

WOLNOWAR

Kreatywne przepisy



SILVERCREST®

SPIS TREŚCI

Zupy 02

Dania główne. 14

Desery 38

Indeks hasel 52

Zdjęcia 54



ZUPA

Wegetariańskie

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 4,5 h

Poziom trudności: średni

Składniki dla 4 osób:

- 1 dynia piżmowa, ok. 1,5 kg
- 1 duża cebula
- 3 - 4 ząbki czosnku
- 3 cm imbiru
- 200 g mącznych ziemniaków
- 2 łyżki stołowe oliwy
- Sól
- Pieprz z młynka
- Garam masala (mieszanka przypraw indyjskich)
- 1 litr bulionu warzywnego
- 2 kromki chleba tostowego
- 2 łyżki pestek z dyni
- 2 łyżki stołowe masła
- 60 g kwaśnej śmietany

ZUPA KREM Z DYNI

z garam masala

Obrać dynię, usunąć nasiona i grubo posiekać.

Obrać i posiekać drobno cebulę i czosnek.

Obrać i drobno pokroić imbir w kostkę.

Obrać, umyć i pokroić grubo ziemniaki w kostkę.

Podgrzać olej na patelni i podsmażyć cebulę z czosnkiem i imbirem aż do zeszklenia ich na jasno, a następnie odstawić.

Do ceramicznego garnka dodać dynię, ziemniaki i mieszaną cebulę.

Dodać bulion, doprawić solą, pieprzem i 1-2 łyżeczkami garam masala, przykryć i gotować przez 4,5 godziny na stopniu „ss”.

Następnie pozostawić zupę do ostygnięcia na około 10 minut.

W międzyczasie pokroić chleb tostowy na małe kostki.

Nasiona dyni uprażyć na sucho na powlekanej patelni, a następnie odstawić na bok.

Rozgrzać masło na patelni i usmażyć kostki chleba dookola aż do uzyskania złotobrazowego koloru.

Zupę zmiksować ręcznym blenderem do uzyskania kremowej konsystencji, doprawić do smaku i rozlać do filiżanek.

Dodać 1,5 łyżki śmietany, rozłożyć grzanki na wierzchu i podać zupę posypaną prażonymi pestkami dyni i garam masala.



ZUPA

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 6 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

3 łyżki sklarowanego masła

250 g marchewki,
pokrojonej w plasterki

250 g pokrojonych w kostkę
ziemniaków

500 g wołowiny, pokrojonej
w niezbyt dużą kostkę

250 g cebuli, pokrojonej
w kostkę

3 łyżki przecieru pomidorowego

1 łyżka papryki w proszku,
półslodkiej

Sól, pieprz, chili

2 papryki, pokrojone w kostkę

1 litr bulionu mięsnego

ZUPA GULASZOWA

Marchew i ziemniaki zeszklić z łyżką sklarowanego masła na patelni i dodać do ceramicznego garnka.

Kostki mięsa i cebulę podsmażyć na pozostałym sklarowanym maśle i dodać przecier pomidorowy w ostatnich minutach.

Doprawić solą, papryką, chili i pieprzem.

Następnie dodać do urządzenia również mięso.

Dodać wywar mięsny i paprykę.

Włączyć gotowanie w urządzeniu na ok. 6 godzin na stopniu „SS”.



Wskazówka:

Kto lubi ostre potrawy, może również użyć kawałka ostrej papryki.



ZUPA SEROWO-POROWA

Oczyścić por i pokroić w pierścienie.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.

Usmażyć jedno i drugie z olejem na patelni do uzyskania przezroczystej konsystencji, a następnie dodać do garnka ceramicznego.

Ustawić urządzenie na stopień „S” i założyć pokrywkę.

Mięso mielone smażyć na patelni do momentu, aż stanie się kruche i włożyć do garnka ceramicznego.

Dodać ciepły bulion warzywny i gotować przez 2,5 godziny na „SS” lub 5 godzin na „S”.

Następnie ustawić urządzenie na „SS” i mieszając dodać topiony ser oraz odsączone grzyby.

Doprawić gałką muszkatołową i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut.

Przed podaniem posypać pietruszką.

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania ok.: 2,5 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

3 pory

2 cebule

1/2 łyżki oleju

500 g mięsa mielonego, mieszanego

Sól, pieprz, sól czosnkowa

1 litr bulionu warzywnego

1 puszka pieczarek

100 g śmietankowego sera topionego

200 g zielowego sera topionego

Gałka muszkatołowa do smaku

Pietruszka do posypywania





ZUPA SOCZEWICOWA

z szynką

Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Usunąć włókna z selera i pokroić w plastry. Marchewkę obrać i pokroić w plastry.

Podgrzać trochę oleju na patelni i krótko podsmażyć szynkę. Wyjąć szynkę i odłożyć ją na bok.

Dodać trochę oleju na patelnię i podgrzać. Podsmażyć cebulę i czosnek.

Dodać cukier i trochę skarmelizować.

Dodać przecier pomidorowy i wszystko krótko przesmażyć. Zalać czerwonym winem i nieco zagotować na wolnym ogniu.

Włożyć wszystko do ceramicznego garnka. Dodać mięso, pomidory, soczewicę, warzywa, tymianek, liście laurowe i wywar mięsny.

Całość gotować na stopniu „55” przez 3-4 godziny, mieszając raz za razem.

Doprawić solą, pieprzem i octem balsamicznym.

Dodać majeranek i gotować soczewicę przez kolejnych 20 minut.

Umyć liście szpinaku i odwirować.

Wyjąć mięso, umieść je na desce i albo poszarpać, albo pokroić je na kawałki.

Wyjąć liście laurowe i tymianek i nalać zupę do misek. Rozprowadzić szpinak na wierzchu i lekko wcisnąć do zupy.

Umieścić poskubane mięso na wierzchu, zerwać liście z reszty gałązki tymianku, posypać i podać.

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 - 4 h

Poziom trudności: średni

Składniki dla 4 osób:

2 duże cebule

1 ząbek czosnku

3 łyżki stołowe oliwy

500 g peklowanej szynki

1 łyżka brązowego cukru

4 gałązki tymianku

2 liście laurowe

2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego

150 ml czerwonego wina

250 g przetartych pomidorów

800 ml bulionu mięsnego

250 g soczewicy brązowej

2 marchewki

3 laski selera naciowego

Sól

Pieprz z młynka

1 łyżka majeranku, suszona

3 łyżki octu balsamicznego

1 garść szpinaku baby

ZUPA

Wegetariańskie

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

6 ziemniaków

6 marchewek

1 mała kalarepa

1 laska pora

1/2 ząbka czosnku (siekanego)

170 g zielonej fasoli

1100 ml wywaru z warzyw

100 ml śmietany

3 łyżki pieprzu

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka tymianku

2 łyżki natki z pietruszki
(siekaney)

3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

ZUPA JARZYNOWA

Obrać marchew, ziemniaki i kalarepę i pokroić w małą kostkę.

Oczyszczyć zieloną fasolę.

Umyć por i pokroić w talarki.

Do ceramicznego garnka włożyć warzywa wraz z bulionem, posiekanym czosnkiem, posiekaną pietruszką i przyprawami. Włączyć gotowanie w urządzeniu na ok. 3 godz. na stopniu „SSS”.

Rozpuścić mąkę ziemniaczaną w odrobinie letniej wody i wymieszać. Dodać śmietanę.

Niech wszystko się dusi przez kolejnych 15 minut.

Doprawić do smaku, w razie potrzeby dodać przyprawy i podać.



GROCHÓWKA

Obrać ziemniaki i cebulę oraz pokroić w kostkę.

Oczyszczyć i posiekać włoszczyznę.

Do ceramicznego garnka dodać groch, cebulę, ziemniaki i włoszczyznę.

Wskazówka: Nieobrane groch należy namoczyć na noc przed zastosowaniem! Należy również wziąć pod uwagę dłuższy czas gotowania!

Umieścić mięso i kielbaski na wierzchu.

Dodać 1,5 litra gorącej wody, aż wszystkie składniki zostaną przykryte.

Doprawić do smaku solą i pieprzem lub odrobiną granulowanego bulionu.

Przykryć pokrywką i na stopniu „SSS” gotować przez 4 do 4,5 godz.

Ostrożnie wyjąć mięso i jeśli to konieczne, usunąć tłuszcz i kości z mięsa. Pokroić mięso w kostkę.

Pokroić kielbaski typu metka i wiedeńskie w plastry.

W zależności od konsystencji, część zupy utrzyć na przecier w oddzielnym pojemniku.

Włożyć zupę, mięso i plasterki kielbasek z powrotem do ceramicznego garnka i dobrze wymieszać danie.

W razie potrzeby ponownie przyprawić solą i pieprzem.

Umyć i posiekać pietruszkę.

Posypać tym grochówkę.

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.:

4 h - 4 h 30 min

Poziom trudności: średni

Składniki dla 6 osób:

500 g zielonego groszku,
suszonego

2 cebule

1/2 pęczka włoszczyzny

400 g karkówki

2 kielbasy metki, wędzone

1 liść laurowy

1 łyżeczka majeranku,
suszonego

500 g ziemniaków

4 kielbaski wiedeńskie

Sól, pieprz, bulion granulowany

1 pęczek natki pietruszki

1,5 l wody

ZUPA

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 4 h 10 min

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

1 kg brokułów

300 g ziemniaków,
mącznych

1/2 pora

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 litr bulionu drobiowego

Sól

Pieprz z młynka

250 g grochu, mrożonego

100 g tartego sera pecorino

100 g tartego sera fontina

75 g tartego parmezanu

2 łyżki posiekanego
szczypiorku

Oliwa do pokropienia

ZUPA KREM Z BROKUŁÓW

z trzema rodzajami sera

Umyć brokuły, podzielić na różyczki, obrać łodygę i pokroić ją na równe małe kawałki.

Obrać ziemniaka i pokroić w kostkę.

Umyć i posiekać por.

Obrać i pokroić cebulę i czosnek.

Włożyć wszystko razem z bulionem drobiowym, odrobiną soli i pieprzu do ceramicznego garnka i przykryć pokrywką.

Ok. 4 godziny gotować na poziomie „SSS”.

Otworzyć pokrywkę, dodać groszek i gotować przez kolejnych 5-10 minut.

Następnie utrzeć ser pecorino, fontina i połowę parmezanu do zupy za pomocą blendera ręcznego, aż wszystko rozdrobni się i połączy.

Doprawić do smaku, rozłożyć w miseczkach, pozostały ser parmezan, rozłożyć na wierzchu siekany szczypiorek i podać skropione odrobiną oliwy.



ZUPA

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 5 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

1 mała kura rosółowa, gotowa do gotowania

1 - 1,5 litra wody

4 marchewki

1/4 bulwy selera naciowego

2 pietruszki korzeniowe

1 laska pora

1 łyżka soli

1 łyżeczka lubczyku, suszonego

1 łyżeczka pieprzu, czarnego, mielonego

1 liść laurowy

1 łyżeczka korzenia imbiru, siekanego

1 pęczek natki pietruszki, skrócony

ROSÓŁ

Podgrzać urządzenie przez 10 minut na poziomie „SSS”.

Pora pokroić w plastry i pozostałe warzywa pokroić w kostkę.

Włożyć kurę rosółową do ceramicznego garnka.



Wskazówka: Kury rosółowe nie powinny być zbyt chude. Do dobrego rosółu potrzebny jest tłuszcz. W żadnym wypadku tłuszczu nie można odcinać przed gotowaniem!

Pokrojone w kostkę warzywa i wszystkie przyprawy, za wyjątkiem pietruszki, rozprowadzić na kurze.

Zalać wodą. Gotować 5 godzin na stopniu „SSS”.

Pod koniec czasu gotowania wyjąć kurę z bulionu, oddzielić mięso od kości, pokroić lub porozrywać na kawałki i włożyć z powrotem do garnka ceramicznego.

Pozostawić mięso znów przez kilka minut do podgrzania.

Posiekać pietruszkę i dodać.



Wskazówka:

Jeśli lubi się chrupiące warzywa, 1 godzinę przed końcem czasu gotowania należy dodać kolejne warzywa.

ZUPA LASAGNE

Podsmażyć mieloną wołowinę wraz z cebulą w oleju na patelni. Doprawić solą i pieprzem i włożyć do garnka ceramicznego.

Dodać pomidory, czosnek, bulion i wodę i wymieszać z warzywami.

Dodać bazylię i oregano oraz doprawić solą i pieprzem do smaku.

Gotować na stopniu „SSS” 3,5 do 4 godz.

Odmrozić szpinak.

Ugotować makaron w osobnym garnku al dente i odłożyć na bok.

Dodać makaron i szpinak do garnka ceramicznego i podgrzać przez kolejnych 30 minut na „SSS”.

**Wskazówka:**

Na wydaniu dodać ser do pizzy, parmezan lub ricotta i posypać bazylią.

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 4,5 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

- 500 g mielonej wołowiny
- 2 cebule, posiekane
- 2 łyżki stołowe oliwy
- 2 puszki posiekanych pomidorów (800 g)
- 500 ml przecieranych pomidorów
- 400 ml wywaru wołowego
- 400 ml wody
- 2 czerwone papryki, w kostkach
- 1 ząbek czosnku (drobno posiekany)
- 200 g pieczarek, świeżych, w plasterkach
- po ½ łyżeczki bazylii i oregano, suszonych
- Sól, pieprz
- 150 g makaronu wstążki niegotowanego
- 100 g szpinaku (głęboko zamrożonego)

Do podania:

- świeża bazylia
- 200 g sera do pizzy, tartego (mozzarella) opcjonalnie ser parmezan i/lub ricotta

DANIE GŁÓWNE

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania min.: 7 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 - 8 osób:

1,3 - 1,5 kg mięsa
wieprzowego bez kości
(łopatka lub grzbiet
(łopatka górna))

2 łyżki brązowego cukru

1 łyżka papryki w proszku,
słodkiej

2 łyżeczka soli gruboziarnistej

Pieprz z młynka

2 duże cebule

500 ml napoju imbirowego lub
piwa korzennego

1 butelka sosu barbecue

RWANA WIEPRZOWINA

Oplucz wieprzowinę i osusz.

Wymieszać cukier z papryką w proszku, solą i pieprzem w małej miseczce. Natrzeć całe mięso.

Obrać cebulę i pokroić w krążki.

Połowę cebuli włożyć do ceramicznego garnka.

Umieścić mięso na cebuli i przykryć pozostałymi krążkami.

Wlać napój imbirowy w gotować wszystko na stopniu „5” przez 6-7 godz. pod pokrywką.

Wyjąć miękkie mięso i odstawić na bok.

W razie potrzeby usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa i rozdzielić go dwoma widelcami, aby uzyskać typową rwaną wieprzowinę.

Włożyć z powrotem wieprzowinę do wolnowaru razem z cebulą i dodać sos barbecue.

Przykryć i gotować ponownie przez 1-2 godziny.

Podawać rwaną wieprzowinę samodzielnie, na ryżu, w bułce lub kanapce.



DANIE GŁÓWNE

Czas przygotowania: 45 min

Odstawić na ok.: 3 h

Czas gotowania ok.: 1 h

Poziom trudności: średni

Składniki dla 8 osób:

Na placki pita:

ok. 360 g mąki

2 łyżeczki soli

200 ml wody

Mąka, do wyrabiania

Na chili:

1 cebula

2 ząbki czosnku

2 czerwone papryczki chili

2 łyżki stołowe oliwy

800 g mięsa mielonego,
wołowiny

2 łyżeczki przecieru
pomidorowego

ok. 500 ml wywaru mięsnego

4 pomidory

250 g fasoli nerkowatej
(z puszki)

2 gałązki Oregano

1/2 łyżeczki kminku, mielonego

1/2 łyżeczki brązowego cukru

Sól

Pieprz z młynka

Do dekoracji:

4 zielone chili

250 g kwaśnej śmietany

ok. 200 g startego sera cheddar

Pieprz cayenne

TACOS

z chili con carne

Na piętę wymieszać mąkę z solą w misce.

Dodać wodę i ugniatć ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji.

W razie potrzeby dodać trochę wody lub mąki.

Uformować w kulę i pozostawić na ok. 3 godziny zawinięte w folii.

Na chili obrać cebulę, czosnek i drobno pokroić w kostkę.

Pokroić papryczki chili na pół, oczyścić i pokroić na drobne kawałki.

Nalać olej na gorącą patelnię lub do garnka i podsmażyć w nim mięso mielone do momentu, aż stanie się ono kruche.

Po zbrązowieniu wymieszać cebulę i kostki czosnku oraz chili.

Smażyć przez 2-3 minuty i podsmażyć krótko przecier pomidorowy.

Włożyć wszystko do ceramicznego garnka. Ustawić urządzenie na „SSS” i dodać wywar.

Umyć pomidory, wyciąć szypułki i pokroić na grube kawałki.

Dodać do chili i gotować łagodnie przez około 1 godzinę bez pokrywki. W międzyczasie, mieszać raz na jakiś czas.

W międzyczasie pokroić ciasto na placki pita na 8 kawałków o jednakowej wielkości i rozwałkować je na cienkie placki na posypanej mąką powierzchni.

Ciąg dalszy na stronie 18



Ostukać mąkę i smażyć placki na gorącej patelni bez tłuszczu po kolei po obu stronach przez ok. 1 minutę z każdej strony.

Następnie wyjąć i pokroić na małe kawałki.
Pozostawić do ostygnięcia.

Splukać fasolę i dobrze osuszyć.

Dodać do chili około 15 minut przed końcem czasu gotowania.

Oskubać liście oregano i drobno posiekać.

Na koniec dodać do chili i doprawić kminkiem, cukrem, solą i pieprzem.

Splukać zielone chili, usunąć rdzeń i pokroić na drobne pierścienie.

Ułóż chili na bułkach i przykryj każdą z nich kleksem kwaśnej śmietany, serem i krążkami chili.

Posypać odrobiną pieprzu cayenne i zaserwować.



ZUPA GULASZOWA ZIEMNIACZANO- MUSZTARDOWA

Ziemniaki, marchew i seler pokroić w małe kostki i włożyć je z wywarem i liściem laurowym do ceramicznego garnka.

Na stopniu „SSS” gotować przez 2,5 godz.

Drobno pokroić cebulę w kostkę.

Paski boczku smażyć na patelni do momentu, gdy staną się chrupiące i wyjąć je.

Dusić kostki cebuli w tłuszczu z boczku, aż do zeszklenia.

Po 2,5 godzinach do garnka ceramicznego dodać śmietanę, musztardę, paski boczku i cebulę, doprawić solą i pieprzem.

Na końcu wmieszać drobno posiekaną pietruszkę.

Czas przygotowania: 30 min
Czas gotowania/pieczenia ok.: 2,5 h

Poziom trudności: normalny

Składniki dla 3-4 osób:

8 średnich ziemniaków

3 marchewki

1 plaster selera korzeniowego

300 ml rosółu drobiowego

1 liść laurowy

2 łyżka musztardy,
średnio ostra

150 g kwaśnej śmietany

3 cebule

1 opakowanie Bekon
(pocięty na paski)

2 gałązki natki pietruszki

Sól i pieprz



Czas przygotowania: 30 min

Czas marynowania ok.: 30 min

Czas gotowania ok.: 7 h 40 min

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

1 kg mostka wołowego

Sól

Pieprz

1 marchewka

100 g selera

1 liść laurowy

750 ml wywaru wołowego

150 ml czerwonego wina

1 łyżeczka papryki w proszku

6 jagód jałowca

1 mała gałązka tymianku

650 g ziemniaków, mącznych

100 ml mleka

Gałka muszkatołowa

4 cebule

100 g masła, w małych
kostkach

300 g groszku cukrowego

DUSZONY MOSTEK WOŁOWY

z cebulą i puree ziemniaczanym

Mostek wołowy doprawić solą i pieprzem i natrzeć. Pozostać na 30 minut, a następnie włożyć do garnka ceramicznego.

Umyć i pokroić marchewkę w kostkę.

Umyć i pokroić seler w kostkę.

Dodać wszystko razem z wywarem, czerwonym winem, przyprawami i tymiankiem do mięsa, założyć pokrywkę i dusić na stopniu „” przez ok. 7 godz.

Ziemniaki umyć i gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez około 35 minut, odcedzić, odparować, obrać jeszcze ciepłe i wcisnąć je przez praskę do garnka.

Podgrzać mleko i doprawić solą i gałką muszkatołową. Dodać do ziemniaków i wymieszać z połową masła i pozostawić w ciepłym stanie.

Obrać cebulę, przekroić na pół i pokroić w paski.

Gotować na parze z połową pozostałego masła na patelni przez około 10 minut, mieszając sporadycznie, aż do uzyskania lekko brązowego koloru.

Ostrożnie wyjąć trochę wywaru z garnka ceramicznego i dodać do cebuli.

Zredukować, obrócić i odstawić na bok.

Umyć i oczyścić groch cukrowy i parować 2-3 minuty na wrzącej wodzie we wkładzie sitowym.

Wyjąć mięso, pokroić w plastry w poprzek włókien i ułożyć na talerzach.

Ułożyć obok puree ziemniaczane i groch cukrowy, rozłożyć cebulę na mięsie i zalać odrobiną wywaru kuchennego zgodnie z życzeniem i podać.





PIECZEŃ WIEPRZOWA

ze słodkimi ziemniakami i fasolą

Mięso i kości przepłukać na zimno i osuszyć. Wcierać w mięso sól i pieprz.

Obrać i pokroić w kostkę cebulę, czosnek, marchew i seler.

Podgrzać olej w brytfannie i zrumienić mięso ze wszystkich stron.

Wyjąć ponownie, a następnie zrumienić w nim kości przez ok. 10 minut na średnim ogniu, mieszając.

Dodać warzywa i usmażyć na brązowo.

Włożyć wszystko do ceramicznego garnka i dodać wywar mięsny oraz 250 ml piwa.

Włożyć mięso do środka i 2-2,5 godziny gotować na stopniu „”.

Od czasu do czasu sprawdzić pieczeń i w razie potrzeby dodać wywar mięsny i resztę piwa. Umyć słodkie ziemniaki i nakłuć je kilka razy widelcem.

Nacierać dookoła gruboziarnistą solą morską i oliwą, włożyć do naczynia kuchennego i piec w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 70 minut.

Wyjąć mięso z sosu i utrzymywać jego temperaturę na ruszcie w piekarniku.

Usunąć kości i przepuścić sos przez drobne sito.

Jeśli to konieczne, zagotować trochę lub dodać płyn (jeśli to konieczne, lekko zagęścić mąką ziemniaczaną).

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Czas przygotowania: 1 h 15 min

Czas gotowania ok.: 2 h 50 min

Poziom trudności: normalny

Składniki dla 4-6 osób:

Na pieczeń:

1,5 kg pieczeni wieprzowej,
np. z udźca

500 g drobno posiekanych
kości wieprzowych

Sól

Pieprz z młynka

2 cebule

1 ząbek czosnku

2 marchewki

150 g selera korzeniowego

2 łyżki oleju roślinnego

ok. 400 ml wywaru mięsnego

500 ml ciemnego piwa

Dodatki:

2 średnie słodkie ziemniaki

Gruboziarnista sól morską

Oliwa

Sól

Pieprz z młynka

Sok cytrynowy

40 g masła

500 g zielonej fasoli

1 - 2 gałązki cząbrku

Ciąg dalszy na stronie 24

DANIE GŁÓWNE

Fasolę blanszować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody wraz z cząbrem przez ok. 8 minut. Następnie odlać i pozostawić do ocieknięcia.

Słodkie ziemniaki pokroić na pół, rozluźnić w środku widelcem, doprawić solą i pieprzem, posypać odrobiną soku cytrynowego i przykryć odpowiednio jednym kawałkiem masła.

Pieczeń wieprzową pokroić w plastry i podać z sosem, fasolą i słodkimi ziemniakami na talerzach.

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania co najmniej: 3 h

Poziom trudności: łatwy

POTRAWA CHILI

Składniki dla 4-6 osób:

800 g mięsa mielonego
(wołowo-wieprzowego)

2 cebule

2 puszki pomidorów w
kawalkach (około 800 ml)

2 papryki

1 łyżka stołowa mielonego chili

5 papryczek chili

1 łyżeczka mielonego kminku

1 puszka czerwonej fasoli

1 puszka kukurydzy

Mięso mielone zrumienić na patelni i włożyć do garnka ceramicznego.

Umyć, usunąć pestki i posiekać paprykę oraz papryczki chili.

Pokroić cebulę na małe kawałki.

Odsączyć fasolę i kukurydzę i przepłukać czystą wodą.

W garnku ceramicznym dodać wszystkie składniki do mięsa mielonego i dobrze wymieszać.

Założyć pokrywkę i gotować wszystko przez ok. 3 godziny na stopniu „5”.



GULASZ Z JARMUŻU

Umyć jarmuż, usunąć grube żebra i pokroić na małe kawałki.

Marchew, cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę.

Pokroić por wzdłuż, dokładnie umyć i pokroić na krążki lub małe kawałki.

Podgrzać olej w garnku i podsmażyć następnie kolejno cebulę, czosnek, marchew i por.

Dodać posiekaną zieloną kapustę, pozostawić do zapadnięcia się i zalać bulionem warzywnym.

Wlać wszystko do ceramicznego garnka.

Jabłka umyć i pokroić w drobną kostkę, dodać je do naczynia ceramicznego wraz z przetartymi pomidorami i musztardą, wymieszać i doprawić solą i pieprzem, jeśli to konieczne.

Gotować 4-5 godzin na stopniu „55”.

Czas przygotowania ok: 45 min

Czas gotowania/pieczenia ok.: 4 - 5 h

Poziom trudności: normalny

Składniki dla 8 osób:

- 4 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 6 marchewek
- 2 pory
- 1000 g jarmużu
- 4 łyżki oleju
- 2 litry bulionu warzywnego, instant
- 600 g pomidorów, przecieranych
- 2 jabłka
- 2 łyżki musztardy
- Sól i pieprz



DANIE GŁÓWNE

Czas przygotowania: 1 h 15 min

Czas gotowania ok.: 3,5 - 4 h

Poziom trudności: normalny

Składniki dla 6 osób:

2 małe cebule

2 ząbki czosnku

3 łyżki stołowe oliwy

2 łyżki stołowe przecieru
pomidorowego

45 ml czerwonego wina

600 g pomidorów w kostce,
puszka

300 g przecieranych pomidorów

3 filety z sardeli

Sól

1 szczypta cukru

Pieprz z młynka

1 - 2 łyżeczki suszonych
włoskich ziół, np. tymianek,
oregano, rozmaryn

600 g mieszanego mięsa
mielonego

ok. 3 łyżki bułki tartej

1 duże jajko

Sól

Pieprz z młynka

3 łyżki drobno posiekanych ziół,
tymianku, rozmarynu, pietruszki

3 - 4 łyżki śmietany

75 g tartego parmezanu

Poza tym:

750 g spaghetti

Sól

SPAGHETTI

z klopsikami i sosem marinara

Obrać oraz posiekać cebulę i
czosnek.

Podgrzać olej w garnku i
lekko podsmażyć cebulę oraz
połowę czosnku na jasno.

Wymieszać przecier pomodoro-
wy i pozostawić do krótkotrwa-
łego ugotowania, a następnie
zalać czerwonym winem.

Dodać pokrojone na kawałki i
przetarte pomidory.

Pokroić grubo filety z sardeli,
wymieszać i doprawić solą,
pieprzem, cukrem i ziołami.

Do garnka ceramicznego wlać
sos.

Włożyć mięso mielone do
miski.

Dodać bułkę tartą, jajko, sól,
pieprz, zioła, resztę czosnku i
śmietanę.

Wymieszać wszystko do
uzyskania dobrze uformowa-
nego ciasta mięsnego, w razie
potrzeby dodać śmietanę lub
bułkę tartą.

Uformować z masy kulki po
ok. 3 cm, włożyć do sosu i
posypać połową parmezanu.

Gotować wszystko przykryte
pokrywką na stopniu „S”
przez ok. 3,5 godz.
Spaghetti ugotować al dente
w osolonej wodzie.

Doprawić sos.

Odlać spaghetti, pozostawić
do ocieknięcia i rozłożyć w
głębokich talerzach.

Ułożyć klopsiki z sosem na
wierzchu, posypać pozostałym
parmezanem i podać.





WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

Umyć mięso, osuszyć i pokroić w niezbyt małą kostkę.

Obrać i ewent. oczyścić marchewki i seler, umyć i pokroić na kawałki o niewielkich rozmiarach.

Obrać szalotkę i czosnek.

Czosnek pokroić w plastry, a szalotki w ćwiartki.

Podgrzać olej na patelni i smażyć mięso w porcjach ze wszystkich stron.

Następnie dodać szalotki oraz czosnek i krótko przesmażyć.

Zalać odrobiną czerwonego wina i zredukować.

Włożyć wszystko do wolnowaru i ustawić na stopień „SSS”.

Dodać resztę wina, liście laurowe i wywar.

Dodać marchewkę i seler i założyć pokrywkę. Dusić ok. 5-6 godzin.

Do sosu dodać odrobinę mąki ziemniaczanej wymieszanej w zimnej wodzie, aby wedle uznania zagęścić sos.

Doprawić solą i pieprzem i podać np. z pieczonymi ziemniakami.

Czas przygotowania ok.: 30 min

Czas gotowania ok.: 5 - 6 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

800 g chudej wołowiny

2 marchewki

2 łaski selera

4 szalotki

2 ząbki czosnku

4 łyżki oleju roślinnego

1/2 l mocnego czerwonego wina, np. burgunda

2 liście laurowe

ok. 500 ml wywaru wołowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Pieprz z młynka

Sól

DANIE GŁÓWNE

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania ok.: 45 min

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

12 pomidorów

1 1/2 cebuli

1 ząbek czosnku

4 łyżki oliwy

750 g mięsa mielonego,
wołowiny

1 1/2 łyżki przecieru
pomidorowego

ok. 600 ml mocnego bulionu
mięsnego

Sól

1 szczypta cukru

Pieprz z młynka

750 g makaronu

Do podania:

świeżo pocięta bazylia

świeżo starty ser parmezan

MAKARON

w sosie z mięsa mielonego

Sparzyć pomidory, schłodzić, obrać ze skórki, pokroić w ćwiartki, usunąć pestki nasiona i pokroić w kostkę.

Obrać cebulę i czosnek i pokroić w drobną kostkę.

Mięso mielone smażyć na rozgrzanym oleju w garnku, mieszając do momentu, aż stanie się kruche i lekko brązowe.

Dodać cebulę i czosnek oraz smażyć przez 2-3 minuty.

Włożyć wszystko do ceramicznego garnka i ustawić na stopień „”.

Wymieszać z przecierem pomidorowym i zalać bulionem mięsnym.

Doprawić solą, cukrem oraz pieprzem i wymieszać z pomidorami.

Gotować przez około 45 minut, mieszając od czasu do czasu i w razie potrzeby dodać trochę bulionu.

Makaron gotować w osolonej wodzie al dente.

Ponownie poprawić sos do smaku i wmieszać odsączony makaron.

Nałożyć do misek i posypać bazylią.

Według życzenia zetrzeć na wierzch ser parmezan.





SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

Umyć skrzydełka z kurczaka i osuszyć je.

Podgrzać olej na patelni i podsmażyć w nim porcjami skrzydełka z kurczaka, następnie wyjąć je.

Umyć, oczyścić chili i pokroić je w grube kostki.

Obrać szalotki, czosnek i imbir, grubo pokroić w grubą kostkę i drobno zetrzeć z chili w mikserze.

Dodać miód, sok pomarańczowy, ocet jabłkowy, soję i sos teriyaki i dobrze wymieszać.

Umieścić skrzydełka z kurczaka w ceramicznym garnku i przykryć mieszanką przypraw.

Wlać mleko kokosowe i przykryć wszystko, a następnie gotować na stopniu „SS” przez ok. 4 godz. lub na stopniu „SSS” przez ok. 2 godz.

Przyprawić skrzydełka z kurczaka solą i pieprzem, ułożyć na talerzu.

Czas przygotowania ok.: 20 min

Czas gotowania ok.: 4 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 8 osób:

2 kg skrzydełek z kurczaka

4 łyżki sezamu

2 czerwone papryczki chili

4 szalotki

4 ząbki czosnku

6 cm imbiru

4 łyżki miodu

100 ml soku pomarańczowego

2 łyżki octu

2 - 3 łyżki sosu sojowego

2 - 3 łyżki sosu teriyaki

Ok. 300 ml mleka kokosowego

Sól

Biały pieprz, z młynka

Czas przygotowania: 25 min

Czas gotowania ok.: 4 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 6 osób:

1,5 kg ziemniaków салатowych

3 cebule dymki,
tylko biała część

3 ząbki czosnku

4 gałązki tymianku

300 ml mleka

200 ml śmietany

Sól

Pieprz z młynka

250 g sera tartego,
np. emmentaler, cheddar,
ser do raclette

ZIEMIANKI ZAPIEKANE Z SEREM

Obrać, umyć i pokroić ziemniaki w plastry.

Cebulę dymkę umyć, oczyścić i drobno pokroić w kostkę.

Obrać czosnek i pokroić w drobną kostkę.

Splukać tymianek, wytrząsnąć na sucho i zerwać liście lub końcówki.

Do ceramicznego garnka włożyć ziemniaki, cebulę dymkę i czosnek, dodać mleko, śmietanę, sól, pieprz, ser i połowę tymianku.

Wymieszać wszystko razem i gotować pod przykryciem przez 3,5-4 godziny na stopniu „5“, aż ziemniaki będą miękkie.

Przyprawić ziemniaki, lekko posypać pieprzem i podać posypane pozostałym tymiankiem.



Wskazówka:

Jeśli ziemniaki zapiekane z serem staną się zbyt suche, dodać mleko na 30 minut przed końcem gotowania i wymieszać.







GULASZ JAGNIĘCY

z oliwkami i makaronem wstążką

Osuszyć jagnięcinę i pokroić w kostkę o grubości 3-4 cm.

Obrać i posiekać drobno cebulę i czosnek.

Podgrzać olej na patelni i usmażyć mocno kostki mięsa w porcjach, następnie wyjąć je.

Cebulę i czosnek krótko usmażyć, wymieszać z przecierem pomidorowym i zalać wszystko ok. 100 ml bulionu mięsnego.

Umieścić usmażone kostki jagnięciny w ceramicznym garnku i dodać mieszanę cebuli.

Dodać pastę harissa, Ras el Hanout, pomidory w kostkach, oliwki, sól i pieprz i dobrze wymieszać.

Wlać resztę bulionu i gotować wszystko na stopniu „S” przez ok. 6 godz.

Pod koniec czasu gotowania opłukać zioła, wysuszyć i grubo posiekać.

Ugotować makaron wstążki al dente w osolonej wodzie.

Cukinię umyć i oczyścić oraz pokroić ukośnie na cienkie plasterki.

Doprawić gulasz jagnięcy i dodać zioła.

Odlać makaron, odcedzić i podać z gulaszem jagnięcym na talerzach.

Dodać kilka plastrów cukinii, posolić, popieprzyć, skropić oliwą oraz wedle uznania sokiem z cytryny, następnie wszystko podać.

Czas przygotowania ok.: 30 min

Czas gotowania ok.: 6 h 15 min

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

1 kg jagnięciny, np. mięso z łopatki, bez kości

1 duża cebula

2 ząbki czosnku

4 łyżki oliwy

2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego

ok. 200 ml wywaru mięsnego

1 - 2 łyżeczki pasty harissa

1 - 2 łyżeczki Ras el Hanout

800 g pomidorów w kawałkach, (puszka)

100 g oliwek czarnych, bez pestek

Sól

Pieprz z młynka

Do podania:

1/2 garści ziół, pietruszki gładkiej lub mięty

400 g makaronu wstążka

Sól

1 młoda cukinia

Pieprz z młynka

2 łyżki stołowe oliwy

Sok z cytryny, wedle uznania

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 1,5 h - 2 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 8 osób:

4 łyżki masła

600 g białego chleba,
z poprzedniego dnia

120 g rodzynek

600 ml mleka

200 ml śmietany

6 jajka

160 g cukru

1 łyżka mielonego cynamonu

1/2 łyżeczki esencji waniliowej

Mielony kwiat muskatołowy

1 szczypta soli

8 kulek lodów waniliowych

Na sos karmelowy:

180 g cukru

350 g śmietany

1 szczypta soli

Garnek ceramiczny nasmarować masłem.

Chleb pokroić na kostki po ok. 2,5 cm.

Roztopić masło na patelni i usmażyć w nim kostki chleba w porcjach dookoła, wyjąć i włożyć do ceramicznego garnka z rodzynekami.

Ubić mleko ze śmietaną, jajkami, 100 g cukru, cynamonem, esencją waniliową, kwiatem muskatołowym i solą.

Polać tym kostki chleba.

Ostrożnie wymieszać wszystko ponownie, posypać pozostałym cukrem i gotować przykryte pokrywką na stopniu „SS” ok. 2 godz.

Mieszać w międzyczasie.

Na sos karmelowy rozpuścić cukier w rondlu i karmelizować aż do uzyskania złotobrazowego koloru, mieszając.

Doprowadzić śmietaną do wrzenia i dolać.

Zagotować ponownie karmel i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji, dodać sól i ostudzić sos karmelowy.

Podzielić pudding chlebowy na miseczki.

Na wierzchu położyć 1 gałkę lodów waniliowych, połączyć wszystko sosem karmelowym i podać z puddingiem chlebowym.



DESER

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 1,5 h

Poziom trudności: średni

Składniki na 5 porcji:

250 g mąki

1/2 kostki drożdży (świeżych)

40 g cukru

100 ml mleka, letniego

1 opak. cukru waniliowego

25 g masła, stopionego

1 małe jajko

1 szczypta soli

Na sos:

600 ml mleka

100 g masła

6 opakowań cukru waniliowego

PAMPUCHY

Dodać składniki sosu (mleko, masło i cukier waniliowy) do ceramicznego garnka i podgrzewać na stopniu „SSS”, aż do stopienia masła.

Rozpuścić drożdże na ciasto w letnim mleku.

Zagnieść mleko drożdżowe z mąką, cukrem, jajkiem, masłem, cukrem waniliowym i solą do uzyskania gładkiego ciasta.

Odstawić przykryte na kwadrans.

Uformować 5 pampuchów z ciasta, włożyć do ciepłego mleka w ceramicznym garnku i przykryć pokrywką.

Gotować 45 minut na stopniu „SSS”, a następnie przez kolejne 45 minut na stopniu „SS”.

WAŻNE: Nie otwierać w międzyczasie pokrywki, ponieważ wtedy pampuchy opadną!



Wskazówka:

Śliwki na czerwonym winie z tej książki kucharskiej doskonale komponują się z pampuchami!

KOMPOT RABARBAROWO-TRUSKAWKOWY

Oczyszczony rabarbar pokroić na kawałki o grubości około pięciu milimetrów i włożyć do ceramicznego garnka.

Posypać cukrem i połączyć płynami (syrop z bzu czarnego, białe wino).

Przykryć pokrywkę i gotować przez 2 godziny na stopniu „SSS”.

Truskawki oczyścić, pokroić na małe kawałki i dodać do wstępnie ugotowanego rabarbaru.

Wymieszać i gotować jeszcze przez godzinę na stopniu „SSS”.

Czas przygotowania: 45 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki na 8 porcji:

700 g rabarbaru (oczyszczony)

8 łyżek cukru (lub więcej do smaku)

6 łyżek syropu z czarnego bzu

6 łyżek białego wina

500 g truskawek



DESER

Czas przygotowania: 25 min

Czas gotowania ok.: 1,5 - 2 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki na 8 porcji:

na podkład:

100 g ciastek maślanych

1 łyżka brązowego cukru

50 g bardzo miękkiego masła

na nadzienie:

400 g białego sera
(pełnotłustego lub półtłustego)

2 jajka

150 g słodzonego mleka
skondensowanego

1 opak. cukru waniliowego

1 łyżeczka soku z cytryny

na pokrycie:

Kompot jabłkowy, galaretka z
czerwonych owoców lub inny
sos owocowy

MINISERNIK

w szklance

Rozdrobnić herbatniki maślane w okruchy.

Rozdrobnione herbatniki maślane zmieszać z cukrem i masłem na okruchy.

Rozłożyć okruchy ciastek na osiem szklanek (np. szklanki na wodę) i mocno docisnąć łyżką. Odstawić.

Wymieszać wszystkie składniki masy sernikowej do uzyskania gładkiej konsystencji.

Masę sernikową równomiernie rozdzielić do szklanek.

Umieścić szklanki w garnku ceramicznym i ostrożnie wlać wystarczająco dużo ciepłej wody do garnka ceramicznego tak, aby szklanki na ok. 2/3 stały w wodzie.

Na stopniu „” pozostawić 1,5 do 2 godzin do stężenia, aż masa sernikowa stanie się twarda.

Wyjąć z kąpieli wodnej i włożyć do lodówki na kilka godzin.

KRUSZONKA OWOCOWA

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

Umyć i oczyścić owoce (w zależności od rodzaju owoców, usunąć pestki, skórkę itp.).

Pokroić owoce na niewielkie kawałki i umieścić je w misce.

Dodać sok z cytryny, sok jabłkowy i mąkę ziemniaczaną.

W zależności od dojrzałości owoców i własnego smaku, dodać 3-4 łyżki cukru i dobrze wymieszać.

Na kruszonkę, ugnieść mąkę, płatki owsiane, brązowy cukier, miękkie masło, szczyptę cynamonu i szczyptę soli ręcznym mikserem, aby uzyskać kruche ciasto.

Do ceramicznego garnka włąć mieszanek owoców. Rozłóż na tym kruszonkę.

Założyć pokrywkę i gotować przez 3 godziny na stopniu „SSS”.

Podawać z sosem waniliowym lub letnimi lodami waniliowymi.

Składniki na 8 porcji:

1,5 kg owoców mieszanych (np. jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, jagody itp.)

1 łyżka stołowa soku cytrynowego

3 - 4 łyżki białego cukru

100 ml soku jabłkowego (lub białego wina)

15 g mąki ziemniaczanej

150 g mąki

65 g płatków owsianych (z pestkami)

135 g brązowego cukru

135 g miękkiego masła

szczypta soli

szczypta cynamonu



Wskazówka:

Zawsze ciąć twardsze owoce na mniejsze kawałki, ponieważ potrzebują więcej czasu, by stały się miękkie.

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania ok.: 1 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

250 g płatków owsianych
(ziarnistych)

800 ml mleka

350 ml wody

80 g cukru (w zależności
preferencji)

2 czerwone jabłka

1 opak. cukru waniliowego

1 laska cynamonu

4 łyżki jogurtu naturalnego,
10%

2 łyżki prażonych posiekanych
ziaren, np. migdałów,
pestek dyni itp.

Syrop klonowy

trochę świeżych malin

OWSIANKA

z jogurtem i owocami

Płatki owsiane wrzucić do ceramicznego garnka z mlekiem, laską cynamonu, cukrem waniliowym i 350 ml wody.

Ustawić urządzenie na stopniu „SSS” i wszystko dobrze wymieszać.

Mieszać owsiankę raz za razem.

Po 45 minutach umyć jabłko, osuszyć i wetrzeć. Jeśli konsystencja jest zbyt sucha, dodać trochę więcej mleka wedle upodobania.

Gotować jeszcze przez 15 minut.

Umyć drugie jabłko, wykroić gniazdo nasienne i pokroić na cienkie paski.

Owsiankę ułożyć w miseczkach, do każdej z nich dodać odrobinę jogurtu, a na wierzchu rozłożyć paski jabłek.

Posypać na wierzchu orzechami i skropić syropem klonowym według życzenia.

Udekorować kilkoma świeżymi malinami i podać.





KLASYCZNY RYŻ NA MLEKU

z cynamonem i cukrem

Do garnka ceramicznego dodać ryż na mleku, mleko, cukier waniliowy oraz sól i dobrze wymieszać.

Zamknąć i ustawić na stopień „SSS”.

Gotować przez 2 godziny i mieszać od czasu do czasu.

Jeśli ryż na mleku stanie się zbyt gęsty, dodać więcej mleka.

Po 2 godzinach ponownie wymieszać i w razie potrzeby rozcieńczyć z mlekiem do pożądanej konsystencji.

Do podania nałożyć w miski i posypać cukrem oraz cynamonem. Udekorować kilkoma migdałami, liściem mięty oraz laską cynamonową i podać.

Czas przygotowania: 10 min

Czas gotowania ok.: 2 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 5 osób:

500 g ryżu na mleku

2 l mleka

1 szczypta soli

4-5 łyżek Cukier

1 opakowanie cukru waniliowego

Do podania:

Cukier

Cynamon

Migdały

Liście mięty

Laski cynamonu



DESER

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 4 osób:

1,5 kg śliwek

ok. 150 g cukru, do smaku

2 łyżki miodu

2 laski cynamonu

200 ml czerwonego wina (lub
wina porto, jeśli ktoś bardzo
lubi)

ŚLIWKI W CZERWONYM WINIE

Śliwki umyć, usunąć pestki i pokroić na ćwiartki. Włożyć następnie do ceramicznego garnka.

Dodać cukier, miód, laski cynamonu oraz wino i wymieszać.

Gotować śliwki na czerwonym winie na stopniu „SSS” przez ok. 3 godz.



Wskazówka:

Śliwki na czerwonym winie smakują szczególnie dobrze z lodami waniliowymi lub budyniem z kaszy manny.



PIECZONE JABŁKA

Do garnka ceramicznego dodać składniki sosu (mleko i cukier waniliowy).

Odciąć pokrywkę z jabłek.

Użyć drylownicy, aby wydrążyć jabłka.

Do każdego jabłka włożyć 3 łyżki granoli/chrupiącego musli i dodać na wierzch 1 łyżkę syropu klonowego oraz roztopionego masła.

Wskazówka: W zależności od wielkości i różnorodności jabłek oraz osobistych upodobań, czas gotowania może się różnić!

Umieścić jabłka w ceramicznym garnku i gotować przez 2-3 godziny na stopniu „5”.

Do podania, jabłka układać pojedynczo i połączyć je sosem waniliowym. Spożywać na ciepło.

Czas przygotowania: 15 min.

Czas gotowania ok.: 2 - 3 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 5 osób:

5 średniej wielkości jabłek

15 łyżek granoli lub innego chrupiącego musli

5 łyżek syropu klonowego

2 łyżki stopionego masła

Na sos:

300 ml mleka

4 opakowania cukru waniliowego



DESER

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 4 h

Poziom trudności: łatwy

Składniki dla 8 osób:

2 kg jabłek

200 ml białego wina

200 ml soku jabłkowego

1 laska wanilii, miąższ

2 szczypty cynamonu

2 łyżeczka syropu klonowego

MUS JABŁKOWY

Jabłka umyć, obrać i pokroić, oddzielając gniazda nasienne.

Grubo pokroić na kawałki i dać do garnka ceramicznego wraz z winem, sokiem, miąższem waniliowym i syropem klonowym.

Założyć pokrywkę i gotować przez ok. 4 godziny na stopniu

"S".

Następnie otworzyć pokrywkę i wymieszać wszystko mocno trzepaczką lub podobnym urządzeniem.



Wskazówka:

Wlać mus do szklanek lub podawać bezpośrednio z sosem waniliowym.





INDEKS HASEŁ

D

Duszony mostek wołowy . . . 20

G

Grochówka 9

Gulasz jagnięcy 37

Gulasz z jarmużu 25

K

Klasyczny ryż na mleku . . . 47

Kompot rabarbarowo-
truskawkowy 41

Kruszonka owocowa 43

M

Makaron. 30

Minisernik 42

Mus jabłkowy 50

O

Owsianka 44

P

Pampuchy 40

Pieczeń wieprzowa 23

Pieczone jabłka 49

Potrawa chili 24

Pudding chlebowy 38

R

Rosół	12
Rwana wieprzowina	14

S

Skrzydółka z kurczaka	33
Spaghetti	26
Śliwki w czerwonym winie	48

T

Tacos	16
-------	----

W

Wołowina po burgundzku	29
------------------------	----

Z

Ziemniaki zapiekane	
z serem	34
Zupa gulaszowa	4
Zupa gulaszowa ziemniaczano-musztardowa	19
Zupa jarzynowa	8
Zupa krem z brokułów	10
Zupa krem z dyni	2
Zupa lasagne	13
Zupa serowo-porowa	5
Zupa soczewicowa	7

Wskazówka:

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

ZDJĘCIA

Okladka:

Freepik.com / StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video /
News Life Media

S. 01: Freepik / topntp26

S. 03: StockFood / News Life Media

S. 04–05: Freepik / bearfotos

S. 06: StockFood / News Life Media

S. 08: Fotolia / Soyka

S. 11: StockFood / News Life Media

S. 12–13: Fotolia / Nomad_Soul

S. 15: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 17: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 18–19: Designed by Freepik

S. 21: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S.22: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 24–25: Fotolia / egorxfi

S. 27: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 28: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 31: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 32: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 34: Freepik / whatwolf

S. 35: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 36: StockFood / Cato-Symonds, Shaun

S. 39: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 41: Designed by Freepik

S. 45: StockFood / News Life Media

S. 46: shutterstock / NoirChocolate

S. 47: Freepik / topntp26

S. 48–49: Freepik / foodiesfeed

S. 50: Freepik / lifeforstock

S. 51: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com