

30 receptov

MIXÉR COOK 'N' MIX KUCHÁRSKA KNIHA



Karfiolová polievka s pórom	2
Paradajková polievka s čili a bazalkou	5
Hríbová polievka	7
Mrkvová polievka s koriandrom	8
Zemiaková polievka s pórom	11
Hrachová polievka so šunkou	12
Brokolicová polievka so syrom Stilton	15
Polievka z červenej repy	17
Špenátová polievka s mrkvou	19
Polievka z muškátovej tekvice	20
Kuracia polievka s gnocchi	23
Pikantná fazuľová polievka	25
Sladkokyslá kapustová polievka	26
Stredomorská zeleninová polievka	28
Kuracia polievka s ryžou	31
Kuracia polievka s cicerom	32
Zeleninová polievka	34
Polievka zo sladkých zemiakov s červenou paprikou	36
Polievka s krájanou koreňovou zeleninou	39
Rustikálna paradajková polievka	40
Jablkový kompót so škoricou	43
Jahodovo-čučoriedkovo-malinový kompót	44
Broskyňový kompót	47
Rebarborový kompót so zázvorom	48
Pomarančový kompót s korením	51
Jahodové smoothie	52
Banánové smoothie	54
Zelené smoothie	57
Vanilkový koktail	58
Ananásovo-pomarančové smoothie	61



PRÍSADY

4 porcie

50 g masla

1 pór

1 cibuľa, nasekaná
najemno

1 strúčik cesnaku,
nasekaný najemno

800 g ružičiek karfiolu,
rozdrobených nahrubo

1 liter horúceho

kuracieho vývaru

250 ml Crème double

2 PL prírodného
olivového oleja extra

KARFIOLOVÁ POLIEVKA S PÓROM

- › Nakrájajte pór, cibuľu, cesnak a karfiol dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 1 liter horúceho kuracieho vývaru.
- › Pridajte maslo a 2 PL olivového oleja.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte 200 ml Crème double a premiešajte.
- › Ochutťe soľou a čerstvo mletým čiernym korením a opäť premiešajte.
- › Podávajte s trochou Crème double a pokvapkané olivovým olejom.





Pureed Soup

PRÍSADY

4 porcie

- 1 PL olivového oleja
- 1 malá cibuľa, nasekaná
- 2 strúčiky cesnaku, nasekané
- 1 - 2 ČL čili vločiek
- 400 g paradajok
- ½ ČL mletého čierneho korenia
- 800 ml vody
- 1 ČL sladidla
- 3 PL bazalky
- 10 g Crème fraîche
- ½ ČL soli

PARADAJKOVÁ POLIEVKA S ČILI A BAZALKOU

- › Nasekajte cibuľu a cesnak a s 1 PL olivového oleja dajte do spotrebiča.
- › Pridajte čili, paradajky a 800 ml vody.
- › Dochuťte soľou, čiernym korením a sladidlom.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte bazalku a Crème fraîche a všetko premiešajte, dokiaľ nie je polievka krémová.
- › Obložte čerstvou bazalkou.



PRÍSADY

3 porcie

25 g masla
1 veľká cibuľa,
nasekaná najemno
1 zelená paprika,
nasekaná najemno
1 stredne veľký pór,
nasekaný najemno
1 - 2 strúčiky cesnaku,
roztlačeného
300 g postrúhaných
šampiňónov
2 PL múky
450 ml zeleninového
vývaru
450 ml mlieka
1 PL jemne nakrájaného
petržlenu
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie
1 ČL čerstvého tymianu,
nasekaný

HRÍBOVÁ POLIEVKA

- › Nakrájajte cibuľu, papriku a pór a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte maslo, roztlačený cesnak a hriby.
- › Vmiešajte múku a potom po malých porciách prilievajte vývar a zakaždým dobre premiešajte.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte mlieko a nasekanú petržlenovú vňať a dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
- › Obložte nasekaným tymianom.



PRÍSADY

4 porcie

1 PL rastlinného oleja

1 cibuľa, nakrájaná
na plátky

450 g mrkvy,

nakrájanej na plátky

1 ČL mletého koriandra

1,2 litra zeleninového
vývaru

1 zväzok čerstvého kori-
andra, nahrubo nasekaný



MRKVOVÁ POLIEVKA S KORIANDROM

- › Cibuľu a mrkvu nakrájajte na plátky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Primiešajte mletý koriander a $\frac{3}{4}$ čerstvého koriandra, potom pridajte zeleninový vývar a rastlinný olej.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Obložte čerstvým koriandrom.



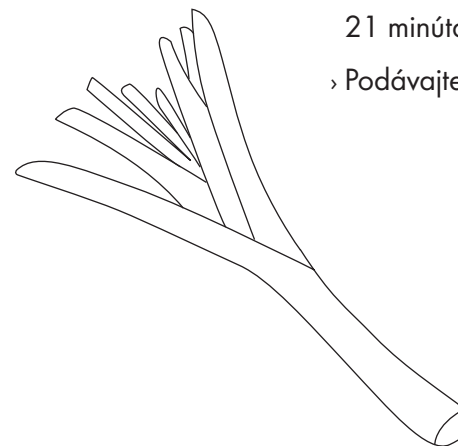
PRÍSADY

2 porcie

2 PL rozpusteného masla
3 stredne veľké póry,
nakrájaný
na jemné plátky
250 ml vriacej vody
1 kocka kuracieho vývaru s
nízkym obsahom soli
3 stredne veľké zemiaky,
nakrájané na kocky
3 stredne veľké mrkvy, nak-
rájané na tenké plátky
½ ČL sušeného
majoránu
½ ČL sušeného tymianu
½ ČL čierneho korenia
500 ml nízkoúčného
mlieka
Krutóny na ozdobu

ZEMIAKOVÁ POLIEVKA S PÓROM

- › Rozpustené maslo a pór dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu, mlieku, kocku vývaru, zemiaky, mrkvu, majorán, tymian a čierne korenie.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte ozdobené krutónmi.



PRÍSADY

4 porcie

2 PL olivového oleja
1 ½ cibule, nakrájaná
na plátky
10 plátkov slaniny,
osmažené a nakrájané
2 strúčiky cesnaku,
nasekané
600 g hlboko mrazeného
hrachu, rozmrazeného,
plus malé množstvo
na servírovanie
600 ml horúceho
zeleninového vývaru
parmská šunka
na servírovanie

HRACHOVÁ POLIEVKA SO ŠUNKOU

- › Olej, cibule a osmaženú slaninu dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cesnak, hrášok a zeleninový vývar.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Na servírovanie ozdobte malým množstvom hrášku a parmskou šunkou.





Pureed Soup

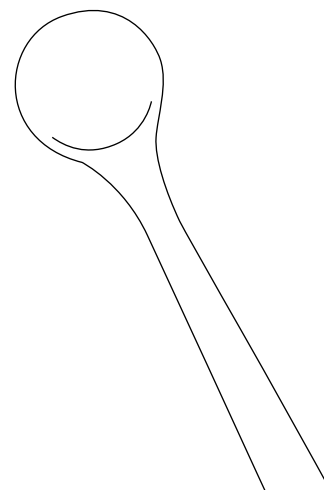
PRÍSADY

2 porcie

1 PL olivového oleja
55 g syra Stilton
½ PL masla
½ veľká cibuľa, nasekaná
1 strúčik cesnaku,
nasekaný
250 g brokolice (ružičky a
stopka), nasekané
300 ml horúceho
kuracieho vývaru
soľ a mleté
čierne korenie
1 žltok
3 PL Crème double
Krutóny na ozdobu

BROKOLICOVÁ POLIEVKA SO SYROM STILTON

- › Olej a maslo s cesnakom a cibuľami dajte do spotrebiča.
- › Pridajte nasekanú brokolicu a horúci kurací vývar a všetko dobre premiešajte.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Ochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
- › V mise zmiešajte žltok a Crème double a vlejte do horúcej polievky.
- › Syr Stilton rozdrobte do horúcej polievky a podávajte s krutónmi.



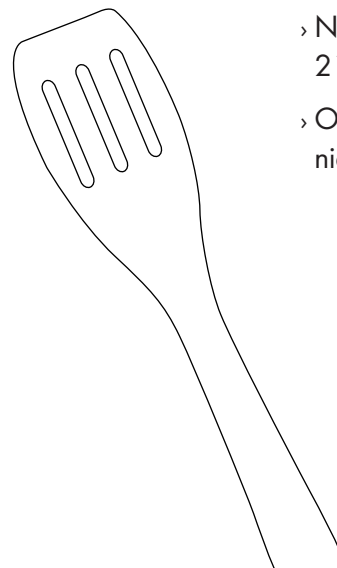
PRÍSADY

4 porcie

3 PL olivového oleja
1 veľká cibuľa, nasekaná
3 strúčiky cesnaku,
nasekané
8 ks stredne veľkej
červenej repy,
olúpané a nakrájané
1 liter hovädzieho vývaru
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie
Crème double
na ozdobu
Zmes semienok na ozdobu

POLIEVKA Z ČERVENEJ REPY

- › Nasekajte cibuľu a cesnak a s olivovým olejom dajte do spotrebiča.
- › Primiešajte nasekanú červenú repu, zalejte vývarom, osolte a dochuťte čiernym korením.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Ozdobte kopčekom Crème double a niekoľkými semienkami.



PRÍSADY

2 porcie

200 g špenátu
2 mrkvy, nasekané
nahrubo
3 strúčiky cesnaku,
nasekané
700 ml zeleninového
vývaru
30 g syra Cheddar
1 cibuľa, nasekaná
3 sušené feferónky
soľ a čierne korenie

ŠPENÁTOVÁ POLIEVKA S MRKVOU

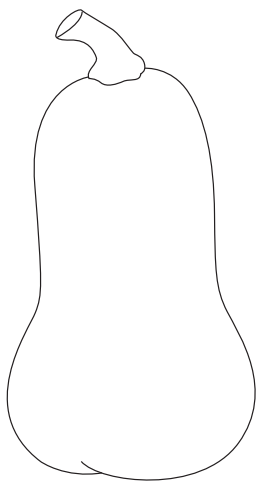
- › Mrkvu, cibuľu a cesnak nakrájajte na malé kúsky a so špenátom dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 700 ml zeleninového vývaru, feferónky a syr Cheddar.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s krutónmi.



PRÍSADY

2 porcie

1/2 muškátová tekvica,
nakrájaná na malé kúsky
2 mrkvy, nakrájané
na kocky
2 cibule, nakrájané
na kocky
1 liter zeleninového vývaru
1 ČL zmesi korenia
1 štipka soli
a čierneho korenia
kocky slaniny na ozdobu
Crème double
na ozdobu



POLIEVKA Z MUŠKÁTOVEJ TEKVICE

- › Muškátovú tekvicu, mrkvy a cibule nakrájajte na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 1 ČL zmesi korenia, zeleninového vývaru, soľ a čierne korenie.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu PUREED SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Ozdobte kockami slaniny a kopčekom Crème double.





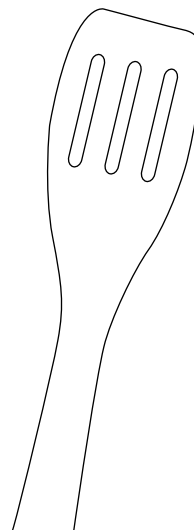
PRÍSADY

4 porcie

2 cibule, nakrájané
na plátky
2 stonky zeleru,
nasekané najemno
2 mrkvy, olúpané
a nakrájané
na malé kocky
25 g múky
1,2 litra kuracieho vývaru
250 g varených gnocchi
450 g uvareného
kurčafa, nakrájané
na plátky
1 PL jemne
nakrájaného petržlenu
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie

KURACIA POLIEVKA S GNOCCHI

- › Cibule, zeler a mrkvy nakrájajte na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Vmiešajte múku a potom pridajte kurací vývar a dobre premiešajte.
- › Nakoniec pridajte dusené kurča a gnocchi.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podľa chuti pridajte soľ a čerstvo mleté čierne korenie.
- › Primiešajte petržlen a podávajte.





Chunky Soup

PRÍSADY

4 porcie

- 1 PL rozpusteného masla
- 1 zemiak, nasekaný
- 1 veľká cibuľa, nasekaná
- 2 strúčiky cesnaku, roztlačené
- 1 červená paprika, nakrájaná na kocky
- 2 stonky zeleru, nasekané
- 75 g varenej klobásy chorizo, nakrájaná na kocky
- 1 PL paradajkového pretlaku
- 450 ml zeleninového vývaru
- 200 g paradajok z konzervy, nakrájané na malé kúsky
- soľ
- 400 g fazule kidney (uvarená)
- chrumkavý biely chlieb na servírovanie
- čierne korenie
- 1 ČL čerstvej nasekanej bazalky

PIKANTNÁ FAZUL'OVÁ POLIEVKA

- › Cibuľu, cesnak a rozpustené maslo dajte do spotrebiča.
- › Pridajte papriku, zeler a zemiak, potom primiešajte klobásu Chorizo, paradajkový pretlak, vývar, čerstvú bazalku, na malé kúsky nakrájané paradajky, pridajte soľ a čierne korenie.
- › Pridajte uvarenú fazuľu a všetko dobre premiešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s chrumkavým chlebom a pár lístkami bazalky.



PRÍSADY

1 porcia

1 malý zemiak, olúpaný,
nakrájaný na kocky
250 ml horúceho
zeleninového vývaru
½ bielej kapusty,
nakrájaná
1 pohár bieleho vína
½ ČL rasce
1 PL bieleho
vínneho octu
1 ČL medu

SLADKOKYSLÁ KAPUSTOVÁ POLIEVKA

- › Zemiak, zeleninový vývar, bielu kapustu a biele víno dajte do spotrebiča.
- › Pridajte rascu a biely vínny ocot.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte pokvapkané medom.



PRÍSADY

6 porcií

1 ČL soli

1 liter kuracieho vývaru

200 g červenej cibule,

nakrájaná na plátky

200 g cukety

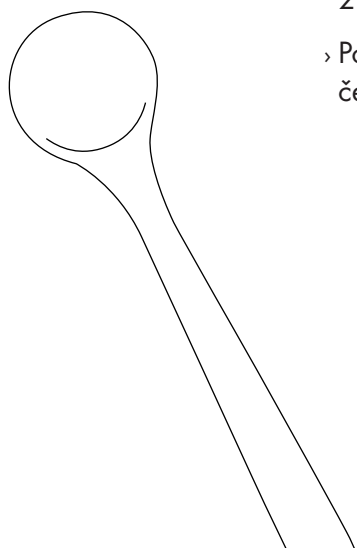
200 g červenej papriky

100 g zemiakov

nasekaná petržlenová vňať

STREDOMORSKÁ ZELENINOVÁ POLIEVKA

- › Zeleninu nakrájanú na malé kúsky dajte spolu so soľou a kuracím vývarom do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Posypte nasekaným petržlenom a podávajte s čerstvým chlebom.





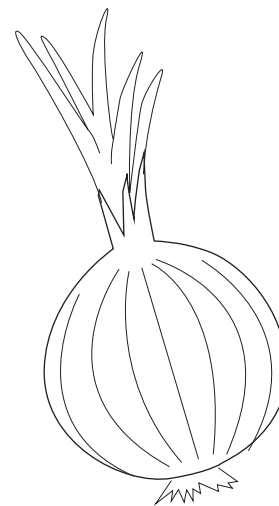
PRÍSADY

4 porcie

400 g paradajok
z konzervy
1 malá cibuľa
1 stonka zeleru
375 ml horúceho
kuracieho vývaru
225 g zmesi hlboko zmra-
zenej zeleniny
85 ml pikantnej omáčky
175 g uvareného
kuracieho mäsa
100 g varenej bielej ryže
500 ml vody

KURACIA POLIEVKA S RYŽOU

- › Horúci kurací vývar a kuracie mäso dajte do spotrebiča.
- › Pridajte nakrájanú hlboko zmrazenú zeleninu, nasekaný zeler, vodu, pikantnú omáčku a najemno nasekanú cibuľu.
- › Nakoniec pridajte ryžu a všetko dobre pre-miešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.



PRÍSADY

2 porcie

200 g cíceru
(predvarený, z konzervy)

800 ml kuracieho vývaru

250 g kuracieho mäsa
(dusené, nakrájané
na kocky)

1 pohár červeného vína

405 g paradajok
z konzervy

1 ČL rozmarínu

4 - 5 strúčikov cesnaku

2 mrkvy
(jemne nakrájané
na pásiky)

3 hlavy brokolice
(rozdelené na
malé ružičky)

1 cibuľa

1 PL olivového oleja

KURACIA POLIEVKA S CÍCEROM

- › Kurací vývar, rozmarín, mrkvy a brokolicu dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cibuľu, olej, cesnak víno a paradajky.
- › Pridajte predvarený cícer a dusené kuracie mäso.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ nebliká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte pokvapkané olivovým olejom.



PRÍSADY

2 porcie

50 g nasekanej cibule
2 strúčiky cesnaku,
nasekané
200 g cukety,
nakrájanej na plátky
1/2 stredne veľkej mrkvy,
nakrájaná na plátky
75 g paradajok, nakrájané
na kocky alebo na plátky
1 PL jemne
nakrájaného petržlenu
200 g fazule Lima
(uvarenej)
1/2 ČL čierneho korenia
500 ml kuracieho vývaru
2 ČL pažítiky



ZELENINOVÁ POLIEVKA

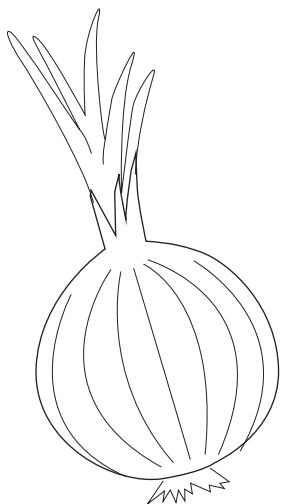
- › Cibuľu a cesnak nasekajte a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte zvyšné prísady (bez fazule a pažítiky).
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte fazuľu Lima a posypte nakrájanou pažítkou.



PRÍSADY

4 porcie

4 sladké zemiaky
3 červené papriky
1 veľká biela cibuľa
1 malá červená čili paprika,
nasekaná najemno
2 strúčiky cesnaku
2 ČL mletej papriky
1 ČL rasce
soľ a čierne korenie
na dochutenie
500 ml zeleninového
vývaru
100 ml Crème double
55 g masla



POLIEVKA ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV S ČERVENOU PAPRIKOU

- › Sladké zemiaky, papriku a cibuľu nakrájate na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte najemno nasekanú čili papriku, strúčiky cesnaku nakrájané na plátky a maslo.
- › Pridajte mletú papriku a rascu a všetko dobre premiešajte s 500 ml zeleninového vývaru.
- › Stlačte tlačidlo MODE, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Dochuťte soľou a čiernym korením, pridajte Crème double a všetko dobre premiešajte.





PRÍSADY

4 porcie

- 1 stredne veľká kvaka (500 g)
- 2 stredne veľké mrkvy
- 1 stredne veľký paštrnák
- 1 veľká cibuľa
- 2 PL olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku, nasekané
- 1 liter horúceho zeleninového vývaru
- 400 g fazule Lima z konzervy, opláchnutá a odkvapkaná
- ½ ČL rozmarínu
- soľ a mleté čierne korenie

POLIEVKA S KRÁJANOU KOREŇOVOU ZELENINOU

- › Nakrájajte kvaku, mrkvy, paštrnák a cibuľu na malé kúsky a s 2 PL olivového oleja všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cesnak, horúci zeleninový vývar, fazuľu Lima a rozmarín.
- › Stlačte tlačidlo MODE, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s chrumkavým chlebom.

PRÍSADY

4 porcie

1 cibuľa, nasekaná
1 mrkva, nakrájaná
na kocky
2 strúčiky cesnaku
1 kg paradajok, nasekané
1 liter horúceho
zeleninového vývaru
1 PL sušených
paradajok v oleji
1 štipka cukru
2 PL olivového oleja
čerstvá bazalka
na ozdobu

RUSTIKÁLNA PARADAJKOVÁ POLIEVKA

- › Cibuľu, mrkvu a strúčiky cesnaku nakrájajte na malé kúsky a s 2 PL olivového oleja dajte do spotrebiča.
- › Pridajte horúci zeleninový vývar, paradajky, štipku cukru a na malé kúsky nakrájané sušené paradajky.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY SOUP. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.



PRÍSADY

1 kg jablká na varenie
50 ml vody
6 PL cukru
½ ČL škorice

JABLKOVÝ KOMPÓT SO ŠKORICOU

- › Naplňte vody do prístroja.
- › Nakrájajte olúpané jablká na malé kúsky a dajte ich do spotrebiča.
- › Pridajte 6 PL cukru a ½ ČL škorice.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s müsli ako chutné raňajky.

PRÍSADY

500 g jahôd
500 g čučoriedok
500 g malín
4 PL cukru
1 ČL vanilkovej esencie

JAHODOVO- ČUČORIEDKOVO- MALINOVÝ KOMPÓT

- › Naplňte vody do prístroja.
- › Jahody rozpolíte a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte čučoriedky a maliny.
- › Pridajte 4 PL cukru a 1 ČL vanilkovej esencie.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s vanilkovou zmrzlinou.

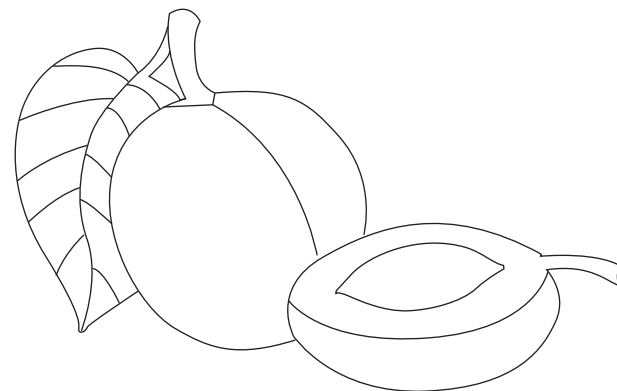


PRÍSADY

2 kg broskýň
1 citrón (iba šľava)
2 PL medu
1 ČL vanilkovej esencie

BROSKYŇOVÝ KOMPÓT

- › Broskyne vykôstkujte a nakrájajte na malé kúsky.
- › Broskyne s citrónovou šľavou, 2 PL medu a 1 ČL vanilkovej esencie dajte do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s gréckym jogurtom.



PRÍSADY

500 g rebarbory
100 g cukru
100 ml vody
1 malý kus (1 cm)
čerstvého zázvoru
(nastrúhaný)

REBARBOROVÝ KOMPÓT SO ZÁZVOROM

- › Naplňte vody do prístroja.
- › Nakrájajte rebarboru na malé kúsky a dajte ju do spotrebiča.
- › Pridajte 250 g cukru a nastrúhaný zázvor a všetko dobre premiešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Ak je kompót príliš hustý, primiešajte trochu vriacej vody.
- › Výborne chutí so šľahačkou alebo vanilkovou omáčkou.





Compote

PRÍSADY

1,5 kg pomarančov
1 ČL nového korenia
100 ml pomarančovej
šťavy
3 PL hnedého cukru
½ ČL škorice

POMARANČOVÝ KOMPÓT S KORENÍM

- › Ošúpte pomaranče, nakrájajte ich na kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 1 ČL nového korenia, ½ ČL škorice a 100 ml pomarančovej šťavy a primiešajte hnedý cukor.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.

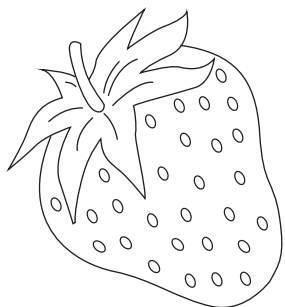


PRÍSADY

500 g zrelých jahôd
4 banány
400 g prírodného jogurtu
250 ml čerstvo vylisovanej
šľavy z pomaranča
2 PL cukru

JAHODOVÉ SMOOTHIE

- › Jahody rozpolíte a dajte do spotrebiča.
- › Ošúpte banány, nakrájajte ich na malé kúsky a dajte ich s jogurtom, pomarančovou šľavou a 2 PL cukru do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu SMOOTHIE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.

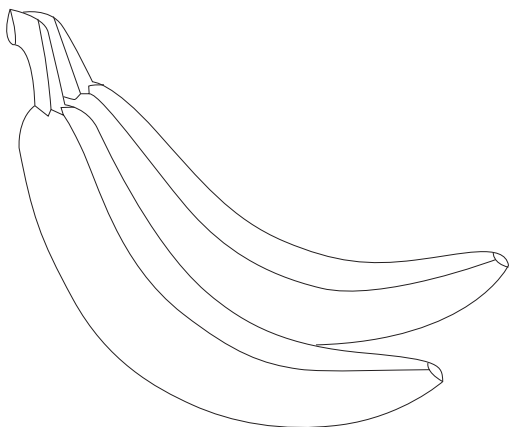


PRÍSADY

4 banány
550 ml polotučného mlieka
(voliteľne 550 ml sóje
alebo mandľového mlieka)
8 PL vody
4 PL hnedého cukru
16 ľadových kociek
(rozdrvených)

BANÁNOVÉ SMOOTHIE

- › Banány olúpte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu, mlieku, hnedý cukor a ľadové kocky (rozdrvené).
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu SMOOTHIE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.

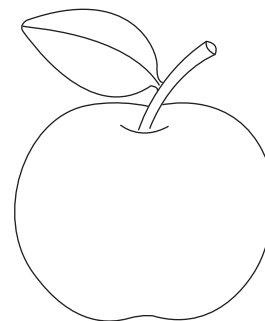


PRÍSADY

4 banány, nakrájané
na plátky
600 g zeleného hrozna
600 g vanilkového jogurtu
2 jablká, bez jadierok a
nakrájané na malé kúsky
200 g čerstvého špenátu

ZELENÉ SMOOTHIE

- › Banány olúpte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Bobuľky hrozna rozpoľte a dajte do spotrebiča spolu s jablkami zbavenými jadierok a nakrájanými na malé kúsky.
- › Nakoniec pridajte vanilkový jogurt a špenát.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu SMOOTHIE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.



PRÍSADY

1 l mlieka
750 ml vanilkovej zmrzliny
2 vanilkové struky

VANILKOVÝ KOKTAIL

- › Naplňte mlieko do prístroja.
- › Vanilkovú zmrzlinu pridajte vo viacerých porciách.
- › Vanilkové struky rozrežte po dĺžke a vyberte dreň.
- › Dreň dajte do prístroja.
- › Tlačidlo MODE stláčajte dovtedy, kým nezabliká kontrolka programu SMOOTHIE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je mliečny koktail hotový (asi po 2 minútach), začne prístroj pípať.





PRÍSADY

500 g kúskov ananásu
3 mrkvy
3 olúpané pomaranče
300 ml vody

ANANÁSOVO- POMARANČOVÉ SMOOTHIE

- › Olúpte mrkvu a pomaranče a nakrájajte ich na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu a kúsky ananásu.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu SMOOTHIE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), začne spotrebič pípať.



Autori fotografií

Obal, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
S. 1, 44 : © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
S. 5, 51, 61 : © egorxli/www.fotolia.com
S. 8, 19 : © Nomad_Soul/www.fotolia.com
S. 12, 32 : © Soyka/www.fotolia.com
S. 43 : © Kesu/www.fotolia.com
S. 48 : © Irochka/www.fotolia.com
S. 55 : © Iecic/www.fotolia.com
S. 58 : © Christian Fischer/www.fotolia.com
S. 59 : © HandmadePictures/www.fotolia.com
S. 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

Upozornenie:

Obrázky v tomto zošite s
receptami sú iba príklady a v
závislosti na stupni zrelosti alebo
druhu zeleniny / ovocia sa môžu líšiť
od Vášho výsledku.

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