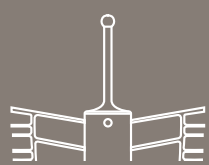
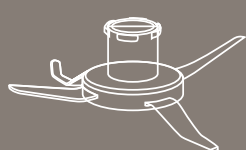


Użyte akcesoria



12

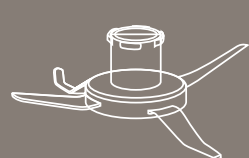
SKŁADNIKI

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 motylek do ubijania, wlać 200 g mleka i 50 g oleju, wbić 3 jaja, 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



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

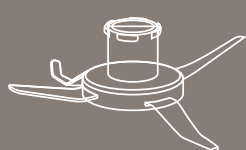
1. Buraki obrać, pokroić na mniejsze kawałki (ok. 3-2 cm).
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g ugotowanych, pokrojonych buraków, 50 g chrzanu ze słoiczka, dodać 2 łyżki octu winnego, 1 łyżeczkę soku z cytryny, 2 łyżeczki drobnej soli, 15 g drobnego cukru.
3. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć 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



4-6

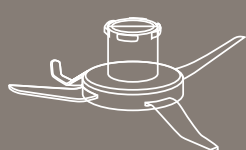
SKŁADNIKI

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

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 łypatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Użyte akcesoria



4-6

SKŁADNIKI

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

