Połóż ciasto na talerzu. Rozsmaruj polewę ruchem okrężnym. Udekoruj białą czekoladą. Zostaw na kilka minut do zaschnięcia.

**Inna wersja:**

*Aby zrobić budyń z wiórkami czekoladowymi, wmieszaj 75 g wiórków mlecznej czekolady do masy. Piecz jak powyżej i podawaj na ciepło z gorącym sosem czekoladowym.*



# Tefal®



## 8 in 1 cooker

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)