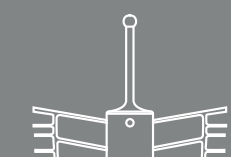
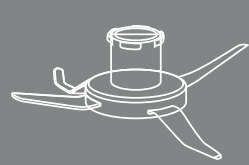


Babeczki cytrynowe	2
Babeczki orzechowe.....	3
Babka piaskowa.....	4
Barszcz biały z ziemniakami na żeberkach bez zakwasu.....	5
Chleb orkiszowy z ziarnami.....	6
Chlebki do żurku	7
Ćwikła	8
Gnocchi szpinakowe.....	9
Jajka faszerowane w skorupkach na gorąco	10
Jajka faszerowane z łososiem wędzonym	11
Jajka faszerowane z paluszkami krabowymi	12
Jajka faszerowane z suszonymi pomidorami i słonecznikiem.....	13
Jajka faszerowane z tuńczykiem	14
Majonez tradycyjny.....	15
Majonez wegański	16
Mazurek czekoladowy.....	17
Mazurek czekoladowo – migdałowy bez mąki / bezglutenowy.....	18
Mazurek kajmakowy z krówek.....	19
Muffiny jajeczne.....	20
Pascha wielkanocna.....	21
Pasta wege ze słonecznika	22
Pasta z jajek chrzanowa do pieczywa.....	23
Pasta z jajek i polędwicy/szynki	24
Pasta z jajek i groszku	25
Pasta z jajek i sardynek	26
Pasztet świąteczny	27
Pasztet wegański z warzyw i fasoli.....	29
Pieczeń rzymska z jajkiem	31
Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym.....	32
Schab w ziołach do pieczywa/obiadowy.....	33
Sernik czarno - biały.....	34
Sernik kajmakowy bez pieczenia	35
Sernik wiedeński	36
Smalec tradycyjny	37
Sos chrzanowy na zimno	38
Sos tatarski.....	39
Tarta z porem i wędzonymi żeberkami	40

Użyte akcesoria



12

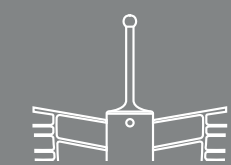
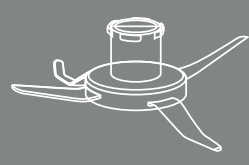
SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej uniwersalnej
- 120 g cukru
- 200 g mleka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 50 g oleju
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 jajka
- 2 cytryny
- Kilka kropli aromatu cytrynowego do ciast
- Lukier lub cukier puder do udekorowania babeczek.

KROK, PO KROKU

1. Dwie cytryny umyć, sparzyć wrzątkiem. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć skórkę z cytryn, z jednej cytryny wycisnąć sok.
2. W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do ubijania, wlać 200 g mleka i 50 g oleju, wbić 3 jajka, dodać 120 g cukru, sok z cytryny oraz kilka kropli aromatu cytrynowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, do masy wsypać 250 g mąki pszennej oraz 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Dodać skórkę otartą z 2 cytryn. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę do innego naczynia.
5. Silikonowe lub papierowe foremki do muffinek napełniać ciastem prawie do pełna. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 20 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.
6. Po upieczeniu pozostawić babeczki chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremek, udekorować lukrem, posypać orzechami lub wiórkami kokosowymi lub posypać cukrem pudrem.

Użyte akcesoria



12

SKŁADNIKI

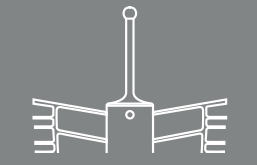
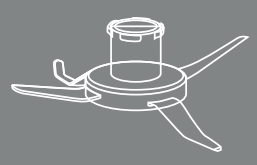
200 g orzechów włoskich łuskanych
 100 g mąki pszennej uniwersalnej
 120 g cukru
 120 g gęstego jogurtu naturalnego
 100 g miękkiego masła
 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
 1 łyżka soku z cytryny
 4 jajka
 Kilka kropli aromatu arakowego do ciast
 Polewa czekoladowa lub cukier puder
 do udekorowania babeczek.

KROK, PO KROKU

1. W naczyniu miksującym założyć nóż, wsypać 200 g wyłuskanych orzechów włoskich. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać orzechy – czas 5 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę, przełożyć orzechy do innego naczynia. Dzbaneł i nóż oczyścić z pozostałości orzechów za pomocą suchej ściereczki lub ręcznika papierowego.
3. W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do mieszania, włożyć 100 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, rozpuścić masło – temperatura 80°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, do masła włożyć 120 g gęstego jogurtu naturalnego, wbić 4 jaja, dodać 120 g cukru, 1 łyżkę soku z cytryny oraz kilka kropli aromatu arakowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę, do masy wsypać 200 g posiekanych orzechów, 100 g mąki pszennej oraz 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı wyjąć masę do innego naczynia.
7. Silikonowe lub papierowe foremki do muffinek napełniać ciastem prawie do pełna. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 20 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.
8. Po upieczeniu muffinki pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremek, udekorować polewą czekoladową, posypać orzechami lub wiórkami kokosowymi lub posypać cukrem pudrem.

SKŁADNIKI

Użyte akcesoria



8

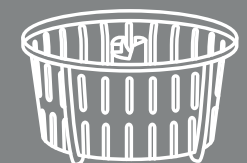
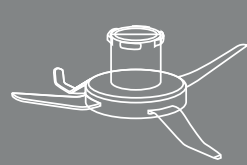
- 200 g mąki pszennej uniwersalnej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 150 g cukru pudru
- 200 g miękkiego masła
- 3 łyżki gęstej śmietany 18 lub 22%
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 jajka (zimne, z lodówki)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub cukier waniliowy
- 1 łyżka spirytusu lub mocnej wódki
- Kilka kropli aromatu migdałowego do ciast
- 1 cytryna
- Szczypta soli
- 20 g miękkiego masła do wysmarowania formy
- 20 g bułki tartej do obsypania formy
- Lukier lub cukier puder do udekorowania.

Potrzebna będzie nieduża forma do babki o średnicy (w szerszym miejscu) ok. 18-19 cm)

KROK, PO KROKU

1. Formę do babki starannie wysmarować miękkim masłem, obsypać bułką tartą.
2. 150 g cukru pudru przesiać. 4 jajka umyć, oddzielić żółtka od białek. Cytrynę umyć, sparzyć wrzątkiem. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok.
3. W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do mieszania, wlać 4 zimne białka, wsypać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubić pianę z białek – czas 3 minuty, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć białka do innego naczynia. Nie trzeba myć dzbanka.
5. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 4 żółtka, wsypać 150 g przesianego cukru pudru, włożyć 200 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 25 sekund, prędkość 4.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, do masła włożyć ubitą pianę z białek, 200 g mąki pszennej, 100 g mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżkę cukru waniliowego, 3 łyżki gęstej śmietany 18 lub 22%. Wlać 1 łyżkę soku z cytryny, 1 łyżkę spirytusu oraz kilka kropli aromatu migdałowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 4.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć masę do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy do babki.
8. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 45 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia. Ciasto powinno przyrumienić się na wierzchu.
9. Po upieczeniu pozostawić babkę chwilę do przestygnięcia i jeszcze ciepłą wyjąć z formy. Udekorować lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Użyte akcesoria



8

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

300 g soku (wody) z kiszonych ogórków
 300 g niedużych żeberek wieprzowych
 100 g boczku wędzonego bez skóry
 600 g ziemniaków
 120 g cebuli
 100 g marchwi
 80 g korzenia pietruszki
 80 g selera
 60 g śmietanki 18%
 50 g wody
 2 łyżki maki pszennej
 3 ząbki czosnku
 30 g oleju
 2 liście laurowe
 5 ziaren ziela angielskiego
 1,5 łyżeczki soli
 0,5 łyżeczki pieprzu
 2 łyżki majeranku suszonego
 1,8 l wody (1800 g)
 Dodatkowo – 4 jajka ugotowane na twardo
 Posiekana natka pietruszki do posypania

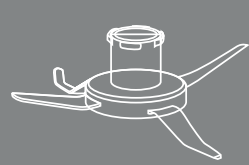
KROK, PO KROKU

1. Przygotować składniki: 100 g marchwi, 80 g pietruszki i 80 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 3 ząbki czosnku obrać. 120 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki. 100 g boczku pokroić w kostkę ok. 0,5 x 0,5 cm. 300 g żeberek umyć, przekroić w poprzek (wzdłuż kości) na mniejsze kawałki. 600 g ziemniaków obrać, pokroić w kostkę 1,5 x 1,5 cm.
2. Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 300 g pokrojonych żeberek oraz przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 120 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 100 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę. Wlać 1800 g wody (1,8 litra), dodać 1,5 łyżeczki soli. Do dzbanka włożyć koszyczek z żeberkami i warzywami. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 105°C, 35 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z żeberkami i warzywami. Po przestygnięciu z żeberek oddzielić kości a mięso pokroić w paski. Marchew pokroić w plasterki.
7. Do wywaru w dzbanku włożyć pokrojone w kostkę ziemniaki oraz mięso z żeberek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować zupę - temperatura 100°C, 20 minut, prędkość 1 obroty wsteczne.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać 300 g soku z ogórków kiszonych, dodać pokrojoną w plasterki marchew, 2 łyżki majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, gotować zupę – temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
9. W miseczce wymieszać 60 g śmietanki 18%, 50 g wody oraz 2 łyżki maki. Wymieszać tak, aby nie było grudek.
10. Przez otwór w pokrywie wlać zaprawę ze śmietanki, wody i maki. Wymieszać zupę - czas 1 minuta, prędkość 2, obroty wsteczne.
11. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, mielonym czosnkiem. Można dodać 1 łyżkę chrzanu, a jeśli jest zbyt mało kwaśny – szczyptę kwasku cytrynowego.
12. Zupę podawać w miseczkach z połówkami jajek ugotowanych na twardo. Posypać pokrojoną natką pietruszki.

WSKAZÓWKI

Barszcz można ugotować również na białej kiełbasie.

Użyte akcesoria



6-10

SKŁADNIKI

- 400 g mąki orkiszowej
- 15 g świeżych drożdży
- 300 g ciepłej wody
- 25 g miodu naturalnego
- 10 g soli
- 30 g łuskanych nasion słonecznika
- 30 g łuskanych pestek dyni

Potrzebna będzie prostokątna forma do pieczenia (keksówka) – wymiary ok. 26cm x 12 x 12cm wyłożona papierem do pieczenia.

KROK, PO KROKU

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 300 g ciepłej, lecz nie gorącej wody, dodać 15 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do drożdży dodać 400 g mąki orkiszowej, 25 g miodu oraz 10 g soli. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, do ciasta dodać 30 g pestek dyni i 30 g pestek słonecznika. Zamknąć pokrywę dzbanka, wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Ponownie wyrabiać ciasto- program wyrabianie – czas 2 minuty, prędkość 2
5. Ciasto pozostawić w naczyniu do wyrastania na 30-40 minut. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
6. Po tym czasie wymieszać ciasto – czas 15 sekund, obroty 3, obroty wsteczne. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkę wyłożyć ciasto do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na 1 godzinę.
7. Nagrząć piekarnik do temp. 240°C z termoobiegiem. Za pomocą pędzelka posmarować chleb wodą, blachę włożyć do piekarnika. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia do 180°C, piec kolejne 20 – 25 minut (razem czas pieczenia 30 – 35 min). Po upieczeniu ostudzić chleb.

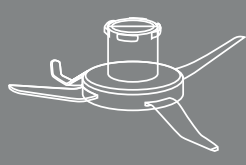
WSKAZÓWKI

Do ciasta można dodać inne pestki i nasiona, np. pestki dyni, czarnuszkę.

Przed pieczeniem można ciasto lekko naciąć ostrym nożem.

Wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje powstanie chrupiącej skórki.

Użyte akcesoria



4

SKŁADNIKI

- 600 g mąki orkiszowej lub pszennej chlebowej
- 15 g świeżych drożdży
- 300 g ciepłej wody (2 łyżki)
- 30 g oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 10 g soli (2 płaskie łyżeczki)

KROK, PO KROKU

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 300 g ciepłej, lecz nie gorącej wody, dodać 15 g drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do drożdży dodać 600 g mąki orkiszowej lub pszennej chlebowej oraz 10 g drobnej soli, 1 łyżeczkę cukru, wlać 30 g oliwy z oliwek. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 25 sekund, prędkość 4.
3. Ponownie wyrabiać ciasto - program wyrabianie – czas 2 minuty, prędkość 2
4. Ciasto pozostawić w naczyniu do wyrastania na 30 minut. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
5. Po tym czasie wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat.
6. Z ciasta uformować kulę, nożem podzielić ciasto na 4 równe części, z każdej porcji oderwać/odkroić kawałek wielkości małego orzecha włoskiego. Posłużyć jako uchwyty do chlebka. Z każdej z 4-ech porcji uformować okrągły chlebek, powijając ciasto pod spód i formując kule. Chlebki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrastania w ciepłym miejscu na ok. 30 min. Za pomocą pędzelka delikatnie posmarować chlebki zimną wodą. W każdym chleбку na wierzchu zrobić palcem dołek i włożyć w niego oderwane wcześniej kulki ciasta (przeznaczone na uchwyty). Posmarować je wodą.
7. Nagrząć piekarnik do temp. 240°C z termoobiegiem. Blachę z chlebkami włożyć do piekarnika. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia do 180°C, piec kolejne 20 – 25 minut.
8. Po upieczeniu ostudzić chlebki. Oстрым nożem odciąć „pokrywki”, palcami wydrążyć miąższ chleba robiąc miejsce na żurek. Wlać zupę, przykryć pokrywkami. Natychmiast podawać.

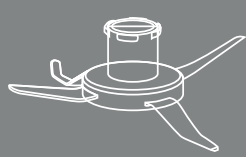
WSKAZÓWKI

Do ciasta można dodać inne pestki i nasiona, np. pestki dyni, słonecznika, czarnuszkę.

Wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje powstanie chrupiącej skórki.

Aby uniknąć szybkiego „nasiąkania” chlebków zupą, można je posmarować wewnątrz rozkłóconym białkiem jaja i krótko zapiec. Nie jest to jednak konieczne – jeśli chlebki nie będą stały długo z zupą, nie powinny nasiąknąć.

Użyte akcesoria



6-8

SKŁADNIKI

- 500 g ugotowanych buraków
- 50 g chrzanu ze słoiczka
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 10 g drobnej soli (2 łyżeczki)
- 15 g drobnego cukru (2 czubate łyżeczki)

KROK, PO KROKU

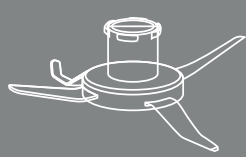
1. Buraki obrać, pokroić na mniejsze kawałki (ok. 3-2 cm).
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g ugotowanych, pokrojonych buraków, 50 g chrzanu ze słoiczka, dodać 2 łyżki octu winnego, 1 łyżeczkę soku z cytryny, 2 łyżeczki drobnej soli, 15 g drobnego cukru.
3. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı zebrać buraczki ze ścian naczynia. Zamknąć ponownie pokrywę z zamkniętą zaślepką – miksować – czas 15 sekund, prędkość 5.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı przełożyć ćwikłę do innego naczynia.

WSKAZÓWKI

Ćwikłę można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować, dodać więcej chrzanu/cukru/soli, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Ćwikłę można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce przez 1 tydzień.

Użyte akcesoria



2-3

SKŁADNIKI

- 500 g ugotowanych ziemniaków (najlepiej z poprzedniego dnia lub dobrze wystudzonych)
- 200 g szpinaku mrożonego rozdrobnionego
- 200 g mąki pszennej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- Sól do gotowania gnocchi

Dodatkowo do podania: oliwa z oliwek, pesto bazyliowe lub z rukoli, tarty ser parmezan

KROK, PO KROKU

1. Przygotować produkty: 200 g szpinaku rozmrozić, odcisnąć z nadmiaru wody (na sitku). Po odcisnięciu powinno pozostać ok. 120 g szpinaku.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g ugotowanych ziemniaków. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 12 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać ok. 120 g szpinaku odcisniętego z nadmiaru wody, 200 g mąki pszennej, 25 g mąki ziemniaczanej, wbić 1 jajko, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki, przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując obficie mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na 4 części, uformować wałki grubości ok. 1,5-2 cm i pokroić je w poprzek na równe kawałki. Kawałki ciasta szybko uformować w kulki, każdą kulkę lekko spłaszczyć za pomocą widelca tak, aby pozostały charakterystyczne dla gnocchi rowki.
5. Gnocchi wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać, zagotować. Gotować chwilę i za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze. Podawać z dodatkiem Pesto tradycyjnego lub z rukoli, posypane tartym parmezanem.

WSKAZÓWKI

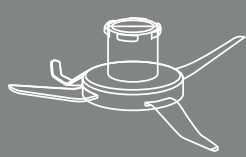
Gnocchi najlepiej formować za pomocą specjalnej deseczki do gnocchi.

Gnocchi można również formować widelcem pomijając formowanie kulek.

Gnocchi można przygotować wcześniej. Trzeba wówczas po ugotowaniu wkładać je na chwilę do zimnej wody (zahartować), aby się nie posklejały. Przed podaniem ponownie włożyć do gorącej, osolonej wody.

Uwaga! Po przygotowaniu ciasto dość szybko rzednie, trzeba przygotować/ugotować gnocchi od razu!

Użyte akcesoria



12

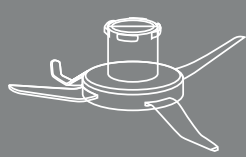
SKŁADNIKI

- 6 jajek w skorupkach, ugotowanych na twardo
- 1 pęczek drobnego szczypiorku
- 0,5 pęczka natki pietruszki
- 50 g gęstego majonezu (2 łyżki)
- 1 łyżeczka musztardy
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku (ok. ¼ łyżeczki)
- Ok. 20-30 g bułki tartej
- Masło klarowane lub olej do smażenia

KROK, PO KROKU

1. 6 jajek na twardo przekroić na połówki razem ze skorupką. Najlepiej zrobić to za pomocą noża z ząbkami, trzymając jajko w dłoni i delikatnie nacinając skorupkę wokół, następnie docinając do końca. Z przeciętych połówek małą łyżeczką wyjąć jajka tak, aby nie uszkodzić skorupki. Skorupki zachować do napełnienia. 1 pęczek drobnego szczypiorku i 0,5 pęczka natki pietruszki drobno pokroić.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć połówki wyjętych ze skorupki jajek. Dodać 1 pęczek pokrojonego drobno szczypiorku i 0,5 pęczka pokrojonej natki pietruszki, 50 g gęstego majonezu, 1 łyżeczkę musztardy, 0,5 łyżeczki soli, sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką zebrać masę ze ścian naczynia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować ponownie - czas 10 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje masy jajecznej do przygotowanych skorupki tak, aby trochę wystawało ponad skorupkę. Napełnić wszystkie skorupki.
5. Na patelni rozgrzać niewielką ilość masła klarowanego lub oleju (ok. 30-50 g). 20-30 g bułki tartej wysypać na płaski talerzyk. Połówki jajek układać płaską stroną na bułce tartej, lekko docisnąć. Jajka kłaść na rozgrzany olej płaską stroną z bułką tartą i smażyć na złoty kolor przez ok. 4-5 minut.
6. Jajka zdjąć patelni i ułożyć na półmisek. Podawać gorące.

Użyte akcesoria



12

SKŁADNIKI

- 6 jajek ugotowanych na twardo, obranych
- 80 g łososia wędzonego w kawałku lub plastrach (bez skóry)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 10 g gęstego majonezu
- 40 g gęstego jogurtu naturalnego
- Szczypta soli
- Szczypta pieprzu do smaku (ok. ¼ łyżeczki)
- 2 łyżki posiekanego koperku

Dodatkowo do dekoracji (do wyboru): drobno pokrojona rzodkiewka, kawałek świeżego ogórka, szczypiorek, gałązki koperku, kawałek świeżej papryki lub kiełki.

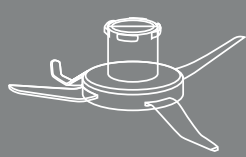
KROK, PO KROKU

1. 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. 80 g łososia wędzonego podzielić lub pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 80 g łososia wędzonego pokrojonego na mniejsze kawałki. Dodać 10 g gęstego majonezu, 40 g gęstego jogurtu, 2 łyżki posiekanego koperku, 1 łyżkę soku z cytryny, szczyptę soli, sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do połówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować pokrojoną drobno rzodkiewką albo świeżym ogórkiem, kawałkami świeżej papryki, gałązkami koperku. Można również posypać szczypiorkiem czy drobnymi kiełkami.

WSKAZÓWKI

Aby jajka nie ślizgały się na półmisku można ułożyć je np. na listkach rukoli, drobno pokrojonej sałacie lodowej lub kapuście pekińskiej.

Użyte akcesoria



12

SKŁADNIKI

- 6 jajek ugotowanych na twardo, obranych
- 110 g paluszków krabowych
- 1 łyżka soku z cytryny
- 40 g gęstego majonezu
- 30 g gęstego jogurtu naturalnego
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku (ok. ¼ łyżeczki)
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Dodatkowo do dekoracji: kawałek świeżego ogórka, 2-3 rzodkiewki, gałązki koperku, kawałek świeżej papryki.

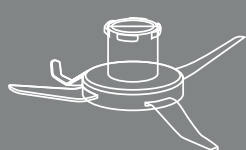
KROK, PO KROKU

1. 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. 110 g paluszków krabowych obrać z folii, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 110 g paluszków krabowych pokrojonych na mniejsze kawałki. Dodać 40 g gęstego majonezu, 30 g gęstego jogurtu (1 pełna łyżka), 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1 łyżkę soku z cytryny, 0,5 łyżeczki soli, sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać masę ze ścian naczynia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować ponownie – czas 10 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do połówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować świeżym ogórkiem, kawałkami świeżej papryki, gałązkami koperku. Można również posypać szczypiorkiem czy drobnymi kielkami.

WSKAZÓWKI

Aby jajka nie ślizgały się na półmisku można ułożyć je np. na listkach rukoli, drobno pokrojonej sałacie lodowej lub kapuście pekińskiej.

Użyte akcesoria



12

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

6 jajek ugotowanych na twardo, obranych
 60 g suszonych pomidorów osączonych z zalewy (ok. 6 szt)
 15 g nasion słonecznika (łuskane)
 30 g gęstego majonezu
 30 g gęstego jogurtu naturalnego
 0,5 łyżeczki soli
 Szczypta pieprzu do smaku (ok. ¼ łyżeczki)
 Dodatkowo do dekoracji: świeże listki bazylii

Dodatkowo do dekoracji: kawałek świeżego ogórka,
 2-3 rzodkiewki, gałązki koperku, kawałek świeżej papryki.

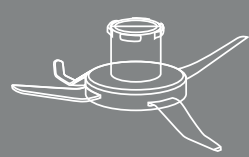
KROK, PO KROKU

1. 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. 6 szt. pomidorów suszonych osączyć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 60 g osączonych z zalewy i pokrojonych na mniejsze kawałki pomidorów suszonych, 15 g łuskanych nasion słonecznika. Dodać 30 g gęstego majonezu, 30 g gęstego jogurtu naturalnego, 0,5 łyżeczki soli, sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zebrać masę ze ścian naczynia. Ponownie zamknąć pokrywę, zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 5.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do połówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować listkami świeżej bazylii.

WSKAZÓWKI

Aby jajka nie ślizgały się na półmisku można ułożyć je np. na listkach rukoli, drobno pokrojonej sałacie lodowej lub kapuście pekińskiej.

Użyte akcesoria



SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

- 6 jajek ugotowanych na twardo, obranych
- 0,5 puszki tuńczyka w sosie własnym (ewentualnie w oleju)
- 40 g gęstego majonezu
- 0,5 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu do smaku (ok. ¼ łyżeczki)
- 1 łyżka posiekanego koperku



12

Dodatkowo do dekoracji: mały ogórek konserwowy, kawałek papryki konserwowej, gałązki świeżej natki pietruszki

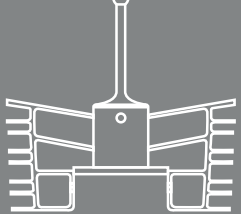
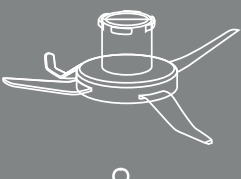
KROK, PO KROKU

1. 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. Kawałki tuńczyka (ok. 80 g) osączyć z zalewy.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 80 g osączonego z zalewy tuńczyka. Dodać 40 g gęstego majonezu, 1 łyżkę posiekanego koperku, 0,5 łyżeczki soli sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do poówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować kawałkami ogórka konserwowego i papryki konserwowej, gałązkami natki pietruszki.

WSKAZÓWKI

Aby jajka nie ślizgały się na półmisku można ułożyć je np. na listkach rukoli, drobno pokrojonej sałacie lodowej lub kapuście pekińskiej.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

SPISTREŚCI

- 2 żółtka jaj
- 1 łyżka octu
- 1 czubata łyżka musztardy
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 1 pełna łyżeczka drobnego cukru do smaku
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu mielonego
- 500 ml oleju słonecznikowego/rzepakowego
- 3-4 łyżki (ok. 40 ml) gorącej wody

KROK, PO KROKU

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek. Włożyć dwa żółtka jaj, dodać 1 pełną łyżkę musztardy, 1 łyżeczkę drobnej soli, 1 łyżeczkę cukru, $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu. Wlać 2 łyżki octu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Mieszać sos, wlewając olej wąskim strumieniem przez otwór w pokrywie – czas 1 minuta 20 sekund, prędkość 4.
2. Po upływie 1 minuty przez otwór w pokrywie wlać 3-4 łyżki gorącej wody (ok. 30 – 50 ml).
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć majonez do szczelnego naczynia.

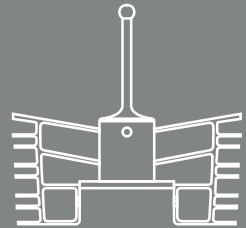
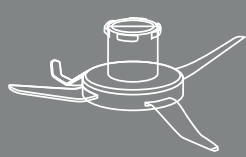
WSKAZÓWKI

Majonez można doprawić wg. własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować majonez, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 1 tygodnia.

Uwaga! Gęstość majonezu zależy od ilości dodanej gorącej wody – im więcej wody, tym rzadszy i bielszy majonez.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

- 100 g sosu z puszki cieciorke (aquafaba)
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 czubata łyżeczka musztardy
- 1 płaska łyżeczka syropu klonowego lub z agawy (opcjonalnie cukru do smaku)
- 600 ml oleju słonecznikowego/rzepakowego
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki czarnej soli kala namak (opcjonalnie)
- 0,5 łyżeczki pieprzu

KROK, PO KROKU

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek. Wlać 100 g sosu z puszki cieciorke (aquafaba), dodać 1 łyżkę octu jabłkowego, 1 czubatą łyżeczkę musztardy, 1 płaską łyżeczkę syropu klonowego lub z agawy (lub cukru do smaku), 1 płaską łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki czarnej soli kala namak, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować składniki sosu – czas 2 minuty, prędkość 10.
2. Otworzyć otwór w pokrywie, mieszać sos wlewając olej wąskim strumieniem przez otwór w pokrywie – czas 1,5 minuty, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć majonez do szczelnego naczynia.

WSKAZÓWKI

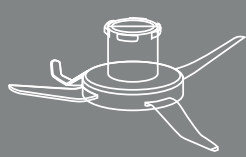
Majonez można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować majonez, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 1 tygodnia.

Uwaga! Gęstość majonezu zależy od ilości użytego oleju. Mniej oleju – majonez będzie rzadszy.

Dodatek soli kala namak nada majonezowi „jajeczny” posmak.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 230 g mąki pszennej
- 25 g kakao
- 150 g miękkiego masła
- 30 g przesianego cukru pudru
- 1 jajko
- 1 żółtko

Krem:

- 200 g śmietanki 30%
- 200 g gorzkiej czekolady tradycyjnej (64% kakao)
- 25 g miodu
- Szczypta cynamonu

Dodatkowo:

Masło do wysmarowania formy

3 łyżki dżemu z czarnej porzeczki, pomarańczowego lub innego, kwaskowego.

Do dekoracji: kilka migdałów, płatki migdałowe, morele suszone, kandyzowana skórka pomarańczowa, inne bakalie.

Potrzebna będzie prostokątna blacha to pieczenia 20x30 cm najlepiej z wyjmowanym spodem lub okrągła forma do tarty o średnicy ok. 28cm.

KROK, PO KROKU

Spód mazurka

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać 230 g mąki, 25 g kakao, 30 g przesianego cukru pudru, dodać 150 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać 1 żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 16 sekund, prędkość 5.
2. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Blachę do pieczenia mazurka starannie wysmarować masłem. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach.
3. Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 20 minut. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć spód mazurka na płaską tacę.

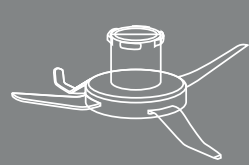
Krem:

1. Czekoladę połamać na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 200 g śmietanki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać - czas 5 min, temperatura 80°C, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do gorącej śmietanki wsypać 200 g połamanej na kawałki czekolady, dodać 25 g miodu i szczyptę cynamonu. Zamknąć pokrywę, odczekać chwilę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 2.
4. Spód mazurka posmarować 3 łyżkami dżemu z czarnej porzeczki.
5. Gorący krem wyłożyć na upieczony spód mazurka i za pomocą łopatkki rozprowadzić go równomiernie. Ostudzić.
6. Mazurek udekorować bakaliami: migdałami, płatkami migdałów, pokrojonymi morelami suszonymi, innymi bakaliami.

WSKAZÓWKI

Do mazurka czekoladowego można wykorzystać jasny spód – bez kakao. Należy wówczas użyć 250 g mąki.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

Ciasto:

- 100 g ryżu
- 100 g gorzkiej czekolady (zwykłej 64%)
- 150 g migdałów
- 130 g cukru
- 4 żółtka
- 50 g posiekanej skórki pomarańczowej (3 pełne łyżki)
- Kilka kropli aromatu pomarańczowego do ciast
- Szczypta drobnej soli
- 2 l wody do gotowania ryżu

Polewa czekoladowa

- 80 g śmietanki 30%
- 60 g czekolady gorzkiej
- 30 g masła

Dodatkowo:

Do dekoracji: kandyzowana skórka pomarańczowa, bakalie, migdały, rodzynki

Potrzebna będzie okrągła forma do pieczenia (tortownica) o średnicy ok. 20-22 cm, spód wyłożony papierem do pieczenia.

KROK, PO KROKU

1. 100 g ryżu wsypać do koszyczka, przepłukać zimną wodą.
2. Do naczynia miksującego wlać 2 litry wody. Włożyć koszyczek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, ugotować ryż – temperatura 100°C, czas 35 minut.
3. Wyjąć koszyczek z ryżem, przestudzić ryż.
4. Po przestudzeniu włożyć ugotowany ryż do dzbanka z nożem. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować ryż – czas 18 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, ryż przełożyć do innego naczynia. Dzbanek umyć i osuszyć.
6. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 100 g gorzkiej czekolady połamanej na mniejsze kawałki oraz 150 g migdałów. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 9 sekund, prędkość 8.
7. Otworzyć pokrywę, przesypać migdały i czekoladę do innego naczynia.
8. Do naczynia miksującego założyć nóż i motylek. Włożyć 4 żółtka, wsypać 130 g cukru, dodać kilka kropli aromatu pomarańczowego do ciast i 3 pełne łyżki posiekanej skórki pomarańczowej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć żółtka z cukrem – czas 3 minuty, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę, do żółtek z cukrem dodać zmiksowany ryż, dodać posiekane migdały z czekoladą i szczyptę drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 5.
10. Spód okrągłej formy do pieczenia o średnicy ok. 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do formy, równomiernie rozprowadzić. Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 35 minut. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć ciasto na płaską tacę.

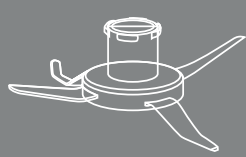
Polewa czekoladowa:

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 60 g czekolady połamanej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać czekoladę – czas 6 sekund, prędkość 6
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć czekoladę do innego naczynia.
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 30 g masła, wlać 80 g śmietanki 30%. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80°C, czas 5,5 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać 60 g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, pozostawić na 1 minutę. Wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 2.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć polewę do innego naczynia, przestudzić.

Wykończenie mazurka:

1. Mazurek oblać czekoladą, rozsmarować, pozostawić do zastygnięcia czekolady. Udekorować pokrojoną skórką pomarańczową, rodzynkami, migdałami czy innymi bakaliami.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej uniwersalnej
- 200 g miękkiego masła
- 50 g cukru pudru (1 czubata łyżka) przesianego
- 2 żółtka
- Kilka kropli aromatu waniliowego
- Szczypta drobnej soli

Krem:

- 400 g miękkich cukierków krówek
- 80 ml śmietanki 30%
- 30 g masła

Dodatkowo:

4 łyżki dżemu z czarnej porzeczki

Masło do wysmarowania formy

Do dekoracji: kandyzowana skórka pomarańczowa, bakalie, migdały, rodzynki

Potrzebna będzie prostokątna blacha to pieczenia 20x30cm, najlepiej z wyjmowanym spodem lub okrągła forma do tarty o średnicy ok. 28cm.

KROK, PO KROKU

Spód mazurka

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać 300 g mąki pszennej uniwersalnej, 50 g przesianego cukru pudru, dodać 200 g miękkiego masła oraz 2 żółtka, kilka kropli aromatu waniliowego i szczyptę drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Blachę do pieczenia mazurka starannie wysmarować masłem. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy, oderwać nadmiar ciasta. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach.
3. Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 20 minut, aż będzie przyrumienione i gotowe. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć spód mazurka na płaską tacę.

Masa krówkowa

1. 400 g krówek obrać z papierków.
2. W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 80 g śmietanki 30%. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać - czas 2min 20 sekund, temperatura 80°C, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do gorącej śmietanki włożyć 400 g krówek, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać – temperatura 75°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, pozostawić masę do przestygnięcia na około 15 minut.
5. Do rozpuszczonych krówek włożyć 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem – czas 30 sekund, prędkość 2.

Wykończenie mazurka:

1. Spód mazurka posmarować cienko 4 łyżkami dżemu z czarnej porzeczki.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przygotowany krem wyłożyć na upieczony spód mazurka i za pomocą łopatki rozprowadzić go równomiernie. Wstawić do lodówki co najmniej na 1 godzinę.
3. Mazurek udekorować pokrojoną skórką pomarańczową, rodzynkami, migdałami czy innymi bakaliami.

SKŁADNIKI

- 8 jajek
- 80 g pora (biała część)
- 150 g chudej szynki (wędliny)
- 100 g żółtego sera w kawałku, dość twardego
- 80 g gęstej śmietany 18%
- 1 pęczek drobnego szczypiorku
- 25 g oleju do smażenia
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej
- 30g miękkiego masła do smarowania foremek
- Dodatkowo do dekoracji: drobne, świeże kielki, np. rzodkiewki, gałązki natki pietruszki

Potrzebna będzie forma do muffinek bez silikonowych wkładów.

KROK, PO KROKU

1. Foremki do muffinek starannie wysmarować masłem.
2. 1 pęczek drobnego szczypiorku drobno pokroić. 80 g białej części pora pokroić na mniejsze kawałki. 150 g szynki i 100 g sera żółtego pokroić na kawałki ok. 1,5 - 2 cm.
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojone na kawałki 150 g szynki i 100 g żółtego sera. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę, przesypać szynkę i ser do innego naczynia. Dzbanek oczyścić.
5. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 80 g pora pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać por ze ścianek naczynia. Wlać 25 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić por – temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.
7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć por do naczynia z szynką i serem. Wymieszać szynkę, ser i por, za pomocą łyżeczki wkładać do foremek na muffinki, wypełniając je do $\frac{3}{4}$ pojemności.
8. W dzbanku założyć nóż wbić 8 jajek, dodać 80 g gęstej śmietany 18%. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 0,5 łyżeczki słodkiej, mielonej papryki i dodać 1 pęczek pokrojonego szczypiorku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę jajeczną – czas 20 sekund, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż. Za pomocą małej łyżki wazowej nakładać porcje masy jajecznej do foremek z szynką, serem i porem, wypełniając je prawie po brzeg.
10. Muffinki wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 20 minut.
11. Po upieczeniu pozostawić muffinki w foremkach na około 5 minut, wyjąć z foremek, podawać gorące, posypane szczypiorkiem, papryką.

WSKAZÓWKI

Podczas pieczenia muffinki dość mocno wyrastają, za to po upieczeniu, pozostawione na kilka minut opadną.

SKŁADNIKI

750 g sera białego (twarogu) półtłustego
 200 g cukru pudru
 100 g miękkiego masła
 6 żółtek jaj
 60 g migdałów
 20 g orzechów włoskich bez łupin
 50 g moreli suszonej kandyzowanej
 50 g żurawiny kandyzowanej
 30 g rodzynek
 20 g posiekanej skórki pomarańczowej kandyzowanej

Do dekoracji: migdały, rodzynki, żurawina, morele suszone.

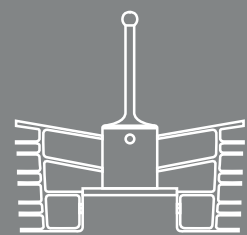
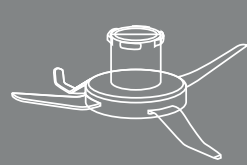
Potrzebne będzie plastikowe sitko lub durszlak o średnicy ok 12-13 cm lub inne naczynie z dziurkowanym dnem, miska lub garnek, w którym trzeba umieścić sitko.

Gaza lub czysta ściereczka bawełniana do wyłożenia sitka.

KROK, PO KROKU

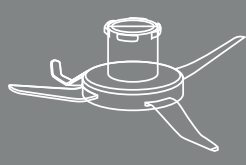
1. Sitko lub durszlak o średnicy ok. 12-13 cm lub inne naczynie z dziurkowanym dnem wyłożyć starannie wilgotną gazą lub ściereczką, tak, aby brzegi gazy wystawały poza sitko. Sitko umieścić w innym naczyniu (misce, garnku).
2. 200 g cukru pudru przesiać. 30 g rodzynek włożyć do miseczki, zalać kilkoma łyżkami wrzątku, pozostawić na ok. 10 min, osączyć. 50 g moreli kandyzowanej pokroić w drobną kostkę. 6 szt jaj umyć, sparzyć wrzątkiem przez ok. 20 sekund (zalać wrzątkiem w garnuszku), oddzielić żółtka od białek.
3. W dzbanku założyć nóż. Do dzbanka włożyć 60 g migdałów i 20 g orzechów włoskich bez łupin. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę, przełożyć migdały i orzechy do innego naczynia. Dzbanek oczyścić z pozostałości np. za pomocą suchej ściereczki lub ręcznika papierowego.
5. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 750 g pokruszonego na mniejsze kawałki twarogu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować ser – czas 20 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką przełożyć ser do innego naczynia. Wyjąć nóż (nie trzeba myć dzbanka i noża).
7. W dzbanku umieścić nóż i motylek. Włożyć 6 żółtek, wsypać 200 g przesianego cukru pudru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 1 minuta, prędkość 4.
8. Otworzyć pokrywę. Do masy jajowej dodać 100 g miękkiego masła w kawałkach, 750 g zmiksowanego sera białego, Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać - czas 1 minuta, prędkość 4.
9. Otworzyć pokrywę, do masy serowej dodać 30 g namoczonych i osączonych rodzynek, 50 g moreli kandyzowanej pokrojonej w drobną kostkę, 50 g żurawiny kandyzowanej, 20 g posiekanej skórki pomarańczowej i posiekane wcześniej migdały z orzechami. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 4,
10. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką przełożyć masę do przygotowanego sitka wyłożonego gazą. Brzegi gazy zawinąć na wierzch przykrywając masę serową. Na wierzchu położyć nieduży talerzyk, na nim kubeczek lub słoik, aby obciążyć masę. Paschę wstawić do lodówki na kilka godzin.
11. Po schłodzeniu odwinąć wierzch, przełożyć odwrotnie (do góry nogami) na talerz, odwinąć z gazy. Udekorować migdałami, rodzynekami, pokrojonymi morelami.

Użyte akcesoria



10-12

Użyte akcesoria



4-6

SKŁADNIKI

- 200 g łuskanych pestek słonecznika
- 8 szt pomidorów suszonych w zalewie (ok. 100 g)
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki wody
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 nieduży pęczek natki pietruszki
- 1 płaska łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego
- 0,5 litra wody do namoczenia pestek słonecznika

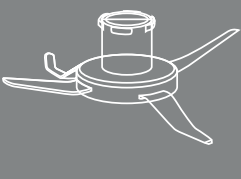
KROK, PO KROKU

1. 200 g słonecznika włożyć do miski, zalać 0,5 litra wody, pozostawić do namoczenia na kilka godzin (można na noc). Po namoczeniu osączyć na sitku.
2. Obrać 2 ząbki czosnku. 1 pęczek natki pietruszki posiekać, 8 sztuk pomidorów suszonych osączyć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki.
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do dzbanka włożyć namoczone wcześniej i osączone pestki słonecznika. Dodać 2 ząbki czosnku, pęczek posiekanej natki pietruszki, 8 pomidorów suszonych pokrojonych na mniejsze kawałki. Dodać 3 łyżki wody, 1 łyżkę oliwy z oliwek, 3 łyżki soku z cytryny oraz 1 płaską łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 6 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zabrać masę ze ścian naczynia. Ponownie zamknąć pokrywę, zmiksować - czas 6 sekund, prędkość 7.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı przełożyć pastę do innego naczynia.

WSKAZÓWKI

Jeśli pasta ma być bardziej gładka, należy powtórzyć miksowanie – czas 6 sekund, prędkość 7.

Użyte akcesoria





6-8

SKŁADNIKI

SPISTREŚCI

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 słoik chrzanu (ok. 280 g)
- 0,5 pęczka natki pietruszki
- 80 g gęstego majonezu (2 pełne łyżki)
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka drobnego cukru

KROK, PO KROKU

- Natkę pietruszki posiekać. Odcisnąć zawartość 1 słoiczka chrzanu, chrzan ze słoiczka przełożyć na ściereczkę (bawełnianą) lub gęste sitko, mocno odcisnąć sok.
- W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 6 jajek ugotowanych na twardo przekrojonych na połówki, dodać 1 słoiczek odcisniętego chrzanu. Dodać 80 g (2 pełne łyżki) gęstego majonezu, wsypać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu oraz 0,5 łyżeczki cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 4.
- Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać ok. 2 łyżki posiekanej natki pietruszki. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 20 sekund, prędkość 3.
- Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć pastę do innego naczynia.

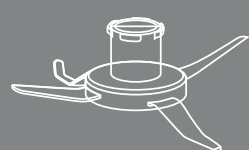
WSKAZÓWKI

Jeśli pasta ma być bardziej gładka, należy powtórzyć miksowanie – czas 6 sekund, prędkość 7.

SKŁADNIKI

5 jajek ugotowanych na twardo, obranych
150 g polędwicy sopockiej lub szynki
8 rzodkiewek
0,5 pęczka koperku
50 g gęstego majonezu
30 g gęstej śmietany
0,5 łyżeczki soli
Szczypta pieprzu do smaku

Użyte akcesoria

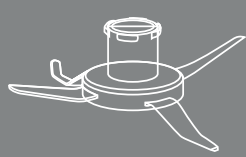


4-6

KROK, PO KROKU

1. Koperek pokroić na mniejsze kawałki. Rzodkiewki umyć, odciąć pozostałości liści i korzeni. Polędwicę lub szynkę pokroić na kawałki ok. 1 cm.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 5 jajek ugotowanych na twardo, pokrojonych na połówki, 150 g polędwicy lub szynki pokrojonej na nieduże kawałki, 8 oczyszczonych rzodkiewek i koperek pokrojony na nieduże kawałki. Dodać 50 g gęstego majonezu, 30 g gęstej śmietany, wsypać 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki pieprzu.
3. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Użyte akcesoria



4-6

SKŁADNIKI

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 200 g groszku mrożonego
- 50 g gęstego majonezu
- 30 g gęstego jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka soli
- pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanego koperku do posypania
- 0,5 litra wody (do gotowania groszku)

KROK, PO KROKU

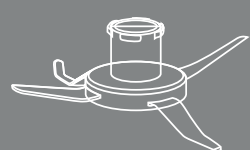
1. Do dzbanka wlać 500 g wody, wsypać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować - temperatura 100°C, czas 4,5 minuty.
2. Otworzyć pokrywę, do wrzątku wsypać zamrożony groszek. Zamknąć pokrywę, zagotować - temperatura 100°C, czas 3 minuty.
3. Otworzyć pokrywę, przecedzić groszek przelewając przez koszyczek. Groszek przelać zimną wodą, osączyć.
4. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 5 jajek ugotowanych na twardo, przekrojonych na połówki, dodać 200 g przygotowanego groszku, 50 g majonezu, 30 g gęstego jogurtu naturalnego. Dodać 1 płaską łyżeczkę soli i solidną szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki zebrać posiekaną pastę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ponownie - czas 20 sekund, prędkość 4.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć pastę do innego naczynia. Posypać posiekanym koperkiem

WSKAZÓWKI

Jeśli pasta ma być bardziej gładka, należy jeszcze raz powtórzyć miksowanie – czas 20 sekund, prędkość 4.

Pastę można posypać posiekanym koperkiem, szczypiorkiem, bazylią i innymi świeżymi ziołami.

Użyte akcesoria



4-6

SKŁADNIKI

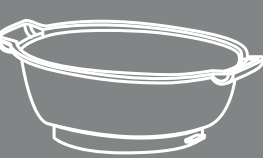
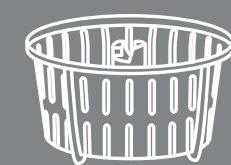
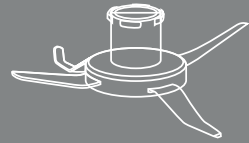
SPIS
TREŚCI

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 1 puszka sardynek w oleju 125 g
(90 g sardynek po osączeniu)
- 50 g gęstego majonezu
- 0,5 łyżeczki drobnej soli
- pieprz do smaku
- 0,5 pęczka szczypiorku do posypania

KROK, PO KROKU

1. 0,5 pęczka szczypiorku posiekać. 1 puszkę (125 g) sardynek otworzyć, osączyć z oleju.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 5 jajek przekrojonych na połówki, dodać ok. 90 g sardynek osączonych z oleju, 50 g łyżkę majonezu. Dodać 0,5 łyżeczki soli i solidną szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı zebrać posiekaną pastę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı przełożyć pastę do innego naczynia. Posypać posiekanym szczypiorkiem.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

SPIS TREŚCI

- 300 g mięsa wieprzowego z łopatki bez kości
- 250 g mięsa wołowego bez kości (łopatka)
- 300 g udek z kurczaka
- 100 g boczku wędzonego parzonego
- 200 g wątróbki wieprzowej (opcjonalnie drobiowej)
- 120 g marchwi
- 100 g korzenia pietruszki
- 100 g selera
- 2 cebuli (ok. 250 g)
- 20 g grzybów suszonych
- 1 bułka kajzerka
- 200 g wody do namoczenia bułki
- 5 jaj
- 4 ząbki czosnku
- 50 g oleju
- 1 łyżka soli do gotowania
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki soli do masy
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 płaska łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej
- 2,2 litra wody do gotowania
- Bułka tarta do obsypania formy i pasztetu (ok. 50g)
- 2 łyżki oleju do posmarowania formy

Potrzebna będzie podłużna forma do pieczenia ok. 26cm x 11cm

KROK, PO KROKU

1. Przygotować składniki: 20 g grzybów suszonych włożyć do miseczki, zalać ciepłą wodą, pozostawić do namoczenia na ok. 30 min.
300 g mięsa wieprzowego z łopatki, 250 g mięsa wołowego bez kości (łopatka lub inne), 300 g udek z kurczaka umyć, osuszyć. Z udek oddzielić kości, całe mięso pokroić na mniejsze kawałki. Namoczone grzyby oraz pokrojone mięso wieprzowe i wołowe umieścić w koszyczku. Mięso z kurczaka ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.
250 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać.
100 g boczku pokroić na mniejsze kawałki.
200 g wątróbki wieprzowej lub wątróbek drobiowych umyć, oczyścić z błon, przekroić na mniejsze kawałki.
120 g marchwi, 100 g pietruszki i 100 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Warzywa pokroić na mniejsze kawałki, umieścić w pojemniku na parze razem z mięsem z kurczaka.
4 ząbki czosnku obrać, 100 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki.
1 bułkę podzielić na mniejsze kawałki, włożyć do miseczki, zalać 200 g wody. Po namoczeniu bułkę odcisnąć nadmiaru wody.
2. Do naczynia miksującego wlać 2,2 litra wody (2,2 kg), wsypać 1 łyżkę soli. Włożyć koszyczek z mięsem. Dzbaneł zamknąć pojemnikiem do gotowania na parze z mięsem kurczaka i warzywami. Gotować - temperatura 105°C, 60 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pojemnik z kurczakiem warzywami, przestudzić.
4. Za pomocą miarki wyjąć koszyczek, wyjąć mięso i grzyby, przestudzić. Do koszyczka włożyć 200 g pokrojonej wątróbki, koszyczek włożyć do wywaru, zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, sparzyć wątróbkę - temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.
5. Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z wątróbką, wątróbkę przestudzić.
6. Wylać zawartość dzbanka, dzbanek umyć.
7. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 250 g pokrojonej cebuli i 4 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 50 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

9. Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 80 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę, połowę sparzonej wątróbki, połowę mięsa, ugotowane grzyby oraz połowę warzyw ugotowanych na parze, wbić 3 jaja. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 8.
10. Otworzyć pokrywę, przełożyć masę do innego naczynia. Do dzbanka z nożem włożyć pozostałe mięso, wątróbkę, warzywa, namoczoną i odcisniętą kajzerkę, wbić 2 jaja. Dodać 2 łyżki soli, 1 łyżeczkę pieprzu i 1 łyżeczkę gałki muszkatołowej. Zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, zmiksować - czas 30 sekund, prędkość 8.
11. Otworzyć pokrywę, do masy dodać wcześniej zmiksowane mięso. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 5.
12. Otworzyć pokrywę, spróbować masę, ewentualnie doprawić. Masa na pasztet musi być wyraźnie słona i pikantna. Można też dodać więcej gałki muszkatołowej.
13. Prostokątną formę do pieczenia wysmarować dokładnie olejem, wysypać starannie bułką tartą tak, aby nie było nieposypanych fragmentów.
14. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatką przełożyć masę do przygotowanej formy. Wyrównać powierzchnię, lekko ubić masę w formie (stukając o blat). Powierzchnię pasztetu posypać bułką tartą.
15. Pasztet wstawić do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec około 1 godzinę.
16. Po upieczeniu wyjąć z formy, ostudzić.

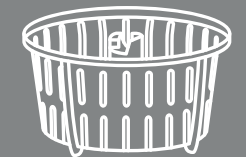
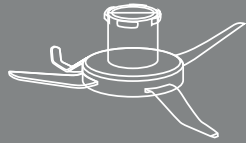
WSKAZÓWKI

.....

UWAGA – forma musi być dokładnie wysmarowana tłuszczem i wysypana bułką tartą. Dzięki temu pasztet po upieczeniu bez problemu powinien „wyjść” z formy.

Można również formę wyłożyć aluminiową folią do pieczenia i również nasmarować olejem i wysypać bułką tartą.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

SPIS TREŚCI

- 250 g białej fasoli drobnej (500 g ugotowanej do miękkości)
- 100 g suchej kaszy jaglanej (200 g ugotowanej do miękkości)
- 200 g marchwi
- 120 g korzenia pietruszki
- 120 g korzenia selera
- 120 g ziemniaka
- 160 g cebuli
- 100 g pora (biała część)
- 3 ząbki czosnku
- 70 g oleju do smażenia
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- Olej do wysmarowania formy
- 30 g bułki tartej do formy i do posypania pasztetu

Potrzebna będzie prostokątna forma do pieczenia (keksówka) wielkości ok. 26 cm x 11

Potrzebna będzie podłużna forma do pieczenia ok. 26 cm x 11cm

KROK, PO KROKU

1. 250 g białej fasoli wsypać do garnka lub miski, zalać 1 litrem wody. Pozostawić do namoczenia na co najmniej 4 godziny (można na noc). Po namoczeniu z fasoli odlać pozostałą wodę. Namoczoną fasolę włożyć do koszyczka.
2. Przygotować warzywa: 200 g marchwi, 120 g selera, 120 g pietruszki i 120 g ziemniaka obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Warzywa umieścić w naczyniu do gotowania na parze.
3. Kaszę jaglaną ugotować we wrzącej osolonej wodzie do miękkości, ostudzić.
4. Do naczynia miksującego wlać 2,5 litra wody, włożyć koszyczek z fasolą. Na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z pokrojonymi warzywami, zamknąć pokrywką. Gotować fasolę i warzywa – temperatura 105°C, czas 40 minut.
5. Zdjąć pojemnik z warzywami. Do dzbanka z fasolą dolać 500 g wody, zamknąć pokrywką dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować – temperatura 100°C, czas 40 minut. Warzywa przełożyć do innego naczynia, przestudzić.
6. Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z fasolą, pozostawić fasolę do przestudzenia. Dzbanek umyć i osuszyć.
7. Prostokątną formę dopieczenia o wymiarach ok. 26 cm x 11 cm starannie wysmarować olejem i dokładnie wysypać bułką tartą.
8. 160 g cebuli, 100 g pora i 3 ząbki czosnku obrać. Por i cebulę pokroić na mniejsze kawałki.
9. W naczyniu założyć nóż, włożyć cebulę, por i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.
10. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać warzywa ze ścian naczynia. Wlać 70 g oleju. Zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
11. Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać 500 g ugotowanej fasoli, 200 g kaszy jaglanej i ugotowane wcześniej warzywa. Dodać 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej i 1 łyżeczkę słodkiej mielonej papryki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 5.
12. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zabrać masę ze ścian naczynia. Spróbować masę, ewentualnie dodać więcej przypraw. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 1 minuta prędkość 5.

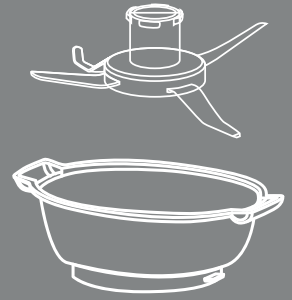
13. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do niedużej, prostokątnej formy do pieczenia wyłożonej papierem (keksówki). Wyrównać powierzchnię masy. Powierzchnię pasztetu wysypać bułką tartą. Pasztet włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 50 min. Po upieczeniu pozostawić do przestudzenia na ok. 15 minut, jeszcze ciepły pasztet wyjąć z formy. Wystudzić.

WSKAZÓWKI

Formę do pieczenia pasztetu można wyłożyć folią aluminiową, którą również trzeba wysmarować olejem i posypać bułką tartą.

UWAGA! Pasztet po upieczeniu ma dość delikatną, mazistą konsystencję. Trzeba go kroić delikatnie w grubsze plastry.

Użyte akcesoria



6-8

SKŁADNIKI

- 500 g mięsa mielonego wieprzowego z łopatki lub z udźca z indyka (bez skóry i kości)
- 100 g cebuli
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 80 g boczku wędzonego w plastrach (7-8 plastrów)
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju
- 30 g bułki tartej
- 1 łyżeczka soli drobnej
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej
- 1 łyżeczka majeranku
- 1,5 litra wody do gotowania

Potrzebna będzie folia spożywcza.

Potrzebna będzie podłużna forma do pieczenia ok. 26cm x 11cm

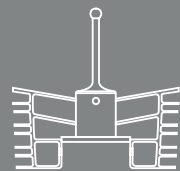
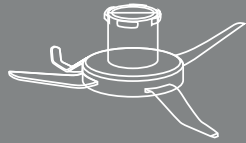
KROK, PO KROKU

1. 100 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze części. Czosnek obrać.
2. W urządzeniu umieścić nóż, włożyć kawałki cebuli i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli dodać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Zeszklić cebulę – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę. Do cebuli i czosnku dodać 500 g mięsa mielonego, 30 g bułki tartej, 1 łyżeczkę drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego i 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej, 1 łyżeczkę majeranku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 3.
5. Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski.
6. Na blacie kuchennym lub desce rozłożyć folię spożywczą tak, aby powstał prostokąt. Wzdłuż dłuższego brzegu ułożyć plasterki boczku, jeden obok drugiego. Na boczku, przy dłuższym brzegu folii ułożyć masę mięsną mieloną, formując wałek. Jajka na twardo ułożyć wzdłuż wałka z mięsa, wciskając je do środka. Dłonią zwilżoną wodą zalepić jajka od góry mięsem i chwytając folię zawinąć roladę. Ścisnąć roladę po bokach i mocno ścisnąć brzegi folii (jak cukierek). Końcówki folii mocno skręcić, podłożyć pod spód rolady.
7. Roladę ułożyć w pojemniku do gotowania na parze, pojemnik przykryć pokrywą. Do naczynia miksującego wlać 1,5 litra wody, założyć pojemnik do gotowania na parze. Gotować roladę na parze – temperatura 105°C, czas 60 min.
8. Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, wyjąć pieczeń, przestudzić ją i zdjąć folię spożywczą. Pokroić na grubsze plastry, podawać jako danie obiadowe np. z ugotowaną kaszą i sosem grzybowym.

WSKAZÓWKI

Ostudzoną, pokrojoną cieniej pieczeń można wykorzystać jako składnik półmiska mięs lub jako dodatek do pieczywa.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

- 450 g szpinaku mrożonego
- 200 g łososia wędzonego w plastrach
- 240 g serka naturalnego (kanapkowego, do smarowania pieczywa)
- 4 jajka
- 25 g chrzanu tartego ze słoika
- 0,5 pęczka koperku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki drobnej soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki czosnku suszonego granulowanego
- Szczypta soli do ubijania białek
- Szczypta mielonej gałki muskatołowej

Potrzebna będzie płaska blacha do pieczenia wielkości ok. 30 cm x 37 cm, wyłożona papierem do pieczenia oraz folia spożywcza lub aluminiowa.

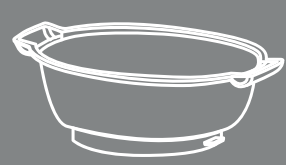
KROK, PO KROKU

1. 450 g szpinaku rozmrozić, odcisnąć nadmiar wody (dłonią lub przez sitko). Po odcisnięciu powinno pozostać ok. 250 g szpinaku.
Oddzielić białka od żółtek.
0,5 pęczka koperku posiekać.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek włączyć 4 szt białek, dodać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ubić pianę z białek – czas 3 minuty, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek i nóż, za pomocą łopatkę przełożyć białka do innego naczynia. Nie trzeba myć dzbanka.
4. Do naczynia miksującego włożyć nóż, dodać 4 żółtka i ok. 250 g odcisniętego szpinaku. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 18 sekund, prędkość 10.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać szpinak ze ścian naczynia. Zamknąć pokrywę i ponownie zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 10.
6. Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatkę zabrać szpinak ze ścian naczynia. Dodać 0,5 łyżeczki drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, szczyptę mielonej gałki muskatołowej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.
7. Otworzyć pokrywę, na noże założyć motylek. Dodać ubitą wcześniej pianę z 4 białek. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 3.
8. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż i motylek. Masę wylać na przygotowaną blachę z papierem do pieczenia. Za pomocą łopatkę równomiernie rozprowadzić masę na całą blachę.
9. Wstawić do piekarnika z termoobiegiem lub góra/dół, nagrzanego do 180°C, piec 15 minut.
10. Wyjąć ciasto z piekarnika, chwilę przestudzić i zdjąć na blat razem z papierem.
11. Dzbanek umyć, osuszyć, założyć nóż. Do dzbanka włożyć 240 g serka naturalnego kanapkowego, dodać 1 łyżkę chrzanu ze słoika, szczyptę soli i pieprzu. Dodać 0,5 pęczka posiekanego koperku i 1 łyżkę soku z cytryny. Zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, wymieszać serek – czas 10 sekund, prędkość 4.
12. Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatkę wyłożyć serek na upieczone ciasto szpinakowe, równomiernie rozprowadzić, pozostawiając ok. 1 cm wolnego miejsca przy dłuższych brzegach. Na serku, na całej powierzchni rozłożyć kawałki wędzonego łososia. Roladę zwijać dość ciasno, zaczynając od dłuższego boku, delikatnie odklejając ciasto od papieru. Złączenie roladki powinno znaleźć się pod spodem roladki. Roladę ciasno zawinąć w papier, w którym się piekło ciasto szpinakowe, wstawić do lodówki na przynajmniej 30 minut.
13. Roladkę podawać pokrojoną w plastry.

WSKAZÓWKI

Do przygotowania roladki można wykorzystać świeże liście szpinaku. Należy wówczas ok. 250 g szpinaku krótko obgotować we wrzącej wodzie, ostudzić i odcisnąć z wody.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

Schab

600 g -700 g schabu bez kości
(najlepiej wąski, długi kawałek)

2 łyżeczki soli drobnej

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka czosnku suszonego granulowanego

1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej

1 łyżka majeranku

1 łyżka ziół prowansalskich lub innych wg uznania

1,5 litra wody do gotowania

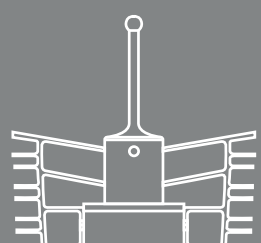
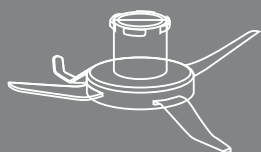
Do dekoracji: kawałek świeżego ogórka, mały pomidor, gałązki natki pietruszki

Potrzebna będzie folia spożywcza

KROK, PO KROKU

1. Kawałek schabu bez kości 600-700 g umyć, osuszyć, starannie natrzeć przyprawami: 2 łyżeczkami soli, 1 łyżeczką pieprzu, 1 łyżeczką czosnku, 1 łyżeczką papryki słodkiej mielonej i 1 łyżką majeranku, 1 łyżką ziół prowansalskich. Przypraw można użyć więcej, według upodobania.
2. Na blacie kuchennym lub desce rozłożyć folię spożywczą w kształt prostokąta, dokładnie zawinąć schab w folię ściskając mięso. Końcówki folii podwinąć pod spód i zawinąć w folię drugi raz. Zawinięte mięso ułożyć w pojemniku do gotowania na parze, pojemnik przykryć pokrywą.
3. Do naczynia miksującego wlać 1,5 litra wody, założyć pojemnik do gotowania na parze. Gotować schab na parze – temperatura 105°C, czas 1 godzina.
4. Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, wyjąć schab, przestudzić go i zdjąć folię spożywczą. Ostudzić.
5. Schab można podawać pokrojony w grubsze plastry jako danie obiadowe, z sosami lub pokrojony w cienkie plasterki jako dodatek do pieczywa.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

Ciemne ciasto

- 400 g mąki pszennej
- 200 g miękkiego masła
- 100 g drobnego cukru
- 40 g gęstej śmietany 18%
- 40 g kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa

- 1 kg serka mielonego na sernik (wiaderko)
- 120 g cukru
- 4 jaja (białka + żółtka)
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- Szczypta soli

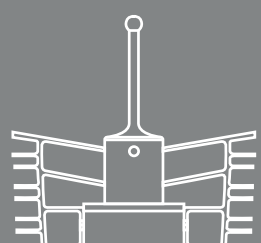
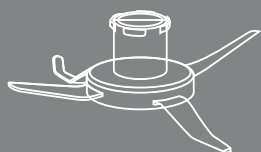
KROK, PO KROKU

1. Przygotować ciasto: W naczyniu miksującym założyć nóż. Włożyć 200 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Dodać 100 g drobnego cukru, 40 g gęstej śmietany. Wsypać 400 g mąki, 40 g kakao i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 5.
2. Otworzyć pokrywę, wyjąć ciasto i podzielić je na dwie części (na spód i na wierzch). Ciasto włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
3. Dzbane i nóż dokładnie umyć.
4. Masę serową zacząć robić dopiero wtedy, kiedy ciemne ciasto jest już schłodzone.
5. 4 jajka umyć, oddzielić żółtka od białek.
6. W dzbanku założyć nóż i motylek. Do dzbanka wlać 4 białka jaj. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubijać – czas 2 minuty, prędkość 5.
7. Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Za pomocą łopatkę przełożyć pianę do innego naczynia.
8. W dzbanku ponownie założyć motylek (można nie myć dzbanka po pianie). Włożyć 4 żółtka i wsypać 120 g cukru. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, ucierać żółtka z cukrem – czas 3 minuty, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do żółtek dodać 1 kg sera na sernik, wsypać 1 opakowanie budyniu waniliowego. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 2 minuty, prędkość 2.
10. Otworzyć pokrywę, do masy serowej dodać pianę z białek. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 2.
11. Otworzyć pokrywę.
12. Przygotować spód sernika: Na dno tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia zetrzeć na tarce o grubych oczkach połowę ciemnego ciasta. Rozłożyć starte ciasto w miarę równomiernie, ale nie ugniatać. Na starte ciasto za pomocą łopatkę wyłożyć masę serową i rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni blachy. Drugą część ciasta zetrzeć na tarce do miski, posypać równomiernie na masę serową.
13. Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec przez ok. 50 minut. Wystudzić ciasto.

WSKAZÓWKI

UWAGA: Aby piana z białek dobrze się ubiła, naczynie musi być czyste, nietłuste. Obecność nawet niewielkiej ilości tłuszczu uniemożliwi ubicie ładnej piany.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

Spód do ciasta

200 g herbatników pełnoziarnistych (owsianych, typu digestive, maślanych lub podobnych)

100 g miękkiego masła

Masa serowa

400 g serka na sernik (3 krotnie mielonego, może być z wiaderka)

1 puszka gotowej masy kajmakowej

150 g czekolady mlecznej

80 g śmietanki 30%

12 g żelatyny (3 łyżeczki)

3 łyżki zimnej wody

Dodatkowo: ok. 50 g czekolady startej na tarce do posypania, polewa czekoladowa

Potrzebna będzie okrągła tortownica o średnicy ok. 22 - 24cm. Dno tortownicy trzeba wyłożyć papierem do pieczenia.

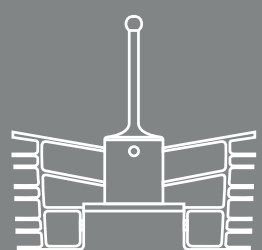
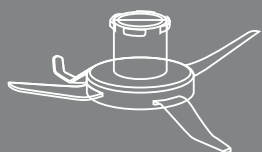
KROK, PO KROKU

1. 3 łyżeczki żelatyny (12 g) wsypać do kubeczka, wlać 3 łyżki zimnej wody, wymieszać. Żelatynę pozostawić na kilka minut do napęcznienia.
2. 150 g czekolady mlecznej połamać na kawałki, włożyć do dzbanka z nożem. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać czekoladę – 8 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć czekoladę do innego naczynia.
4. Przygotować spód do sernika: Do naczynia miksującego z nożem włożyć 200 g ciastek/herbatników i 100 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, pokruszyć herbatniki – czas 10 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatką wyjąć masę na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzić na całej powierzchni i dokładnie ugnieść. Można ugniatać za pomocą dłoni, łyżki, płaskim dnem szklanki itp. Tortownicę z ułożonym spodem włożyć do lodówki.
6. Dzbanek i nóż umyć. W dzbanku założyć nóż. Wlać 80 g śmietanki 30%, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać 12 g namoczonej wcześniej żelatyny i 150 g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, pozostawić na 1 minutę. Wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.
8. Otworzyć pokrywę. Do dzbanka z czekoladą włożyć motylek. Włożyć 400 g serka na sernik i 400 g masy kajmakowej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 1,5 minuty, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką przełożyć masę serową do tortownicy. Wyrównać wierzch lekko potrząsając tortownicą.
10. Sernik wstawić do lodówki na kilka godzin. Udekorować polewą czekoladową i/lub czekoladą startą na tarce.

WSKAZÓWKI

UWAGA! Sernik najlepiej przygotować dzień wcześniej.

Użyte akcesoria



10-12

SKŁADNIKI

Sernik

1kg serka mielonego na sernik (wiaderko)

160 g cukru

150 g miękkiego masła

100 g śmietanki 30% lub 36%

1 łyżka cukru waniliowego

5 jaj

1 czubata łyżka mąki pszennej (15 g)

1 łyżka mąki ziemniaczanej (20 g)

80 g rodzynek

1 łyżka mąki do wymieszania z rodzynekami

Ok 20 g miękkiego masła do wysmarowania boków tortownicy

Polewa czekoladowa

100 g czekolady gorzkiej

100 g śmietanki 30%

30 g masła

Potrzebna będzie okrągła tortownica o średnicy ok. 22 - 24cm. Dno tortownicy trzeba wyłożyć papierem do pieczenia, boki wysmarować miękkim masłem.

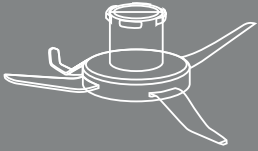
KROK, PO KROKU

1. 80 g rodzynek włożyć do miseczki, wsypać 1 łyżkę mąki, wymieszać. Jaja umyć.
2. W dzbanku założyć nóż i motylek. Do dzbanka wbić 5 jaj, wsypać 160 g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubijać – temperatura 37°C, czas 5 minut, prędkość .
3. Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Do masy jajowej dodać 150 g miękkiego masła w kawałkach, 1 kg serka na sernik, 100 g śmietanki 30 lub 36%, 1 łyżkę mąki ziemniaczanej (20 g), 1 większą łyżkę mąki pszennej (15 g), 1 łyżkę cukru waniliowego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, do masy serowej dodać 80 g rodzynek wymieszanych z mąką. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 1 minuta, prędkość 3, obroty wsteczne.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką przełożyć masę do tortownicy.
6. Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 160°C i piec przez 70 minut (1 godz, 10 min), ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
7. Przygotować polewę czekoladową: Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 100 g czekolady połamanej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać czekoladę – czas 6 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć czekoladę do innego naczynia. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 30 g masła, wlać 100 g śmietanki 30%. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
9. Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać 100 g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, pozostawić na 1 minutę. Wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 2.
10. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatką przełożyć polewę do innego naczynia, przestudzić.
11. Po ostudzeniu sernik udekorować polewą czekoladową.

WSKAZÓWKI

UWAGA! Zamiast polewy czekoladowej sernik można posypać cukrem pudrem.

Użyte akcesoria



8-10

SKŁADNIKI

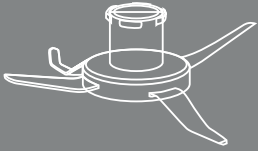
SPIS
TREŚCI

- 500 g słoniny
- 180 g cebuli
- 100 g jabłka
- 1 łyżeczka soli drobnej
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 czubata łyżka majeranku suszonego

KROK, PO KROKU

1. 500 g słoniny pokroić w kawałki ok. 1,5 - 2cm, 180 g cebuli i 100 g jabłka obrać. Cebulę przekroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 180 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki oraz 100 g obranego i pokrojonego na mniejsze kawałki jabłka. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 4 sekundy, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę i jabłko ze ścian naczynia, przełożyć na sitko, aby osączyć nadmiar soku.
4. Dzbanek oczyścić, osuszyć.
5. W dzbanku założyć nóż, włożyć 500 g pokrojonej na kawałki słoniny. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać słoninę – czas 18 sekund, prędkość 7.
6. Otworzyć zaślepkę w pokrywie, ogrzewać słoninę – temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
7. Ogrzewać ponownie z otwartą zaślepką - temperatura 100°C, czas 40 minut, prędkość 2.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka, do smalcu dodać posiekaną cebulę z jabłkiem. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką, gotować – temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 2.
9. Przez otwór w pokrywie dodać 1 łyżeczkę drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżkę majeranku. Wymieszać smalec – czas 20 sekund, prędkość 3.
10. Otworzyć pokrywę. Ostrożnie, żeby się nie oparzyć przełożyć smalec do 2 mniejszych lub 1 większej miseczki. Pozostawić na kilka godzin do ostudzenia.

Użyte akcesoria



6-8

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

- 100 g gęstego majonezu
- 100 g gęstej śmietany 18%
- 50 g chrzanu ze słoiczka
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 0,5 łyżeczki cukru (opcjonalnie)

KROK, PO KROKU

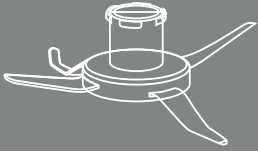
1. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 100 g gęstego majonezu, 100 g gęstej śmietany 18%, 50 g chrzanu ze słoiczka, 1 łyżeczkę musztardy, 1 łyżeczkę soku z cytryny, 0,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki cukru.
2. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać sos – czas 12 sekund, prędkość 3.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć sos do innego naczynia.

WSKAZÓWKI

Sos chrzanowy można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 2 tygodnie.

Użyte akcesoria



6-8

SKŁADNIKI

SPIS
TREŚCI

150 g gęstego majonezu
50 g gęstej śmietany
100 g ogórków konserwowych
100 g grzybków marynowanych
lub pieczarek marynowanych
40 g cebuli
1 łyżka musztardy
1 łyżeczka soli
0,5 łyżeczki pieprzu
0,5 łyżeczki cukru

KROK, PO KROKU

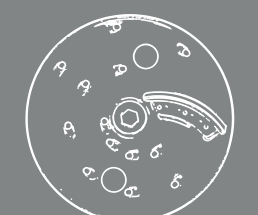
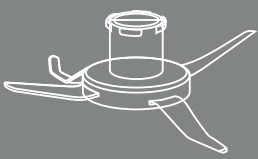
1. 40 g cebuli obrać, przekroić na pół. 100 g ogórków konserwowych osączyć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki, odcisnąć z nadmiaru soku. 100 g grzybków lub pieczarek marynowanych osączyć z zalewy.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 100 g pokrojonych ogórków konserwowych, 100 g grzybków marynowanych lub pieczarek, 40 g cebuli. Dodać 150 g gęstego majonezu, 50 g gęstej śmietany, 1 łyżkę musztardy, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki cukru.
3. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 4 sekundy, prędkość 5.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć sos do innego naczynia.

WSKAZÓWKI

Sos tatarski można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 2. Obróty wsteczne.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok.1 tygodnia.

Użyte akcesoria



6-8

SKŁADNIKI

- 300 g mąki pszennej
- 180 g masła w temperaturze pokojowej
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- 450 g pora (biała część, ok. 3 szt porów średniej wielkości)
- 250 g wędzonych żeberek z kostką (po obraniu ok. 200 g mięsa)
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 litr wrzącej wody (np. z czajnika)

KROK, PO KROKU

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać 300 g mąki, dodać 200 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.
2. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Spód nakłuć widelcem, włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec ok. 20min aż będzie lekko brązowy.
3. Por umyć, oczyścić z zewnętrznych liści. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy, Pokroić por popychając go popychaczem. – czas 15 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień.
5. Do pora w dzbanku wlać 1 litr wrzątku (np. z czajnika). Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, sparzyć por – temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać por przez koszyczek lub sitko, odcisnąć nadmiar wody.
7. 250 g żeberek obrać z kości, mięso pokroić w paseczki.
8. W dzbanku założyć nóż, włożyć 200 g gęstej śmietany 18%, wbić 3 jajka, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka. Na upieczony spód tarty wyłożyć sparzony por, pokrojone w paski wędzone żeberka. Wszystko zalać masą śmietanowo – jajową. Wyrównać łopatką. Tartę włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec ok. 35 min.

WSKAZÓWKI

Zamiast wędzonych żeberek można użyć parzoną białą kielbasę pokrojoną w półplasterki.

Uwaga! Jeśli podczas pieczenia tarty podnosi się dno ciasta, należy otworzyć piekarnik i ostrożnie nakłuć powstające „bąble”.