

30 receptata

COOK 'N' MIX KUHALO KUHARICA



Juha od cvjetače i poriluka	2
Juha od rajčice s čilijem i bosiljkom.	5
Juha od gljiva	7
Juha od mrkve s korijanderom.	8
Juha od krumpira i poriluka	11
Juha od graška sa šunkom	12
Juha od brokule sa stiltonom.	15
Juha od cikle	17
Juha od špinata i mrkve	19
Juha od butternut tikve.	20
Pileća juha s njokima	23
Pikantna juha od graha.	25
Slatko-kisela juha od kupusa	26
Mediteranska povrtna juha.	28
Pileća juha s rižom	31
Pileća juha sa slanutkom	32
Juha od povrća	34
Juha od batata s crvenom paprikom.	36
Rustikalna juha od korjenastog povrća.	39
Rustikalna juha od rajčice	40
Kompot od jabuka s cimetom	43
Kompot od jagoda, borovnica i malica.	44
Kompot od breskve	47
Kompot od rabarbare s đumbirom	48
Kompot od naranče sa začinima.	51
Smoothie od jagoda	52
Smoothie od banane.	54
Zeleni smoothie	57
Milkshake od vanilije	58
Smoothie od ananasa i naranče	61



SASTOJCI

4 porcije

50 g maslaca
1 poriluk
1 luk, sitno nasjeckan
1 češanj češnjaka,
sitno nasjeckan
800 g cvjetića cvjetače,
grubo usitnjenih
1 litra vruće pileće juhe
250 ml punomasnog vrhnja
2 jušne žlice djevičanskog
maslinovog ulja

JUHA OD CVJETAČE I PORILUKA

- › Poriluk, luk, češnjak i cvjetaču usitnite i stavite u uređaj.
- › Dodajte 1 litru vruće pileće juhe.
- › Dodajte maslac i 2 jušne žlice maslinovog ulja.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Dodajte 200 ml punomasnog vrhnja i promiješajte.
- › Začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom i ponovno promiješajte.
- › Poslužite s malo punomasnog vrhnja i maslinovog ulja.





Pureed Soup

SASTOJCI

4 porcije

1 jušna žlica
maslinovog ulja
1 mali luk, nasjeckan
2 češnja češnjaka,
nasjeckana
1-2 čajne žličice
pahuljica čilija
400 g rajčice
½ čajne žličice mljevenog
crnog papra
800 ml vode
1 jušna žlica
zaslađivača u prahu
3 jušne žlice bosiljka
10 g crème fraîche
½ čajne žličice soli

JUHA OD RAJČICE S ČILIJEM I BOSILJKOM

- › Luk i češnjak nasjeckajte i stavite u uređaj s 1 jušnom žlicom maslinovog ulja.
- › Dodajte čili, rajčice i 800 ml vode.
- › Začinite solju, paprom i zaslađivačem.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Dodajte bosiljak i crème fraîche i promiješajte dok juha ne postane kremasta.
- › Ukrasite svježim bosiljkom.



Pureed Soup

SASTOJCI

3 porcije

25 g maslaca
1 veliki luk, sitno nasjeckan
1 zelena paprika,
fino nasjeckana
1 poriluk srednje velične,
fino nasjeckan
1-2 češnja češnjaka,
zgnječena
300 g šampinjona,
naribanih
2 jušne žlice brašna
450 ml povrtnog temeljca
450 ml mlijeka
1 jušna žlica
nasjeckanog peršina
Sol i svježe mljeveni
crni papar
1 jušna žlica svježeg
timijana, nasjeckanog

JUHA OD GLJIVA

- › Luk, papriku i poriluk usitnite i stavite u uređaj.
- › Dodajte maslac, zgnječeni češnjak i gljive.
- › Umiješajte brašno i zatim dodajte temeljac postepeno i svaki put dobro promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Dodajte mlijeko i nasjeckani peršin te začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom.
- › Ukrasite nasjeckanim timijanom.



SASTOJCI

4 porcije

1 jušna žlica biljnog ulja
1 luk, narezan na ploške
450 g mrkve, narezane na
ploške
1 čajna žličica mljevenog
korijandera
1,2 litre povrtnog temeljca
1 stručak svježeg
korijandera, grubo
nasjeckanog



JUHA OD MRKVE S KORIJANDEROM

- › Luk i mrkvu narežite na ploške i stavite u uređaj.
- › Umiješajte mljeveni korijander i $\frac{3}{4}$ svježeg, te zatim dodajte povrtni temeljac i biljno ulje.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Začinite svježim korijanderom.





Pureed Soup

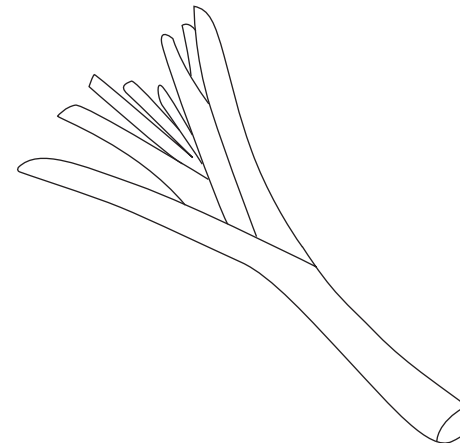
SASTOJCI

2 porcije

2 jušne žlice otopljenog
maslaca
3 poriluka srednje veličine,
narezana na tanke ploške
250 ml ključajuće vode
1 kocka za pileću juhu
smanjenog sadržaja soli
3 krumpira srednje veličine,
narezana na kockice
3 mrkve srednje veličine,
narezane na tanke ploške
½ čajna žličica sušenog
mažurana
½ čajna žličica sušenog
timijana
½ jušne žličice papra
500 ml obranog mlijeka
Krutoni za ukas

JUHA OD KRUMPIRA I PORILUKA

- › U uređaj stavite otopljeni maslac i poriluk.
- › Dodajte vodu, mlijeko, kocku za juhu, krumpir, mrkvu, mažuran, timijan i papar.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Ukrasite krutonima i servirajte.



SASTOJCI

4 porcije

2 jušne žlice maslinovog
ulja
1½ luk, narezan na ploške
10 traka slanine, popržene i
nasjeckane
2 češnja češnjaka,
nasjeckana
600 g smrznutog graška,
odmrznutog, plus mala
količina za serviranje
600 ml vrućeg povrtnog
temeljca
Šunka za serviranje

JUHA OD GRAŠKA SA ŠUNKOM

- › U uređaj stavite ulje, luk i poprženu slaninu.
- › Dodajte češnja, grašak i povrtni temeljac.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Za serviranje dodajte nekoliko zrna graška i šunku.





Pureed Soup

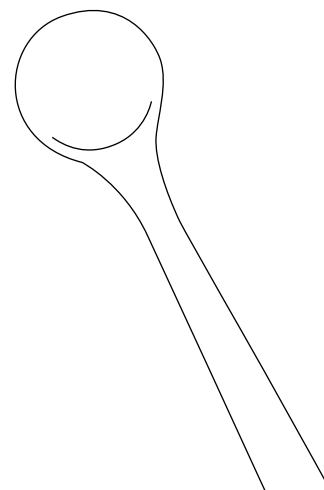
SASTOJCI

2 porcije

1 jušna žlica maslinovog
ulja
55 g sira stiltona
½ jušne žlice maslaca
½ velikog luka, nasjeckanog
1 češanj češnjaka,
nasjeckan
250 g brokule (cvjetiči i
stabljike), nasjeckane
300 ml vruće pileće juhe
Sol i crni papar
1 žumanjak
3 jušne žlice punomasnog
vrhnja
Krutoni za ukas

JUHA OD BROKULE SA STILTONOM

- › U uređaj stavite ulje i maslac sa češnjakom i lukom.
- › Dodajte nasjeckanu brokulu i vruću pileću juhu i dobro promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom.
- › Žumanjak i vrhnje pomiješajte u zdjelici i dodajte u vruću juhu.
- › Razmrvite stilton iznad juhe i servirajte s krutonima.



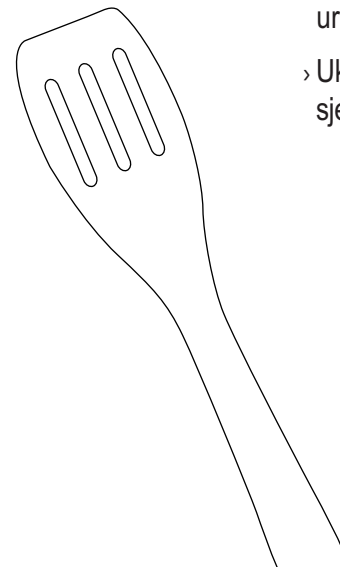
SASTOJCI

4 porcije

3 jušne žlice maslinovog
ulja
1 veliki luk, nasjeckan
3 češnja češnjaka,
nasjeckana
8 cikli srednje veličine,
oguljene i nasjeckane
1 litra goveđeg temeljca
Sol i svježe mljeveni
crni papar
Punomasno vrhnje
za ukrašavanje
Miješane sjemenke za
ukrašavanje

JUHA OD CIKLE

- › Nasjeckajte luk i češnjak, i s dodajte u uređaj s maslinovim uljem.
- › Umiješajte nasjeckanu ciklu i temeljac te začinite solju i paprom.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Ukrasite žličicom punomasnog vrhnja i s nekoliko sjemenki.





Pureed Soup

SASTOJCI

2 porcije

200 g špinata
2 mrkve, narezane na
veće kockice
3 češnja češnjaka,
nasjeckana
700 ml povrtnog temeljca
30 g cheddar sira
1 češnjak, nasjeckan
3 sušene ljute papričice
sol i papar

JUHA OD ŠPINATA I MRKVE

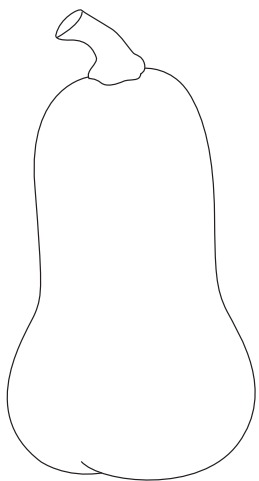
- › Mrkvu, luk i češnja usitnite i sa špinatom stavite u uređaj.
- › Dodajte 700 ml povrtnog temeljca, papričice i cheddar.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Servirajte s krutonima.



SASTOJCI

2 porcije

1/2 butternut tikve, usitnjene
2 mrkve, narezane
na kockice
2 luka, narezana na kockice
1 litra povrtnog temeljca
1 jušna žličica mješavine
začina
1 prstohvat soli i papra
Kockice slanine za ukas
Punomasno vrhnje
za ukrašavanje



JUHA OD BUTTERNUT TIKVE

- › Butternut tikvu, mrkvu i luk usitnite i stavite u uređaj.
- › Dodajte 1 jušnu žličicu mješavine začina, povrtni temeljac, te sol i papar.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa PUREED SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 21 minute, uređaj počinje pištati.
- › Ukasite kockicama slanine i žličicom punomasnog vrhnja.



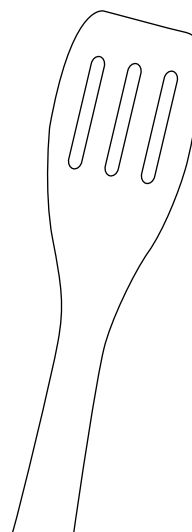
SASTOJCI

4 porcije

2 luka, narezana na ploške
2 štapića celera,
sitno nasjeckanog
2 mrkve, oguljene i
narezane na sitne kockice
25 g brašna
1,2 litre pileće juhe
250 g kuhanih njoka
450 g kuhane
piletine narezane
na ploškice
1 jušna žlica svježe
sjeckanog peršina
Sol i svježe mljeveni
crni papar

PILEĆA JUHA S NJOKIMA

- › Luk, celer i mrkve usitnite i stavite u uređaj.
- › Umiješajte brašno i zatim dodajte pileću juhu te dobro promiješajte.
- › Na kraju dodajte kuhanu piletinu i njoke.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Po ukusu začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom.
- › Umiješajte peršin i servirajte.



SASTOJCI

4 porcije

1 jušna žlica otopljenog
maslaca
1 krumpir, nasjeckan
1 veliki luk, nasjeckan
2 češnja češnjaka,
zgnječena
1 crvena paprika,
narezana na kockice
2 štapića celera,
nasjeckanog
75 g kuhane chorizo
kobasice, narezane
na kockice
1 jušna žlica koncentrata
od rajčice
450 ml povrtnog temeljca
200 g narezanih rajčica
iz konzerve
sol
400 g kidney graha
(kuhanog)
Hrskavi bijeli kruh
za serviranje
papar
1 čajna žličica svježe
sjeckanog bosiljka

PIKANTNA JUHA OD GRAHA

- › Luk, češnjak i otopljeni maslac stavite u uređaj.
- › Dodajte papriku, celer i krumpir, pa zatim umiješajte chorizo, koncentrat rajčice, temeljac, svježi bosiljak i narezane rajčice, te začinite solju i paprom.
- › Dodajte kuhani grah i dobro promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Poslužite s hrskavim kruhom i nekoliko listića bosiljka.

SASTOJCI

1 porcija

1 mali krumpir, oguljen,
narezan na kockice
250 ml vrućeg povrtnog
temeljca
½ bijelog kupusa,
narezanog
1 čaša bijelog vina
½ čajne žličice kumina
1 jušna žlica bijelog
vinskog octa
1 čajna žličica meda

SLATKO-KISELA JUHA OD KUPUSA

- › Krumpir, povrtni temeljac, bijeli kupus i bijelo vino stavite u uređaj.
- › Dodajte kumin i vinski ocat.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Poslužite preliveno medom.



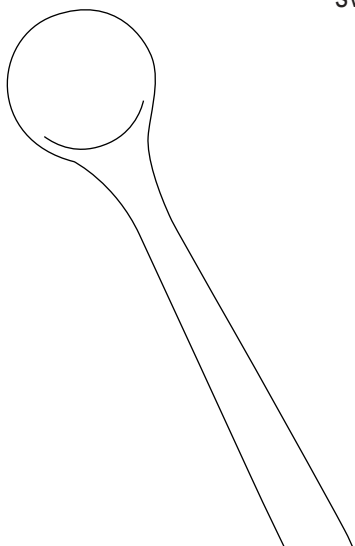
SASTOJCI

6 porcija

1 čajna žličica soli
1 litra pileće juhe
200 g crvenog luka,
narezanog na ploške
200 g tikvica
200 g crvene paprike
100 g krumpira
Sjeckani peršin

MEDITERANSKA POVRTNA JUHA

- › Usitnjeno povrće, sol i pileću juhu stavite u uređaj.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Posipajte sjeckanim peršinom i servirajte sa svježim kruhom.



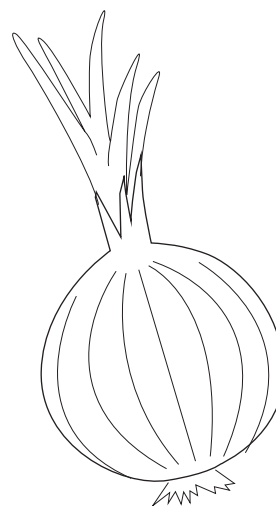
SASTOJCI

4 porcije

1 mali luk
1 štapić celera
375 ml vruće pileće juhe
225 g miješanog
smrznutog povrća
85 ml ljutog umaka
175 g kuhanog
pilećeg mesa
100 g kuhane bijele riže
500 ml vode

PILEĆA JUHA S RIŽOM

- › U uređaj stavite vruću pileću juhu i pileće meso.
- › Dodajte narezano smrznuto povrće, vodu, nasjeckani celer, ljuti umak i fino nasjeckani luk.
- › Na kraju dodajte rižu i dobro promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.



SASTOJCI

2 porcije

200 g slanutka
(kuhanog, iz konzerve)
800 ml pileće juhe
250 g pilećeg mesa
(kuhanog, narezanog
na kocke)
1 čaša crnog vina
405 g rajčice iz konzerve
1 čajna žličica ružmarina
4–5 češnja češnjaka
2 mrkve
(narezane na fine štapiće)
3 glavice brokule
(natrgane na manje cvjetiče)
1 luk
1 jušna žlica maslinovog
ulja

PILEĆA JUHA SA SLANUTKOM

- › Pileću juhu, ružmarin, mrkvu i brokulu stavite i uređaj.
- › Dodajte luk, ulje, češnjak, vino i rajčice.
- › Dodajte kuhani slanutak i kuhano pileće meso.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Poslužite s nekoliko kapi maslinovog ulja.



SASTOJCI

2 porcije

50 g nasjeckanog luka
2 češnja češnjaka,
nasjeckana
200 g tikvica, narezanih
na ploške
½ mrkve srednje veličine,
narezane na ploške
75 g rajčice, narezane na
kocke ili ploške
1 jušna žlica svježeg
sjeckanog peršina
200 g lima graha (kuhanog)
½ jušne žličice papra
500 ml pileće juhe
2 jušne žličice sjeckanog
vlasca

JUHA OD POVRĆA

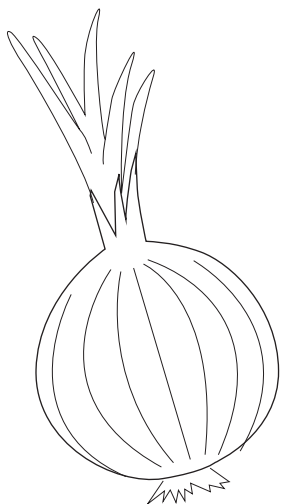
- › Luk i češnjak nasjeckajte i stavite u uređaj.
- › Dodajte ostale sastojke (bez graha i vlasca).
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Dodajte lima grah i ukasite sjeckanim vlascom.



SASTOJCI

4 porcije

4 slatka krumpira (batata)
3 crvene paprike
1 veliki bijeli luk
1 mala crvena čili papričica,
sitno nasjeckana
2 češnja češnjaka
2 čajne žličice mljevene
paprike
1 čajna žličica kumina
Sol i papar po ukusu
500 ml povrtnog temeljca
100 ml punomasnog vrhnja
55 g maslaca



JUHA OD BATATA S CRVENOM PAPRIKOM

- › Batat, papriku i luk usitnite i dodajte u uređaj.
- › Dodajte sitno sjeckanu čili papričicu i na ploške narezane češnje češnjaka, te maslac.
- › Dodajte mljevenu papriku i kumin, te sve zalijte s 500 ml povrtnog temeljca i promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Začinite solju i paprom, dodajte punomasno vrhnje i dobro promiješajte.



SASTOJCI

4 porcije

- 1 žuta repa srednje veličine (500 g)
- 2 mrkve srednje veličine
- 1 pastirjak srednje veličine
- 1 veliki luk
- 2 jušne žlice maslinovog ulja
- 2 češnja češnjaka, nasjeckana
- 1 litra vrućeg povrtnog temeljca
- 400 g lima graha iz konzerve, ispranog i ocijeđenog
- ½ čajne žličice ružmarina
- Sol i mljeveni crni papar

RUSTIKALNA JUHA OD KORJENASTOG POVRĆA

- › Repu, mrkvu, pastirjak i luk narežite na male komadiće i dodajte u uređaj s 2 jušne žlice maslinovog ulja.
- › Dodajte češnja, vrući povrtni temeljac, lima grah i ružmarin.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.
- › Poslužite s hrskavim kruhom.

SASTOJCI

4 porcije

1 češnjak, nasjeckan
1 mrkva, narezana na
kockice
2 češnja češnjaka
1 kg rajčice, narezane
1 litra vrućeg povrtnog
temeljca
1 jušna žlica na suncu
sušenih rajčica u ulju
1 prstohvat šećera
2 jušne žlice maslinovog
ulja
Svježi bosiljak za ukrašavanje

RUSTIKALNA JUHA OD RAJČICE

- › Luk, mrkvu i češnjak narežite na male komadiće i dodajte u uređaj s 2 jušne žlice maslinovog ulja.
- › Dodajte vrući povrtni temeljac, rajčicu, prstohvat šećera i sitno narezane sušene rajčice.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa CHUNKY SOUP. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja, nakon otprilike 28 minuta, uređaj počinje pištati.



SASTOJCI

1 kg jabuka za kuhanje
50 ml vode
6 jušne žlice šećera
½ čajne žličice cimeta

KOMPOT OD JABUKA S CIMETOM

- › Ulijte vodu u uređaj.
- › Oguljene jabuke narežite na male komadiće i dodajte u uređaj.
- › Dodajte 6 jušnih žlica šećera i ½ čajne žličice cimeta.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa COMPOTE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja (nakon otprilike 13 minuta) uređaj počinje pištati.
- › Poslužite s müslijem za ukusan doručak.

SASTOJCI

200 g jagoda
200 g borovnica
200 g malina
2 jušne žlice šećera
1 čajna žličica ekstrakta
vanilije
100 ml vode

KOMPOT OD JAGODA, BOROVNICA I MALICA

- › Ulijte vodu u uređaj.
- › Jagode narežite na komade veličine otprilike 2 cm i stavite u uređaj.
- › Dodajte borovnice i maline.
- › Dodajte 2 jušne žlice šećera i 1 čajnu žličicu ekstrakta vanilije.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa COMPOTE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja (nakon otprilike 13 minuta) uređaj počinje pištati.
- › Poslužite uz sladoled od vanilije.





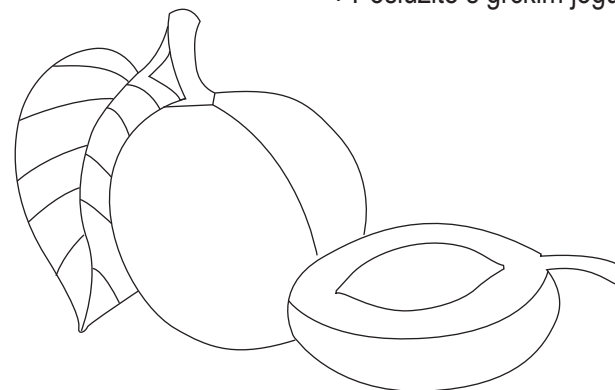
Compote

SASTOJCI

2 kg breskvi
1 limun (samo sok)
2 jušne žlice meda
1 čajna žličica
ekstrakta vanilije

KOMPOT OD BRESKVE

- › Iz breskvi uklonite koštice i narežite na male komadiće.
- › Breskve s limunovim sokom, 2 jušne žlice meda i 1 čajnom žličicom ekstrakta vanilije dodajte u uređaj.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa COMPOTE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja (nakon otprilike 13 minuta) uređaj počinje pištati.
- › Poslužite s grčkim jogurtom.



SASTOJCI

500 g rabarbare
100 g šećera
100 ml vode
1 mali komadić (1 cm)
svježeg đumbira
(naribanog)

KOMPOT OD RABARBARE S ĐUMBIROM

- › Ulijte vodu u uređaj.
- › Dodajte rabarbaru narezanu na male komadiće.
- › Dodajte 100 g šećera i naribani đumbir pa dobro promiješajte.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa COMPOTE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja (nakon otprilike 13 minuta) uređaj počinje pištati.
- › Ako je kompot pregust, umiješajte malo ključajuće vode.
- › Izvrsno prija s tučenim vrhnjem ili umakom od vanilije.





Compote

SASTOJCI

1,5 kg naranči
1 čajna žličica pimenta
100 ml soka od naranče
3 jušne žlice smeđeg
šećera
½ čajne žličice cimeta

KOMPOT OD NARANČE SA ZAČINIMA

- › Ogulite naranče i narežite na kockice te stavite u uređaj.
- › Dodajte 1 čajnu žličicu pimenta, ½ čajne žličice cimeta i 100 ml soka od naranče te pomiješajte sa smeđim šećerom.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa COMPOTE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Pri kraju kuhanja (nakon otprilike 13 minuta) uređaj počinje pištati.

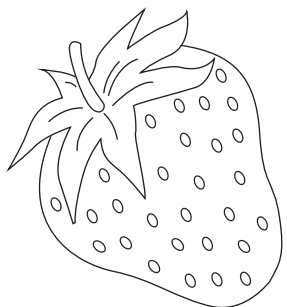


SASTOJCI

500 g zrelih jagoda
4 banane
400 g prirodnog jogurta
250 ml svježe cijeđenog
soka od naranče
2 jušne žlice šećera

SMOOTHIE OD JAGODA

- › Jagode narežite na pola i stavite u uređaj.
- › Banane ogulite, narežite na manje komade stavite u uređaj s jogurtom, sokom od naranče i 2 jušne žlice šećera.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa SMOOTHIE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Kad je smoothie gotov (nakon otprilike 2 minute), uređaj počinje pištati.

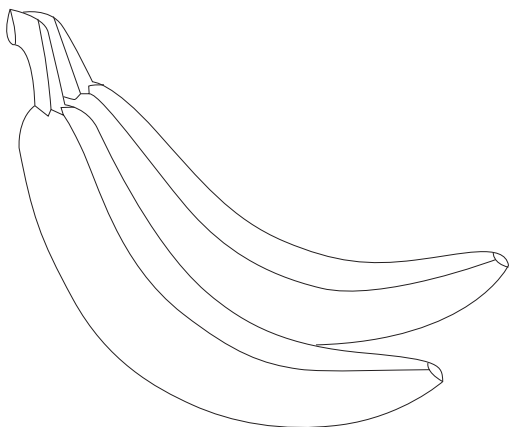


SASTOJCI

4 banane
550 ml mlijeka, polumasnog
(po želji 550 ml sojinog ili
bademovog mlijeka)
8 jušnih žica vode
4 jušne žlice smeđeg
šećera
16 kockica leda (usitnjenih)

SMOOTHIE OD BANANE

- › Banane ogulite, narežite na manje komade i stavite u uređaj.
- › Dodajte vodu, mlijeko, smeđi šećer i usitnjene kockice leda.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa SMOOTHIE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Kad je smoothie gotov (nakon otprilike 2 minute), uređaj počinje pištati.





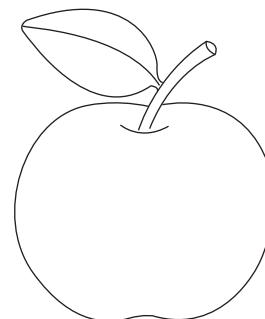
Smoothie

SASTOJCI

4 banane, narezane na
ploškice
600 g zelenog grožđa
600 g jogurta od vanilije
2 jabuke, očišćene od
koštica i usitnjene
200 g listova svježeg
špinata

ZELENI SMOOTHIE

- › Banane ogulite, narežite na manje komade i stavite u uređaj.
- › Bobice grožđa narežite na pola i zajedno s očišćenim, usitnjenim jabukama, stavite u uređaj.
- › Na kraju dodajte jogurt od vanilije i listove špinata.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa SMOOTHIE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Kad je smoothie gotov (nakon otprilike 2 minute), uređaj počinje pištati.



SASTOJCI

1 litra mlijeka
750 ml sladoleda od vanilije
2 mahune vanilije

MILKSHAKE OD VANILIJE

- › Stavite mlijeko u uređaj.
- › Dodajte sladoled od vanilije u nekoliko porcija.
- › Mahunu vanilije prerežite po dužini i uklonite sadržaj.
- › Sadržaj dodajte u uređaj.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa SMOOTHIE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Kad je milkshake gotov (nakon otprilike 2 minute), uređaj počinje pištati.



SASTOJCI

500 g komadića ananasa
3 mrkve
3 naranče, oguljene
300 ml vode

SMOOTHIE OD ANANASA I NARANČE

- › Mrkvu i naranče ogulite i usitnite pa stavite u uređaj.
- › Dodajte vodu i komadiće ananasa.
- › Pritisnite tipku MODE dok ne treperi indikator programa SMOOTHIE. Zatim pritisnite tipku START/STOP.
- › Kad je smoothie gotov (nakon otprilike 2 minute), uređaj počinje pištati.



Ambalaža, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
Str. 1, 44 : © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
Str. 5, 51, 61 : © egorxfi/www.fotolia.com
Str. 8, 19 : © Nomad_Soul/www.fotolia.com
Str. 12, 32 : © Soyka/www.fotolia.com
Str. 43 : © Kesu/www.fotolia.com
Str. 48 : © Irochka/www.fotolia.com
Str. 55 : © Iecic/www.fotolia.com
Str. 58 : © Christian Fischer/www.fotolia.com
Str. 59 : © HandmadePictures/www.fotolia.com
Str. 3, 4, 6, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 21, 22,
24, 27, 29, 30, 33, 35, 37, 38, 41, 42, 45,
46, 49, 50, 53, 56, 60:
© www.maryannemadden.com

Napomena:

Slike u ovoj knjižici s receptima predstavljaju primjere i mogu, ovisno o zrelosti ili vrsti voća i povrća, odstupati od vašeg rezultata.

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