

30 receptov

KUHARSKA KNJIGA APARAT „COOK 'N' MIX“



Juha iz cvetače in pora	2
Paradižnikova juha s čilijem in baziliko	5
Gobova juha	7
Korenčkova juha s koriandrom	8
Krompirjeva juha s porom	11
Grahova juha s šunko	12
Brokolijeva juha s stiltonom	15
Juha iz rdeče pese	17
Špinačna juha s korenjem	19
Juha iz maslenke	20
Piščančja juha s svaljki	23
Pikantna fižolova juha	25
Sladkokisla zeljna juha	26
Mediteranska zelenjavna juha	28
Kokošja juha z rižem	31
Kokošja juha s čičerko	32
Zelenjavna juha	34
Juha iz sladkega krompirja z rdečo papriko	36
Zelenjavna juha s kosi korenaste zelenjave	39
Rustikalna paradižnikova juha	40
Jabolčni kompot s cimetom	43
Kompot iz jagod, borovnic in malin	44
Breskov kompot	47
Rabarbarin kompot z ingverjem	48
Pomarančni kompot z začimbami	51
Jagodni smuti	52
Bananin smuti	54
Zeleni smuti	57
Vaniljev mlečni napitek	58
Smuti iz ananasa in pomaranč	61



SESTAVINE

4 porcije

50 g masla
1 porovo steblo
1 čebula, fino sesekljana
1 strok česna,
fino sesekljanega
800 g cvetov cvetače,
grobo nasekljanih
1 liter vroče kokošje juhe
250 ml polnomastne sladke
smetane
2 žlici ekstra
deviškega oljčnega olja

JUHA IZ CVETAČE IN PORA

- › Nasekljajte por, čebulo, česen in cvetačo ter jih dajte v napravo.
- › Dodajte 1 liter vroče kokošje juhe.
- › Dodajte še maslo in 2 žlici oljčnega olja.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Dodajte 200 ml polnomastne smetane in jo premešajte.
- › Začinite s soljo in sveže zmletim črnim poprom ter znova premešajte.
- › Postrezite pokapljano z malo polnomastne smetane in oljčnega olja.





Pureed Soup

SESTAVINE

4 porcije

1 žlica oljčnega olja
1 majhna čebula,
sesekljana
2 stroka česna, sesekljana
1–2 žlički drobljenega čilija
400 g svežih pelatov
½ žličke mletega črnega
popra
800 ml vode
1 žlička sladila v prahu
3 žlice bazilike
10 g francoske kisle
smetane
½ žličke soli

PARADIŽNIKOVA JUHA S ČILIJEM IN BAZILIKO

- › Sesekljajte čebulo in česen ter ju skupaj z 1 žlico oljčnega olja dajte v napravo.
- › Dodajte čili, paradižnik in 800 ml vode.
- › Začinite s soljo, poprom in sladilom.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Dodajte baziliko in francosko kisko smetano ter juho premešajte, tako da je kremasta.
- › Okrasite jo s svežo baziliko.



SESTAVINE

3 porcije

25 g masla
1 velika čebula, fino
sesekljana
1 zelena paprika, fino
sesekljana
1 srednje porovo steblo,
fino sesekljano
1–2 stroka česna, strtega
300 g šampinjonov,
nasekljanih
2 žlici moke
450 ml zelenjavne juhe
450 ml mleka
1 žlica fino sesekljanega
peteršilja
sol in sveže mleti črn poper
1 žlička svežega timijana,
sesekljanega

GOBOVA JUHA

- › Nasekljajte čebulo, papriko in por ter jih dajte v napravo.
- › Dodajte maslo, strt česen in gobe.
- › Primešajte moko, potem pa po delih dodajajte juho in jo ves čas dobro mešajte.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Dodajte mleko in sesekljan peteršilj ter vse skupaj začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom.
- › Okrasite s sesekljanim timijanom.



SESTAVINE

4 porcije

1 žlica rastlinskega olja
1 čebula, narezana
na rezine
450 g korenja, narezanega
na rezine
1 žlička zmletga koriandra
1,2 litra zelenjavne juhe
1 snop svežega koriandra,
grobo nasekljanega



KORENČKOVA JUHA S KORIANDROM

- › Narežite čebulo in korenje na rezine ter jih dajte v napravo.
- › Primešajte zmleti koriander in $\frac{3}{4}$ svežega koriandra, potem pa dodajte zelenjavno juho ter rastlinsko olje.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Juho okrasite s svežim koriandrom.



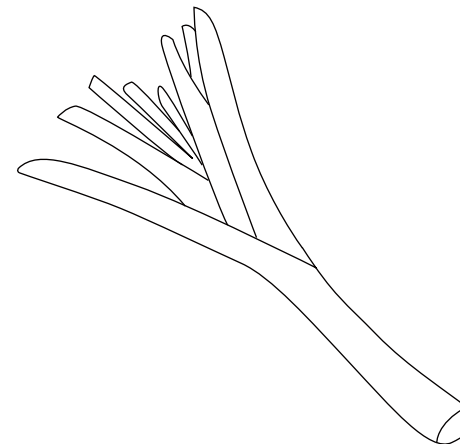
SESTAVINE

2 porcij

2 žlici stopljenega masla
3 srednje velika porova
stebila, narezana
na tanke rezine
250 ml vrele vode
1 kocka kokošje juhe
z manj soli
3 srednje veliki krompirji,
narezani na kocke
3 srednje veliki korenčki,
narezani na tanke rezine
½ žličke posušenega
majarona
½ žličke posušenega
timijana
½ žličke popra
500 ml posnetega mleka
popečene kruhove kocke
za okrasitev

KROMPIRJEVA JUHA S POROM

- › V napravo dajte stopljeno maslo in por.
- › Dodajte vodo, mleko, jušno kocko, krompir, korenček, majaron, timijan in poper.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Postrezite okrašeno s kruhovimi kockami.



SESTAVINE

4 porcije

2 žlici oljčnega olja
1½ čebule,
narezane na rezine
10 trakov slanine,
pražene in nasekljane
2 stroka česna, sesekljana
600 g odtajanega
zamrznjenega graha,
dodatno manjša količina
za postrežbo
600 ml vroče zelenjavne
juhe
pršut za postrežbo

GRAHOVA JUHA S ŠUNKO

- › V napravo dajte olje, čebulo in praženo slanino.
- › Dodajte česen, grah in zelenjavno juho.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Juho postrezite okrašeno z nekaj zrnji graha in pršutom.





Pureed Soup

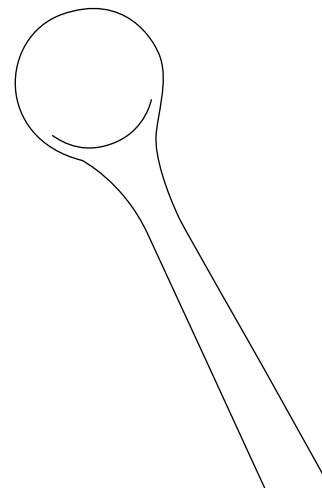
SESTAVINE

2 porciji

1 žlica oljčnega olja
55 g stiltona
½ žlice masla
½ velike čebule, sesekljane
1 strok česna, sesekljan
250 g brokolija (cvetovi in
steblo), sesekljanega
300 ml vroče kokošje juhe
sol in črn poper
1 rumenjak
3 žlice polnomastne
smetane
popečene kruhove kocke
za okrasitev

BROKOLIJEVA JUHA S STILTONOM

- › V napravo dajte olje in maslo s česnom ter čebulo.
- › Dodajte sesekljan brokoli in vročo kokošjo juho ter dobro premešajte.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Juho začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom.
- › V skledi pomešajte rumenjak in polnomastno smetano ter ju dajte v vročo juho.
- › Po vroči juhi nadrobite stilton in jo postrezite s kruhovimi kockami.



Pureed Soup

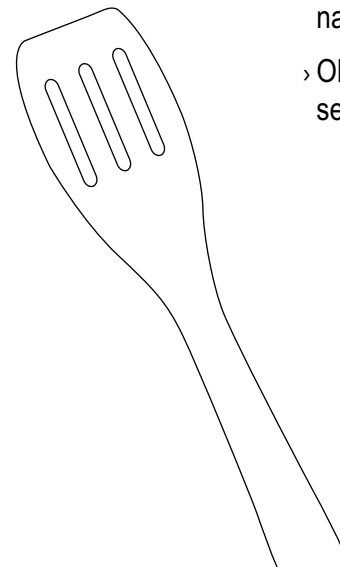
SESTAVINE

4 porcije

3 žlice oljčnega olja
1 velika čebula, sesekljana
3 stroki česna, sesekljeni
8 srednje velikih rdečih pes,
olupljenih in sesekljanih
1 liter goveje juhe
sol in sveže mleti črn poper
polnomastna smetana
za okrasitev
mešana semena za
okrasitev

JUHA IZ RDEČE PESE

- › Nasekljajte čebulo in česen ter ju z oljčnim oljem dajte v napravo.
- › Primešajte sesekljano rdečo peso in jo začinite s soljo ter poprom.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Okrasite z malo polnomastne smetane in nekaj semeni.





Pureed Soup

SESTAVINE

2 porcij

200 g špinache
2 korenčka, narezana
na grobe kocke
3 stroki česna, sesekljeni
700 ml zelenjavne juhe
30 g čedarja
1 čebula, sesekljana
3 posušeni feferoni
sol in poper

ŠPINAČNA JUHA S KORENJEM

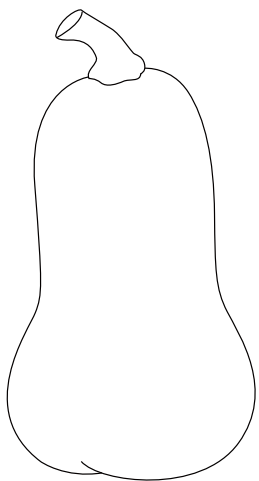
- › Nasekljajte korenček, čebulo in česen ter jih skupaj s špinacho dajte v napravo.
- › Dodajte 700 ml zelenjavne juhe, feferone in čedar.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Juho postrezite s kruhovimi kockami.



SESTAVINE

2 porcij

1/2 buče maslenke,
nasekljane
2 korenčka, narezana
na kocke
2 čebuli, narezani na kocke
1 liter zelenjavne juhe
1 žlička mešanice začimb
1 ščepec soli in popra
kocke slanine za okrasitev
polnomastna smetana
za okrasitev



JUHA IZ MASLENKE

- › Nasekljajte maslenko, korenček in čebulo ter jih dajte v napravo.
- › Dodajte 1 žlico mešanice začimb, zelenjavno juho in sol ter poper.
- › Pritisnite tipko MODE, tako da utripa lučka programa PUREED SOUP. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 21 minut, naprava začne piskati.
- › Okrasite s kockami slanine in malo polnomastne smetane.



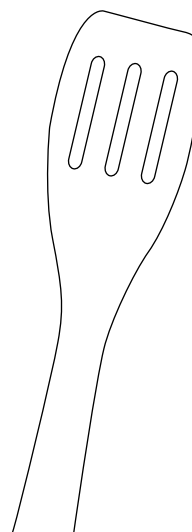
SESTAVINE

4 porcije

2 čebuli, narezani na rezine
2 stebli zelene, fino
sesekljani
2 korenčka, olupljena in
narezana na majhne kocke
25 g moke
1,2 litra kokošje juhe
250 g skuhanih svaljkov
450 g kuhanih
piščančjih rezin
1 žlica sveže sesekljanega
peteršilja
sol in sveže mleti črn poper

PIŠČANČJA JUHA S SVALJKI

- › Nasekljajte čebulo, zeleno in korenček ter jih dajte v napravo.
- › Primešajte moko, potem pa dodajte kokošjo juho in jo dobro premešajte.
- › Na koncu dodajte kuhane piščančje rezine in svaljke.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Juho po želji začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom.
- › Umešajte peteršilj in postrezite.





Chunky Soup

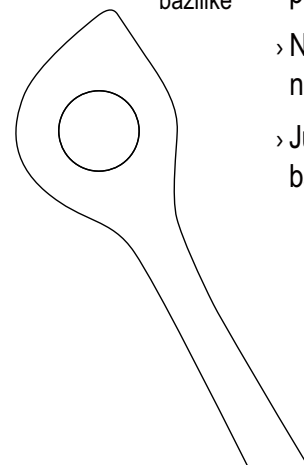
SESTAVINE

4 porcije

- 1 žlica staljenega masla
- 1 krompir, sesekljan
- 1 velika čebula, sesekljana
- 2 stroka česna, strtega
- 1 rdeča paprika, narezana na kocke
- 2 stebli zelene, sesekljeni
- 75 g kuhane klobase chorizo, narezane na kocke
- 1 žlica paradižnikove mezge
- 450 ml zelenjavne juhe
- 200 g nasekljanega paradižnika iz konzerve
- sol
- 400 g navadnega fižola (kuhanega)
- hrustljav beli kruh za postrežbo
- poper
- 1 žlica sveže sesekljane bazilike

PIKANTNA FIŽOLOVA JUHA

- › V napravo dajte čebulo, česen in stopljeno maslo.
- › Dodajte papriko, zeleno in krompir, potem še chorizo, paradižnikovo mezgo, juho, svežo baziliko, umešajte nasekljani paradižnik in začinite s soljo ter poprom.
- › Dodajte še kuhan fižol in vse skupaj dobro premešajte.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Juho postrezite s hrustljivim kruhom in nekaj listi bazilike.



SESTAVINE

1 porcija

1 majhen krompir, olupljen,
narezan na kocke
250 ml vroče zelenjavne
juhe
½ zelja, nasekljanega
1 kozarec belega vina
½ žličke kumine
1 žlica belega vinskega kisa
1 žlička medu

SLADKOKISLA ZELJNA JUHA

- › V napravo dajte krompir, zelenjavno juho, zelje in belo vino.
- › Dodajte kumino in beli vinski kis.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Postrezite pokapljano z medom.



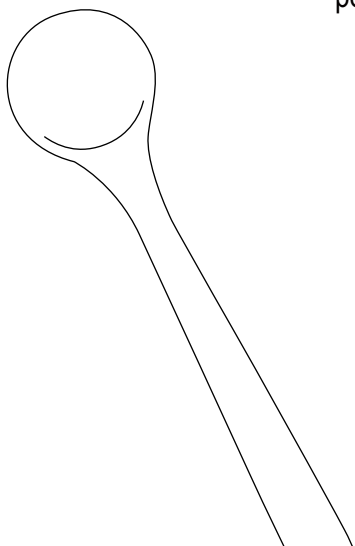
SESTAVINE

6 porcij

1 žlička soli
1 liter kokošje juhe
200 g rdeče čebule,
narezane na rezine
200 g bučke
200 g rdeče paprike
100 g krompirja
sesekljan peteršilj

MEDITERANSKA ZELENJAVNA JUHA

- › V napravo dajte nasekljano zelenjavo s soljo in kokošjo juho.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Juho potresite s seseklanim peteršiljem in jo postrezite s svežim kruhom.



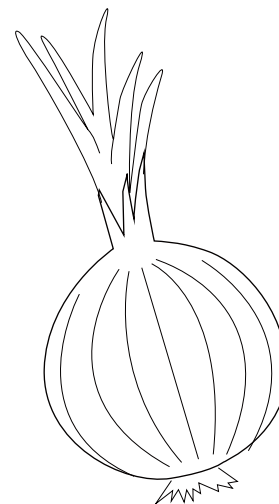
SESTAVINE

4 porcije

1 majhna čebula
1 steblo zelene
375 ml vroče kokošje juhe
225 g mešane zmrznjene
zelenjave
85 ml ostre omake
175 g kuhanega
piščančjega mesa
100 g kuhanega belega riža
500 ml vode

KOKOŠJA JUHA Z RIŽEM

- › V napravo dajte vročo kokošjo juho in piščančje meso.
- › Dodajte nasekljano zmrznjeno zelenjavo, vodo, sesekljano zeleno, ostro omako in na drobno sesekljano čebulo.
- › Na koncu dodajte riž in dobro premešajte.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.



SESTAVINE

2 porcij

200 g čičerke
(kuhane, iz konzerve)
800 ml kokošje juhe
250 g piščančjega mesa
(kuhanega, narezanega
na kocke)
1 kozarec rdečega vina
405 g paradižnika iz
konzerve
1 žlička rožmarina
4–5 strokov česna
2 korenčka
(narezana na tanke palčke)
3 glave brokolija
(razdeljene na majhne
cvetove)
1 čebula
1 žlica oljčnega olja

KOKOŠJA JUHA S ČIČERKO

- › V napravo dajte kokošjo juho, rožmarin, korenček in brokoli.
- › Dodajte čebulo, olje, česen, vino in paradižnik.
- › Dodajte kuhano čičerko in kuhano piščančje meso.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Postrezite jo z nekaj kapljicami oljčnega olja.



SESTAVINE

2 porcij

50 g sesekljane čebule
2 stroka česna, sesekljana
200 g bučk, narezanih
na rezine
½ srednjega korenčka,
narezanega na rezine
75 g paradižnika,
narezanega na kocke ali
rezine
1 žlica sveže sesekljanega
peteršilja
200 g limskega fižola
(kuhanega)
½ žličke popra
500 ml kokošje juhe
2 žlički narezanega
drobnjaka



ZELENJAVNA JUHA

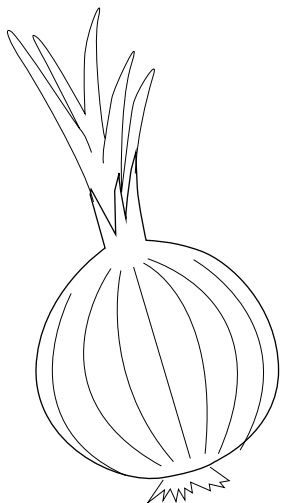
- › Sesekljajte čebulo in česen ter ju dajte v napravo.
- › Dodajte še ostale sestavine (brez fižola in drobnjaka).
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Dodajte limski fižol in okrasite z narezanim drobnjakom.



SESTAVINE

4 porcije

4 sladki krompirji
3 rdeče paprike
1 velika bela čebula
1 majhen plod rdečega
čili, fino sesekljan
2 stroka česna
2 žlički mlete paprike
1 žlička kumine
sol in poper za začinjanje
500 ml zelenjavne juhe
100 ml polnomastne
smetane
55 g masla



JUHA IZ SLADKEGA KROMPIRJA Z RDEČO PAPRIKO

- › Nasekljajte sladki krompir, papriko in čebulo ter jih dajte v napravo.
- › V napravo dajte fino sesekljan čili in na rezine narezane stroke česna skupaj z maslom.
- › Dodajte papriko v prahu in kumino in vse skupaj dobro premešajte s 500 ml zelenjavne juhe.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Juho začinite s soljo in poprom, dodajte polnomastno smetano ter jo dobro premešajte.





Chunky Soup

SESTAVINE

4 porcije

- 1 srednja koleraba (500 g)
- 2 srednja korenčka
- 1 srednji pastinak
- 1 velika čebula
- 2 žlici oljčnega olja
- 2 stroka česna, sesekljana
- 1 liter vroče zelenjavne juhe
- 400 g limskega fižola iz konzerve, spranega in odcejenega
- ½ žličke rožmarina sol in mleti črn poper

ZELENJAVNA JUHA S KOSI KORENASTE ZELENJAVE

- › Narežite kolerabo, korenček, pastinak in čebulo na majhne koščke ter te skupaj z 2 žlicama oljčnega olja dajte v napravo.
- › Dodajte česen, vročo zelenjavno juho, limski fižol in rožmarin.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.
- › Juho postrezite s hrustljivim kruhom.

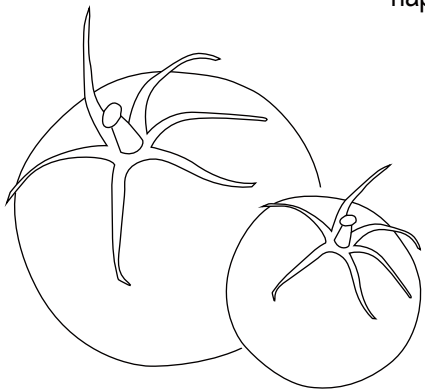
SESTAVINE

4 porcije

1 čebula, sesekljana
1 korenček, narezan
na kocke
2 stroka česna
1 kg paradižnika,
sesekljanega
1 liter vroče zelenjavne juhe
1 žlica na soncu sušenega
paradižnika v olju
1 ščepec sladkorja
2 žlici oljčnega olja
sveža bazilika za okrasitev

RUSTIKALNA PARADIŽNIKOVA JUHA

- › Narežite čebulo, korenček in stroke česna na majhne koščke ter jih z 2 žlicama oljčnega olja dajte v napravo.
- › Dodajte vročo zelenjavno juho, paradižnik, ščepec sladkorja in na soncu posušen paradižnik, narezan na majhne koščke.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa CHUNKY SOUP utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave, čez približno 28 minut, naprava začne piskati.



SESTAVINE

1 kg jabolk za kuhanje
50 ml vode
6 žlic sladkorja
½ žličke cimeta

JABOLČNI KOMPOT S CIMETOM

- › V napravo dajte vodo.
- › Narežite olupljena jabolka na majhne koščke in jih dajte v napravo.
- › Dodajte 6 žlic sladkorja in ½ žličke cimeta.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa COMPOTE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave (čez približno 13 minut) naprava začne piskati.
- › Postrezite z müslijem kot slasten zajtrk.



SESTAVINE

200 g jagod
200 g borovnic
200 g malin
2 žlici sladkorja
1 žlička izvlečka vanilje
100 ml vode

KOMPOT IZ JAGOD, BOROVNIC IN MALIN

- › V napravo dajte vodo.
- › Narežite jagode na kose velikosti pribl. 2 cm in jih dajte v napravo.
- › Dodajte borovnice in maline.
- › Dodajte 2 žlici sladkorja in 1 žličko izvlečka vanilje.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa COMPOTE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave (čez približno 13 minut) naprava začne piskati.
- › Postrezite z vaniljevim sladoledom.





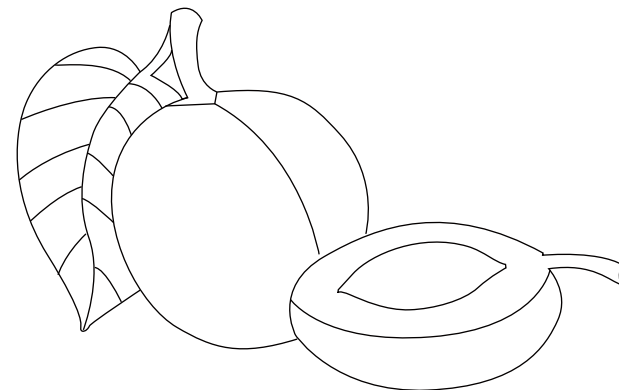
Compote

SESTAVINE

2 kg breskev
1 limona (samo sok)
2 žlici medu
1 žlička izvlečka vanilje

BRESKOV KOMPOT

- › Odstranite koščice iz breskev in jih narežite na majhne koščke.
- › Breskve dajte v napravo skupaj z limoninim sokom, 2 žlicama medu in 1 žličko izvlečka vanilje.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa COMPOTE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave (čez približno 13 minut) naprava začne piskati.
- › Postrezite z grškim jogurtom.



SESTAVINE

500 g rabarbare
100 g sladkorja
100 ml vode
1 košček (1 cm) svežega
ingverja
(nastrganega)

RABARBARIN KOMPOT Z INGVERJEM

- › V napravo dajte vodo.
- › Narežite rabarbaro na majhne koščke in jih dajte v vodo.
- › Dodajte 100 g sladkorja in nastrgani ingver ter vse skupaj dobro premešajte.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa COMPOTE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave (čez približno 13 minut) naprava začne piskati.
- › Če je kompot pregost, primešajte malo vrele vode.
- › Dodatek stepene smetane ali vaniljeve omake poskrbi za še boljši okus.





Compote

SESTAVINE

1,5 kg pomaranč
1 žlica pimenta
100 ml pomarančnega soka
3 žlice rjavega sladkorja
½ žličke cimeta

POMARANČNI KOMPOT Z ZAČIMBAMI

- › Olupite pomaranče, narežite pomarančne krljje na kose in jih dajte v napravo.
- › Dodajte 1 žličko pimenta, ½ žličke cimeta in 100 ml pomarančnega soka ter primešajte rjavi sladkor.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa COMPOTE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Na koncu časa priprave (čez približno 13 minut) naprava začne piskati.

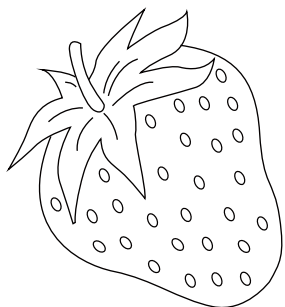


SESTAVINE

500 g zrelih jagod
4 banane
400 g naravnega jogurta
250 ml sveže iztisnjenega
pomarančnega soka
2 žlici sladkorja

JAGODNI SMUTI

- › Razpolovite jagode in jih dajte v napravo.
- › Olupite banane, jih narežite na majhne koščke in jih skupaj z jogurtom, pomarančnim sokom ter 2 žlicama sladkorja dajte v napravo.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa SMOOTHIE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Ko je smuti končan (po približno 2 minutah), naprava začne piskati.

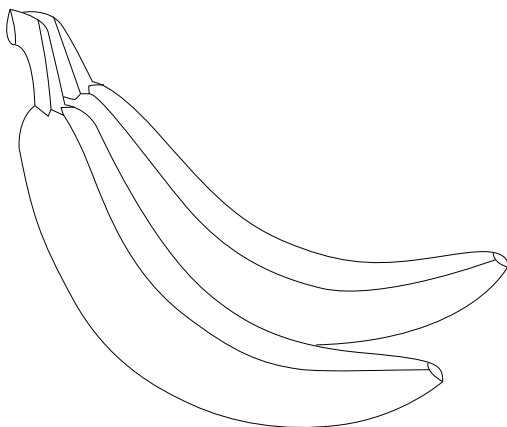


SESTAVINE

4 banane
550 ml mleka, polmastnega
(ali 550 ml sojinega ali
mandljevega mleka)
8 žlic vode
4 žlice rjavega sladkorja
16 ledenih kock
(razdrobljenih)

BANANIN SMUTI

- › Olupite banane, jih narežite na majhne koščke in jih dajte v napravo.
- › Dodajte vodo, mleko, rjavi sladkor in (razdrobljene) ledene kocke.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa SMOOTHIE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Ko je smuti končan (po približno 2 minutah), naprava začne piskati.





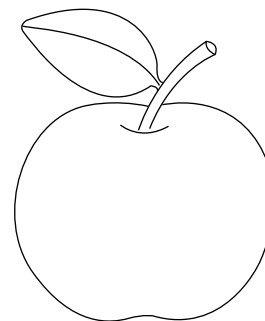
Smoothie

SESTAVINE

4 banane, narezane
na rezine
600 g belega grozdja
600 g vaniljevega jogurta
2 jabolki, z odstranjenim
peščiščem in narezani
na koščke
200 g svežih listov špinače

ZELENI SMUTI

- › Olupite banane, jih narežite na majhne koščke in jih dajte v napravo.
- › Razpolovite grozdne jagode in jih skupaj z očiščenimi, narezanimi jabolki dajte v napravo.
- › Na koncu dodajte še vaniljev jogurt in liste špinače.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa SMOOTHIE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Ko je smuti končan (po približno 2 minutah), naprava začne piskati.



SESTAVINE

1 liter mleka
750 ml vaniljevega
sladoleda
2 stroka vanilje

VANILJEV MLEČNI NAPITEK

- › V napravo dajte mleko.
- › Dodajte vaniljev sladoled v več delih.
- › Prerežite strok vanilje po dolgem in odstranite sredico.
- › Sredico dajte v napravo.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa SMOOTHIE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Ko je mlečni napitek končan (po približno 2 minutah), naprava začne piskati.



SESTAVINE

500 g ananasa v kosih
3 korenčki
3 pomaranče, olupljene
300 ml vode

SMUTI IZ ANANASA IN POMARANČ

- › Olupite in nasekljajte korenček ter pomaranče in jih dajte v napravo.
- › Dodajte vodo in kose ananasa.
- › Tipko MODE pritisnite tolikokrat, da začne lučka programa SMOOTHIE utripati. Potem pritisnite tipko START/STOP.
- › Ko je smuti končan (po približno 2 minutah), naprava začne piskati.



Embalaža, 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

Opomba:

Slike v tej knjižici z recepti so samo primeri in lahko glede na zrelost ali vrsto zelenjave/sadja odstopajo od vaših rezultatov.

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