

Miele

Gotowanie na parze

Książka kucharska



Drogie Smakoszki,
drodzy Smakosze,

dobre rozmowy i piękne chwile często towarzyszą wspólnym posiłkom. Wspólne doświadczenia kulinarne łączą - szczególnie wtedy, gdy są one wyjątkowe. Dotyczy to zarówno dnia codziennego, jak i szczególnych okazji.

Wasze nowe urządzenie do gotowania na parze oferuje odpowiedni potencjał: dzięki jego uniwersalności można w nim nie tylko szybko i zdrowo przyrządzić codzienne posiłki, lecz również wy rafinowane kulinarne menu na najwyższym poziomie.

Mamy nadzieję, że ta książka będzie przy tym stanowić dla Was prawdziwą pomoc. W naszej Kuchni Eksperymentalnej Miele codziennie spotykają się wiedza i ciekawość, rutyna i zaskoczenie - na ich bazie opracowujemy dla Was zarówno pomocne wskazówki, jak również interesujące przepisy z gwarancją powodzenia. Więcej przepisów, inspiracji i fascynujących tematów można znaleźć w naszej aplikacji Miele@mobile.

Mają Państwo jakieś pytania, pomysły lub życzenia? Prosimy o kontakt, będziemy wdzięczni, mogąc wymienić się doświadczeniami. Nasze dane kontaktowe znajdują się na końcu tej książki.

Życzymy Państwu niezapomnianych wrażeń kulinarnych.

Wasza Eksperymentalna Kuchnia Miele

Spis treści

Wstęp	3
Informacje ogólne	7
Zanim rozpocznie z	8
Ważne wskazówki do przepisów	9
Programy	11
Zastosowania specjalne	12
Gotowanie zestawu obiadowego	13
Warto wiedzieć	14
Ilości i miary	15
Akcesoria Miele	17
Produkty pielęgnacyjne Miele	18
Dodatki i warzywa	19
Warzywa na przystawkę.....	20
Czerwona kapusta z jabłkiem.....	21
Dim Sum z nadzieniem Pak Choi	22
Fenkuł z winegret orzechowym	23
Warzywa fenkułowe.....	24
Suflet warzywny	25
Gnocchi	26
Hummus	27
Zapiekanka ziemniaczana z bekonem	28
Kluski ziemniaczane	29
Piure ziemniaczane.....	30
Suflet ziemniaczany.....	31
Risotto dyniowe.....	32
Sałatka z soczewicy	33
Marchewka z szalotką w glazurze	34
Pilaw	35
Knedle grzybowe z sosem dyniowym	36
Polenta po szwajcarsku.....	38
Ser owczy w płaszczyku z cukinii	39
Duszone ogórki	40
Knedle bawarskie	41
Pomidory po grecku	42
Nadziewane łódeczki z cukinii.....	43

Ryby	44
Dorada z warzywami	45
Curry rybne z brzoskwinia	46
Pstrąg w białym winie	47
Łosoś z porem i sosem z białego wina	48
Małże w sosie	49
Diabeł morski w sosie borowikowym	50
Tuńczyk na ryżu pomidorowym	51
Mięso	52
Klopsiki z kapustą pekińską	53
Filet z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami	54
Kawałki kurczaka z papryką	55
Półdzwica cielęca z ziołami	56
Gołąbki z kapusty	57
Jagnięcina duszona z suszonymi śliwkami	59
Karkówka jagnięca z zieloną fasolką	61
Pierś z indyka z nadzieniem	62
Półdzwica wołowa	64
Półdzwica wołowa poszetowana z warzywami	66
Gulasz holenderski	67
Gulasz wołowy	68
Saucisson	70
Medaliony wieprzowe z warzywami pieczarkowo-jabłkowymi	71
Wołowina w sosie jabłkowo-chrzanowym	72
Wołowina po wiedeńsku	73
Tikka Masala z ryżem	74
Zupy & Potrawy jednogarnkowe	76
Fasolka z jagnięciną	77
Potrawka rybna	78
Zupa gulaszowa	79
Rosół z kury	80
Zupa ziemniaczana	81
Zupa dyniowa po australijsku	82
Kremowa zupa marchewkowa	83
Mięso z ryżem	84
Zupa z młodymi warzywami	85
Deser	86
Pudding jagodowy	87
Pudding świąteczny	88
Krem kataloński	90
Kluski na parze z kompotem morelowym	91

Spis treści

Kluski na parze z powidłami śliwkowymi	93
Suflet grysikowy	94
Krem karmelowy.....	95
Ciasto karmelowo-daktylowe.....	96
Kompot wiśniowy z amaretto	97
Gruszki gotowane.....	98
Ciasto limetkowo-serowe	99
Flan kawowy.....	100
Knedle twarogowe.....	101
Suflet serowy	102
Mus pigwowy	103
Gruszki poszerowane w czerwonym winie.....	104
Treacle Sponge Pudding	105
Puding orzechowo-czekoladowy	106
Pasteryzacja i jeszcze więcej.....	107
Pasteryzacja w urządzeniu do gotowania na parze Miele	108
Odsokowywanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele	111
Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele	113
Blanszowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele.....	116
Podgrzewanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele	117
Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele	119

Warto wiedzieć: Gotowanie na parze - wczoraj i dziś

W Chinach gotowanie na parze ma długą tradycję. W ojczyźnie gotowania na parze od ponad 1000 lat znajdują zastosowanie naczynia do gotowania z podwójną ścianką, w których gotowane potrawy są oddzielone od płynu. W Europie ta metoda gotowania zyskała uznanie w latach 70-tych: W gastronomii po raz pierwszy znalazły zastosowanie profesjonalne urządzenia do gotowania na parze. Nieco później technologia trafiła również „pod strzechy” w prywatnych gospodarstwach domowych. Dzisiaj, na fali zdrowego odżywiania, coraz więcej osób odkrywa zalety tego delikatnego sposobu przyrządzania potraw.

Gotowanie na parze z Miele

Urządzenie do gotowania na parze to prawdziwy uniwersalny talent i idealne uzupełnienie piekarnika i płyty grzejnej. Nieważne, czy w jednym procesie gotowania mają być przygotowywane dodatki czy kompletne menu - gotowanie na parze nie stawia żadnych ograniczeń. I jeszcze więcej: W urządzeniu do gotowania na parze można również rozmrażać, podgrzewać, blanszować, pasteryzować, odsokowywać i dezynfekować.

Zasada działania urządzenia do gotowania na parze jest prosta i skuteczna: Inaczej niż przy tradycyjnym gotowaniu potrawy nie leżą w wodzie - dlatego nie tracą soków i utratą substancji mineralnych jest niewielka.

Woda potrzebna do gotowania jest podgrzewana poza komorą gotowania. Do komory dostaje się wyłącznie czysta para wodna, która delikatnie otacza potrawy ze wszystkich stron. Potrawy nie ulegają przy tym oksydacji, ponieważ para wypiera tlen z komory gotowania. Dlatego kolory, aromaty i witaminy pozostają optymalnie zachowane.

Dzięki dokładnej, elektronicznej regulacji temperatury i indywidualnym ustawieniom temperatury każda potrawa jest zawsze gotowana w najbardziej odpowiedniej temperaturze. Sprawia to, że nawet wrażliwe potrawy, jak np. ryby, pasztety i suflety, zawsze się udają. Szybkie przekazywanie ciepła i automatyczny przebieg procesu gotowania zapewniają, że potrawy są przyrządzone dokładnie tak jak trzeba - przypalenie i rozgotowanie jest wykluczone.

Zanim rozpoczniesz

Komfortowo: W pełni automatyczny przebieg gotowania

Urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w inteligentną elektronikę - dzięki temu zapewnia najwyższy komfort obsługi. Gotowania nie trzeba nadzorować, ponieważ odbywa się ono w pełni automatycznie. Ustawiona temperatura jest dokładnie utrzymywana, dodatkowa regulacja jest zbędna. Ponadto w urządzeniu do gotowania na parze nic się nie przypali ani nie rozgotuje. Proszę się odprężyć: Po upływie czasu przyrządzenia urządzenie automatycznie się wyłączy.

Czas gotowania i rozgrzewanie

Czas gotowania nie zależy od tego, jaka ilość potrawy jest przyrządzana, ani od tego, czy chodzi o produkty świeże czy mrożone. Jak to działa? *Czas gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.* Oznacza to, że świeże produkty są gotowane dokładnie tak długo, jak ich mrożone odpowiedniki - jedynie czas nagrzewania się zmienia. Ten jest jednak automatycznie dopasowywany przez urządzenie, tak że w ogóle nie trzeba się o to więcej troszczyć.

Gwarancja powodzenia także w urządzeniu do gotowania na parze: Własne przepisy

Również własne kreacje, które dotychczas były przyrządzane np. na kuchence, udadzą się całkiem dobrze w urządzeniu do gotowania na parze Miele. Pomocne będą przy tym tabele ustawień znajdujące się na końcu tej książ-

ki. Zawierają one dane dotyczące temperatury, czasów przyrządzania oraz wymaganych naczyń.

Dzięki tym tabelom można łatwo zaadaptować własne przepisy. Już po kilku próbach będą Państwo korzystać z urządzenia do gotowania na parze Miele z równą łatwością, co ze swoich pozostałych urządzeń do gotowania.

Dotyczące czasów przyrządzenia

- Jeśli poniżej w przepisie jest podany przedział czasowy, wówczas odnosi się on albo do stopnia dogotowania albo do stopnia przyrządzenia potrawy. Wybierać krótsze czasy dla mniejszych kawałków lub twardszych rezultatów i dłuższe czasy dla większych kawałków lub bardziej miękkich rezultatów.
- W programach automatycznych (funkcja zależy od modelu) jest podawany średni czas trwania programu. Rzeczywisty czas przyrządzenia w wielu programach zależy od oczekiwanego stopnia dogotowania. Przed startem programu automatycznego należy po prostu wybrać żądane ustawienie.

Dotyczące składników

- Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się przecinek (,), stojący za nim tekst opisuje produkt spożywczy. W większości przypadków można go kupić w takim stanie. Np. mąka pszenna, typ 405; jajka, wielkość M; mleko, 3,5% tłuszczu.
- Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się pionowa kreska (|), opis odnosi się obróbki produktu spożywczego, z reguły samodzielnie podczas przygotowywania. Ten etap obróbki nie jest więcej przytaczany w tekście dotyczącym przyrządzenia. Np. ser, pikantny | starty; cebula | pokrojona w drobną kostkę; mleko, 3,5% tłuszczu | letnie
- W przypadku mięsa zawsze jest podawana waga przed obróbką, jeśli nie zostało zaznaczone inaczej.

- W przypadku owoców i warzyw zasadniczo jest podawana waga przed obraniem.
- Także wtedy, gdy w przepisie nie jest uwzględniony etap przygotowania, należy przyjąć, że owoce i warzywa powinny zostać oczyszczone lub umyte i ew. obrane przed pokrojeniem.

Dotyczące przepisów z programami automatycznymi

Dla każdego programu automatycznego występuje pasujący przepis. Dostępne programy automatyczne zmieniają się w zależności od modelu. Jeśli Państwa urządzenie do gotowania na parze nie dysponuje odpowiednim programem automatycznym, wszystkie przepisy można również przyrządzić na podstawie ustawień ręcznych. Przepisy uwzględniają oba sposoby przyrządzenia.

Dotyczące naczyń do gotowania

- W każdym przepisie podane jest naczynie do gotowania, które należy zastosować. Wielkość naczyń do gotowania zależy od modelu urządzenia do gotowania na parze.
- Dla urządzeń do gotowania na parze: Tacę ociekową należy zawsze wsuwać na najniższy poziom wsuwania, gdy gotuje się w perforowanych naczyniach do gotowania.
- Dla urządzeń do gotowania na parze z mikrofalą: Zawsze wsuwać tacę szklaną (tacę ociekową) na poziom 1 (najniższy poziom wsuwania).

Cechy szczególne poszczególnych modeli urządzeń do gotowania na parze

Ta książka kucharska jest dołączana do urządzeń do gotowania na parze z różnymi funkcjami. Gdy wartości ustawień różnią się od siebie, ustawienia do wybrania są podawane w przepisach w następującej kolejności:

- urządzenia do gotowania na parze i urządzenia do gotowania na parze z mikrofalą
- (ciśnieniowe urządzenia do gotowania na parze) w okrągłych nawiasach

Twoje urządzenie do gotowania na parze Miele może więcej

Gotowanie na parze

Do łagodnego gotowania produktów spożywczych.

Większość potraw jest przyrządzana przy 100 °C. Dzięki temu można gotować np. warzywa i ziemniaki, zupy i gulasze, zapiekanki i warzywa strączkowe bez wpływu na ich kolor, formę, strukturę i smak. Szczególne zalety oferuje gotowanie na parze ryżu, ponieważ w zależności od preferencji może on pozostać sypki i ziarnisty. Gotowanie na parze może być również bardzo przydatne przy przyrządzaniu jedzenia dla niemowląt.

Ryby nadają się nadzwyczajnie do gotowania na parze. Podczas gdy w wysokich temperaturach tracą one szybko swoją delikatną konsystencję, przy przyrządzaniu w urządzeniu do gotowania na parze zachowują swój smak i konsystencję, ponieważ można precyzyjnie ustawić temperaturę w zakresie od 40 do 100 °C. Także owoce morza i skorupiaki udadzą się perfekcyjnie - odrobina kuchni gourmet w domowym zaciszu.

Również drób, mięso i wędliny mogą być przyrządzane w urządzeniu do gotowania na parze Miele. W temperaturze między 90 i 100 °C sztuka mięsa uzyska szczególnie delikatną, kruchą konsystencję. Także chudy drób, który w innym przypadku stałby się lekko suchy, pozostanie cudownie soczysty.

Sous-vide

Proszę pamiętać, że funkcja zależy od modelu urządzenia. W tym delikatnym procesie produkty spożywcze są powoli gotowane w opakowaniu próżniowym, w niskiej, stałej temperaturze. Dzięki pakowaniu próżniowemu podczas gotowania nie ulatnia się wilgoć i zostają zachowane wszystkie substancje odżywcze i aromatyczne. W efekcie potrawy są intensywniejsze w smaku i równomierniej ugotowane.

Jeszcze więcej przepisów dla gotowania sous-vide i inne interesujące tematy można znaleźć w naszej aplikacji Miele@mobile.

Ciśnieniowe gotowanie na parze

Proszę pamiętać, że funkcja zależy od modelu urządzenia. Przyrządzanie w dwa razy krótszym czasie: Taką oszczędność czasu można osiągnąć przy przyrządzaniu np. niewrażliwych na temperaturę warzyw, warzyw strączkowych i wielu rodzajów mięsa, ponieważ przy ciśnieniowym gotowaniu na parze osiągnane są temperatury do 120 °C. Smak i witaminy pozostają przy tym zachowane dokładnie tak samo, jak przy gotowaniu na parze bez ciśnienia. Tego, jakie potrawy nadają się do ciśnieniowego gotowania na parze, można dowiedzieć się z przepisów oraz z tabel ustawień na końcu tej książki.

Zastosowania specjalne

Rozmrażanie

Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze odbywa się dużo szybciej niż w temperaturze pokojowej: przy 50–60 °C można delikatnie rozmrozić wszystkie popularne mrożonki, jak warzywa, owoce, ryby, mięso, drób i dania gotowe. Także zamrożone produkty mleczne lub pieczywo będą szybko z powrotem gotowe do spożycia.

Podgrzewanie

Wygląd i smak jak świeżo ugotowane: Nie na darmo profesjonaliści mówią o podgrzewaniu „regeneracja”. Podgrzewanie stanowi ukoronowanie, niezrównanego pod względem jakości, przyrządzania potraw w urządzeniach do gotowania na parze Miele. Już ugotowane potrawy – w razie potrzeby również na kilku talerzach równocześnie – zostaną podgrzane w optymalnej temperaturze 100 °C. W ciągu ok. 8 minut potrawa zostanie podgrzana wraz z talerzem. Dzięki temu będzie więcej czasu na spokojne smakowanie.

Blanszowanie

Zamrażają Państwo owoce i warzywa? Blanszowanie umożliwia optymalne zachowanie jakości podczas przechowywania w zamrażarce. Blanszowanie trwa 1 minutę przy 100 °C. Dzięki krótkotrwałemu podgrzewaniu zostaną zredukowane enzymy zawarte w owocach i warzywach, które powodują degradację aromatów i witamin podczas przechowywania w stanie zamrożonym.

Odsokowywanie

W urządzeniu do gotowania na parze można również odsokowywać! Pozyскуje się w ten sposób soki owocowe, np. na napoje lub galaretki. Szczególnie odpowiednie są wszystkie owoce jagodowe. Para rozmiękcza ściany komórkowe owoców, doprowadzając je ostatecznie do zapadnięcia, przy czym uwalnia się sok. Zalecane ustawienia można znaleźć w tabeli ustawień na końcu tej książeczki.

Pasteryzacja

Pasteryzacja bez uciążliwego przelewania gorących płynów: Taki komfort oferują urządzenia do gotowania na parze. Pasteryzować można owoce, warzywa, mięso i wędliny. Urządzenie do gotowania na parze może również zdezynfekować szkło. Proszę przy tym również przestrzegać informacji w instrukcji użytkowania.

Nie jesteś w stanie zrobić wszystkiego na raz?

Czas na urządzenie do gotowania na parze Miele!

W urządzeniu do gotowania na parze Miele można gotować równocześnie nawet na trzech poziomach, przyrządzając w ten sposób np. kompletne danie z ryby, ryżu i warzyw. Zwykle wybiera się w tym celu temperaturę 100 °C.

Nieważne, jak bardzo różnią się pojedyncze potrawy - dzięki stałemu doprowadzeniu świeżej pary przenoszenie zapachów i smaków jest wykluczone. W ten sposób można również bez problemu przyrządzać razem słodkie i pikantne potrawy. Para zapewnia poza tym równomierne rezultaty gotowania na wszystkich poziomach i przy pełnym załadunku komory gotowania pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu do gotowania na kuchence lub w piekarniku.

Przy automatycznym gotowaniu menu trzeba zaledwie wybrać do trzech składników na wyświetlaczu urządzenia do gotowania na parze i postępować zgodnie z instrukcjami. Urządzenie do gotowania na parze określi, w którym momencie które składniki muszą zostać włożone do komory gotowania i poinformuje o tym za pomocą sygnału akustycznego. Wszystkie składniki równocześnie gotowe do podania: Z urządzeniem do gotowania na parze Miele to się uda bez żadnego wysiłku

Zresztą samo gotowanie menu również nie wymaga żadnych specjalnych zabiegów: Na początek produkt spożywczy o najdłuższym czasie gotowania.

Podczas gotowania można bez problemu dodać kolejne potrawy. Jeśli w jamie znajduje się przykładowo „Karmazyn z ryżem i brokułem”, ryż musi być gotowany 20 minut, karmazyn 6 minut, a brokuł 4 minuty. Najpierw wsuwa się ryż i gotuje przez 14 minut. Po upływie tego czasu należy wsunąć karmazyna i gotować ryż i rybę przez kolejne 2 minuty. Następnie trzeba uzupełnić brokuła i gotować wszystkie trzy składniki razem przez kolejne 4 minuty.

Warto wiedzieć

Olbrzymie możliwości

Będą Państwo zdumieni, co jeszcze może urządzenie do gotowania na parze: Jajka na śniadanie zostaną ugotowane dokładnie tak jak trzeba. Czekolada topi się już przy 90 °C, bez przypalania lub zbrylania. Słoiki i butelki dla niemowląt można zdezynfekować w zaledwie 15 minut przy 100 °C. Będą wówczas tak jałowe jak przy tradycyjnym wygotowywaniu. Desery takie jak np. puszyste suflety udadzą się bez wysiłku. Przy 40 °C można poza tym przyrządzić jogurt i odstawić ciasto do wyśnięcia.

Redukcja pary

Jeśli gotowanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, tuż przed końcem czasu przyrządzania drzwiczki urządzenia do gotowania na parze uchylają się nieco automatycznie, żeby para mogła się ulotnić z komory urządzenia.

Gotowanie niezależne od ilości

Nieważne, czy gotuje się dla jednej czy dla czterech osób - czasy gotowania w urządzeniu do gotowania na parze są takie same. Czas gotowania zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy komora gotowania rozgrzeje się wystarczająco i tym samym zostanie osiągnięta żądana temperatura.

Ulubione przepisy w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Aby przyrządzać w urządzeniu na parze własne przepisy, należy skorzystać z tabel ustawień zamieszczonych na końcu tej książki. Zasadniczo obowiązuje reguła:

Przy 100 °C potrawy w urządzeniu do gotowania na parze Miele mają taki sam czas gotowania jak na kuchence. Dzięki temu można przenieść swoje ulubione przepisy łatwo i komfortowo. Wystarczy wstawić potrawy do urządzenia i czekać na efekt – w urządzeniu do gotowania na parze Miele wszystko uda się perfekcyjnie.

łyżeczka = łyżeczka do herbaty

łyżka = łyżka stołowa

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

odrobina = ilość na czubku noża

1 łyżeczka do herbaty to w przybliżeniu:

- 3 g proszku do pieczenia
- 5 g soli/cukru/cukru waniliowego
- 5 g mąki
- 5 ml płynu

1 łyżka stołowa to w przybliżeniu:

- 10 g mąki/zasmażki/bułki tartej
- 10 g masła
- 15 g cukru
- 10 ml płynu
- 10 g musztardy

Kuchenne ABC

Pojęcie	Objaśnienie
luzowane	Mięso zwierząt lub ryb, które nie znajduje się więcej na kościach lub ościach.
bardowanie	Owijanie mięsa, drobiu lub ryb cienkimi plasterkami bekonu, żeby zapobiec wysychaniu podczas gotowania.
oprawione	Produkty spożywcze, które są już wyczyszczone, ale jeszcze nie przyrządzone. Na przykład mięso, z którego został usunięty tłuszcz i ścięgna, ryby, które są pozbawione łusek i wnętrzości lub owoce i warzywa, które zostały już wyczyszczone i obrane ze skórki.
poszetowanie	Gotowanie produktów spożywczych w gorącym, nie wrzącym płynie.

Najlepsze rezultaty można osiągnąć przy gotowaniu na parze z odpowiednim wyposażeniem – Miele oferuje tutaj szeroki wybór akcesoriów. Każdy element ma wymiary i funkcje dostosowane specjalnie do urządzeń Miele i jest intensywnie przetestowany według standardów Miele. Wszystkie produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

Naczynia do gotowania bez perforacji

Nasze naczynia do gotowania bez perforacji nadają się szczególnie do przyrządzania potraw w sosach, zalewach i wodzie, jak np. ryż, zupy lub potrawy jednogarnkowe.

Można przy tym wybierać pomiędzy różnymi głębokościami i wielkościami: Płaskie naczynia do gotowania służą do przyrządzania mniejszych ilości lub potraw, które nie muszą być całkowicie zakryte płynem. Głębsze naczynia do gotowania nadają się do przyrządzania większych ilości lub produktów spożywczych, które muszą być całkowicie zakryte płynem, na przykład gulaszu, mięsa duszonego czy zup.

Naczynia do gotowania z perforacją

Naczynia do gotowania z perforacją nadają się idealnie do bezpośredniego gotowania na parze lub blanszowania produktów spożywczych. Dzięki perforacji para może osiągnąć produkt spożywczy z każdej strony. Dlatego produkty spożywcze należy ułożyć w naczyniu do gotowania możliwie płasko i luźno.

Produkty pielęgnacyjne Miele

Dzięki regularnemu czyszczeniu i pielęgnacji będą się mogli Państwo cieszyć z optymalnego i długoletniego funkcjonowania swoich urządzeń. Oryginalne produkty pielęgnacyjne Miele są najlepiej dostosowane do urządzeń Miele. Te produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania instalacji wodnej i zbiorników firma Miele opracowała specjalne tabletki odkamieniające. Dzięki nim odkamienianie urządzenia będzie nie tylko w najwyższym stopniu efektywne, ale również delikatne dla materiałów.

Zestaw ściereczek MicroCloth

Z tym zestawem bez wysiłku usuną Państwo odciski palców i lekkie zabrudzenia - składa się on z trzech ściereczek: uniwersalnej, do szkła i do polerowania. Odporne ściereczki z gęsto tkanej mikrofibry mają szczególnie wysoką wydajność czyszczenia.

Ziemniaki, ryż i makaron w większości dań należą do niezbędnych dodatków. Dość rzadko znajdują się one w centrum uwagi, jednak wybór dodatków często jest kluczowy dla całej potrawy. Różnorodność ich przyrządzania praktycznie jest nieograniczona. Wszystkie trzy dodatki mają wysoką wartość odżywczą i są istotnymi składnikami zbilansowanego odżywiania. I wszystkie trzy łączą w sobie różne kultury, zwyczaje i tradycje na jednym stole.

Dodatki i warzywa

Warzywa na przystawkę

Czas przyrządzenia:

35–40 minut + przynajmniej 3 godziny na naciągnięcie

Na 4 porcje

Na warzywa

2 papryki (à 200 g), żółte | w paskach

2 papryki (à 200 g), czerwone | w paskach

1 bakłażan (à 200 g) | w plastrach

2 cukinie (à 200 g) | w plastrach

500 g pieczarek

Na marynatę

6 łyżek oliwy z oliwek

4 łyżki octu winnego

4 łyżki białego wina, wytrawnego

1 ząbek czosnku | siekany

sól

pieprz

1 szczypta cukru

2 łyżki ziół prowansalskich | drobno siekane

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Paprykę, bakłażana, cukinię i pieczarki włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i ugotować.

Z oliwy z oliwek, octu winnego, czosnku, soli, pieprzu, cukru i ziół przygotować marynatę.

Wyłożyć warzywa na półmisek, połączyć marynatą i pozostawić do naciągnięcia przynajmniej na 3 godziny.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3–4 minuty

Czerwona kapusta z jabłkiem

Czas przyrządzenia:

165 (95) minut

Na 4 porcje

Składniki

125 g cebuli | pokrojonej w kostkę
50 g smalcu wieprzowego
700 g czerwonej kapusty | poszatkowanej
150 ml soku jabłkowego
50 ml octu winnego
1 liść laurowy
3 goździki
25 g cukru
sól
pieprz
1 jabłko | pokrojone w kostkę
30 g czerwonej borówki
50 ml czerwonego wina

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Cebulę i smalec włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przykryć i dusić zgodnie z krokiem 1.

Dodać do cebuli czerwoną kapustę z sokiem jabłkowym, octem winnym, liściem laurowym, goździkami i cukrem. Przyprawić solą i pieprzem i przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 2.

Jabłko, czerwoną borówkę i czerwone wino dodać do pozostałych składników i przyrządzić zgodnie z krokiem 3.

Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 60 (30) minut

Krok 3

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 60 (30) minut

Wskazówka

Zamiast czerwonej borówki zastosować żel z czerwonej porzeczki.

Dodatki i warzywa

Dim Sum z nadzieniem Pak Choi

Czas przyrządzenia:

75 minut

Na 4 porcje

Na ciasto

200 g mąki pszennej, typ 405

1 szczypta soli

100 ml wody

Na nadzienie

800 g Pak Choi

1 pęczek młodej cebulki (à 150 g) | w cienkich krążkach

2 ząbki czosnku | w cienkich plasterkach

20 g imbiru | startego

50 g orzechów nerkowca, solonych | siekanych

4 łyżki sosu sojowego

3 łyżeczki oleju sezamowego, ciemnego

2 łyżeczki miodu leśnego

2 łyżeczki soku limonkowego

sól

pieprz

Do rozwałkowania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

Akcesoria

2 naczynia do gotowania z perforacją
tarka, drobne oczka

Przyrządzenie

Na ciasto Dim Sum zagnieść na gładkie ciasto mąkę pszenną, sól i wodę, uformować kulę i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na 30 minut.

W międzyczasie oczyścić Pak Choi i odłożyć na bok 4 duże zewnętrzne liście. Z pozostałej kapusty Pak Choi usunąć białe żebra pokroić liście na bardzo wąskie paski. Włożyć Pak Choi,

młodą cebulkę i czosnek do naczynia do gotowania z perforacją i przyrządzać zgodnie z krokiem 1.

Po gotowaniu wymieszać z warzywami imbir i orzechy nerkowca i mocno doprawić do smaku sosem sojowym, olejem sezamowym, miodem, sokiem limonkowym, solą i pieprzem.

Podzielić ciasto na 12 porcji, rozwałkować bardzo cienko każdą kulę ciasta na mące pszennej formując okrągłe placki i rozciągnąć w formie (Ø około 14 cm). Wyłożyć na środek każdego placka około 2 łyżeczki nadzienia, złożyć ciasto wokół niego i skrócić formując małe torebki. 2 naczynia do gotowania z perforacją wyłożyć pozostałymi liśćmi Pak Choi, na każdym liściu położyć 3-4 Dim Sum i gotować na parze zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 5 (2) minut(y)

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 35–40 minut

Fenkuł z winegret orzechowym

Czas przyrządzenia:

40 (30) minut

Na 4 porcje

Na fenkuł

4 fenkuły (à 250 g) | tylko bulwy
150 ml białego wina, wytrawnego
50 ml wermutu, wytrawnego
100 ml bulionu warzywnego
1 liść laurowy
5 ziaren pieprzu

Na winegret

50 g orzechów włoskich
1 jajko, rozmiar M
1 szczypta soli
3 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki oleju orzechowego
1 łyżka octu balsamicznego, białego
1 łyżeczka musztardy
1 łyżka pietruszki | siekanej
1 łyżka natki fenkułu | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Fenkuły poćwiartować i z zapasem powycinać głąby. Włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Z białego wina, wermutu i bulionu warzywnego przyrządzić wywar i dodać do fenkułu. Przyprawić liściem laurowym i ziarnami pieprzu i ugotować.

Uprażyć orzechy na patelni i grubo posiekać. Jajko ugotować na twardo i posiekać.

Ze wszystkich pozostałych składników przyrządzić winegret i połączyć nim fenkuł. Posypać z wierzchu orzechami i jajkiem i podawać na ciepło.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 12–15 (6–8) minut

Dodatki i warzywa

Warzywa fenkułowe

Czas przyrządzenia:

50–55 (45) minut

Na 4 porcje

Składniki

2 fenkuły

2 marchewki | w plasterkach o grubości ½ cm

1 łodyga pora | pokrojona w krążki o grubości 1 cm

2 łodygi selera naciowego | w kawałkach o grubości ½ cm

1 łyżeczka soku cytrynowego

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki cukru

2 cebule | pokrojone w kostkę

2 łyżki masła

pieprz

150 g crème double (śmietana o zawartości tłuszczu powyżej 40%)

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Fenkuły poćwiartować i klinowato poycinać głąby. Drobno posiekać natkę fenkułu i odstawić na bok do przybrania.

Marchewkę, pora i selera naciowego włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i przykryć fenkułem.

Rozrobić sok cytrynowy, sól i cukier i połączyć fenkuł. Wsunąć naczynie do gotowania do komory urządzenia i ustawić poniżej naczynie do gotowania bez perforacji, żeby zebrać wywar warzywny.

W garnku do gotowania przyrumienić na maśle cebulę i dolać 150 ml wywaru warzywnego. Przyprawić solą i pieprzem. Zaprawić śmietaną. Ułożyć warzywa fenkułowe i podawać udekorowane natką fenkułu.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 10–12 (5–6) minut

Suflet warzywny

Czas przyrządzenia:

85–90 (75–80) minut

Na 4 porcje

Na masę kalafiorową

500 g kalafiora | w różyczkach

4 jajka, wielkość M

sól

pieprz

gałka muszkatołowa

Do foremek do sufletów

1 łyżka masła

Na sos

2 szalotki | pokrojone w kostkę

20 g masła

20 g mąki pszennej, typ 405

20 ml białego wina, wytrawnego

100 ml wywaru warzywnego

100 g śmietany

pieprz

Do przybrania

1 łyżka pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

blender

4 foremki do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Włożyć kalafiora do naczynia do gotowania z perforacją i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Pozostawić kalafiora do ostygnięcia i zmiksować blenderem. Rozdzielić jajka i zachować białko na później. Żółtko rozrobić z masą kalafiorową i doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Białko ubić na sztywno trzepaczką i wymieszać z masą kalafiorową.

Natłuścić foremki do sufletów, napęlić masą i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

W garnku przyrumienić szalotkę na maśle. Dodać mąkę pszenną i zgasić białym winem.

Rozrobić na gładko z wywarem warzywnym, dodać i roz mieszać śmietaną i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Wyłożyć suflet warzywny na talerz, położyć dookoła sosem i przybrać pietruszką.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 14 (6) minut

Krok 2

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 15–18 minut

Wskazówki

- Zamiast kalafiora zastosować brokuła lub marchewkę.
- Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filizanki.

Dodatki i warzywa

Gnocchi

Czas przyrządzenia:

70 (55) minut

Na 4 porcje

Na gnocchi

600 g ziemniaków, mączystych, małych

50 g mąki pszennej, typ 405

50 g grysiku z pszenicy durum

1 jajko, wielkość M | tylko żółtko

1 łyżeczka soli

½ pęczka bazylii (à 15 g) | drobno siekane liście

½ pęczka pietruszki, gładkiej (à 30 g) | drobno siekanej

5 gałązek oregano | drobno siekane liście

50 g pomidorów, suszonych, w oleju | zmiksowanych

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego

30 g mąki pszennej, typ 405

Do obtoczenia

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

Do formy

1 łyżka masła

Na masło szałwiowe

50 g masła

20 listków szałwii

sól

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

praska do ziemniaków

sitko

Przyrządzenie

Ziemniaki umyć i ugotować na miękko na parze w naczyniu do gotowania z perforacją zgodnie z krokiem 1.

Ziemniaki krótko ostudzić, obrać i jeszcze gorące przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Zagnieść na ciasto z mąką pszenną, grysikiem pszenicznym, żółtkiem i solą. Ciasto przepołówić, jedną połowę zagnieść z ziołami, drugą z suszonymi pomidorami i koncentratem pomidorowym. Do każdej połówki ciasta dodać przy tym mąki pszennej.

Każdą połówkę ciasta uformować na mące pszennej w wałek (około 60 cm długości) i pokroić na 30 gnocchi. Nieco rozplaszczyc po stronie przecięcia lekko oprószonym w mące widelcem.

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Stopić masło na patelni. Krótko przysmażyć w nim listki szałwii, lekko posolić.

Podać masło szałwiowe do gnocchi.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 28 (15) minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Hummus

Czas przyrządzenia:

65 (30) minut + 12 godzin na namaczanie

Na 4 porcje

Składniki

200 g ciecioraki, suszonej

2 ząbki czosnku | obrane

½ łyżeczki kminu rzymskiego, mielonego

3 łyżki soku cytrynowego

4 łyżki musu sezamowego (tahini)

¼ łyżeczki papryki w proszku, ostrej

1 łyżeczka soli

pieprz

1 łyżka oliwy z oliwek

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

sitko

blender

Przyrządzenie

Przebrać cieciorkę i namaczać przez całą noc dobrze zalaną zimną wodą.

Cieciorkę i wodę z namaczania przelać do naczynia do gotowania bez perforacji, tak żeby cieciorka była zakryta wodą. Dodać ząbki czosnku, przyprawić kminem rzymskim i ugotować.

Odlać cieciorkę na sitku, złapać 125 ml płynu z gotowania i pozostawić jedno i drugie do ostygnięcia.

Zmiksować cieciorkę z płynem z gotowania, sokiem cytrynowym i tahini za pomocą blendera. Dodać tyle płynu z gotowania, żeby osiągnąć pożądaną konsystencję. Doprawić do smaku papryką w proszku, solą, pieprzem i kminem rzymskim.

Skropić oliwą z oliwek i podawać.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 50 (15) minut

Wskazówka

Hummus będzie jeszcze delikatniejszy, gdy przed miksowaniem z ciecioraki zostanie ściągnięta zewnętrzna jasna skórka.

Dodatki i warzywa

Zapiekanka ziemniaczana z bekonem

Czas przyrządzenia:

50 minut

Na 4 porcje

Na bekon śniadaniowy z cebulą

100 g bekonu | w paskach

1 cebula | w paskach

2 ząbki czosnku | w plasterkach

Na zapiekankę ziemniaczaną

500 g ziemniaków, twardych | w plasterkach o grubości ½ cm

1 papryka, czerwona | w cienkich paskach

1 papryka, zielona | w cienkich paskach

1 gałązka rozmarynu | tylko igły, obierwane i drobno siekane

6 jajek, wielkość L

sól

pieprz

Do formy

1 łyżka masła

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Usmażyć bekon na chrupko z cebulą na powlekaną patelnię i na koniec dodać czosnek. Odstawić patelnię na bok.

Natłuścić naczynie do gotowania bez perforacji. Włożyć do niego ziemniaki i bekon z cebulą wraz z tłuszczem ze smażenia, rozłożyć i przyrządzać zgodnie z krokiem 1.

Roztrześć rozmaryn z jajkami, solą i pieprzem i dodać do masy ziemniaczanej razem z papryką. Przykryć naczynie do gotowania i pozostawić do ścięcia zgodnie z krokiem 2.

Zapiekankę podawać na gorąco lub na zimno pokrojoną na kawałki.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Kluski ziemniaczane

Czas przyrządzenia:

105–110 minut

Na 4 porcje

Na kluski ziemniaczane

1 kg ziemniaków, mączystych

2 jajka, wielkość M

sól

gałka muskatołowa

50 g mąki pszennej, typ 405

50 g skrobi ziemniaczanej

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 15–18 minut

Do formy

1 łyżka masła

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

praska do ziemniaków

Przyrządzenie

Ziemniaki umyć i ugotować w naczyniu do gotowania z perforacją zgodnie z krokiem 1.

Jeszcze gorące ziemniaki obrać i od razu przecisnąć przez praskę do ziemniaków.

Dodać jajka do ciasta ziemniaczanego i przyprawić solą i gałką muskatołową.

Dodać i wymieszać mąkę pszenną i skrobię ziemniaczaną.

Z ciasta uformować wałek, podzielić na 12 kawałków i uformować kluski.

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją, włożyć do niego kluski i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 28–34 minuty

Dodatki i warzywa

Piure ziemniaczane

Czas przyrządzenia:

40–45 (30–35) minut

Na 4 porcje

Składniki

1 kg ziemniaków, mączystych | obra-
nych i poćwiartowanych

250 g śmietany

100 ml bulionu warzywnego

20 g masła

sól

pieprz

Do przybrania

1 łyżka pietruszki | drobno siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

naczynie do gotowania bez perforacji

praska do ziemniaków

Przyrządzenie

Włożyć ziemniaki do naczynia do gotowania z perforacją. Śmietanę i bulion warzywny wsunąć pod ziemniaki w naczyniu do gotowania bez perforacji i ugotować.

Przecisnąć ziemniaki przez praskę i rozrobić na gładko z płynem powstałym ze śmietany i bulionu warzywnego. Zaprawić masłem i doprawić piure do smaku solą i pieprzem.

Posypać z wierzchu pietruszką i podawać.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 15–17 (5–6) minut

Wskazówka

Zamiast płynu ze śmietany i bulionu można zastosować do gotowania płyn z namaczania 25 g suszonych borowików. Następnie grzyby drobno posiekać i wymieszać z piure.

Suflet ziemniaczany

Czas przyrządzenia:

80–85 (75–80) minut

Na 4 porcje

Składniki

300 kg ziemniaków, mączystych | pokrojonych w kostkę

3 jajka, wielkość M

30 g trybuli | grubo siekanej

150 g kwaśnej śmietany

100 g groszku, mrożonego

sól

pieprz

gałka muskatołowa

50 g parmezanu, startego

Do formy

1 łyżka masła

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

praska do ziemniaków

4 foremki do sufletów

Przyrządzenie

Ugotować ziemniaki w naczyniu do gotowania z perforacją zgodnie z krokiem 1.

Przecisnąć ziemniaki przez praskę do ziemniaków.

Rozdzielić jajka, zachować białko na później. Rozrobić żółtko, trybulę, śmietanę i groszek i przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Białko ubić na sztywno i domieszać.

Natłuścić foremki do sufletów, posypać mąką ziemniaczaną i napęłnić masą. Posypać parmezanem.

Ustawić foremki do sufletów w naczyniu do gotowania i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 9–10 (4–5) minut

Krok 2

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 30–35 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Dodatki i warzywa

Risotto dyniowe

Czas przyrządzenia:

30 minut

Na 6 porcji

Składniki

300 g ryżu na risotto

60 g masła

2 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę

1 cebula, mała | pokrojona w drobną kostkę

70 ml białego wina

625 ml bulionu drobiowego

500 g mięszu dyniowego | w kostkach o wielkości 1 cm

85 g szynki parmeńskiej (prosciutto) | drobno siekanej

1 cytryna | tylko skórka

20 g oregano, świeżego | drobno siekanego

75 g liści szpinaku, świeżego

50 g parmezanu, startego

70 g serka mascarpone

sól

pieprz

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Ryż na risotto, masło, czosnek, cebulę, białe wino, bulion drobiowy, dynię, szynkę parmeńską i skórki cytrynową włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

Szpinak, parmezan i mascarpone przełożyć pod ryż risotto.

Program automatyczny:

przyrządzić zgodnie z programem automatycznym.

Ręcznie:

przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Przed podaniem doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia

Program automatyczny

Ryż | Ryż na risotto | Risotto dyniowe

Czas przyrządzenia: 20 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 19 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 1 minuta

Sałatka z soczewicy

Czas przyrządzenia:

25 minut

Na 6 porcji

Na sałatkę

1 cebula | siekana

180 g marchewki | w wąskich paskach o długości 5 cm

50 g moreli, suszonych | rozdrobnionych

200 g soczewicy, czerwonej

1 kapsułka kardamonu

1 liść laurowy

1 laska cynamonu

2–3 odrobiny kolendry, mielonej

sól

pieprz

300 ml bulionu warzywnego

Na dressing

150 g jogurtu naturalnego, 3,5% tłuszczu

2 łyżeczki oliwy z oliwek

1 łyżeczka soku limonkowego

pieprz

2 łyżeczki miodu

½ główka sałaty dębolistnej (à 350 g) | w cienkich paskach

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Cebulę, marchewkę i morele wymieszać z soczewicą w naczyniu do gotowania bez perforacji. Dodać przyprawy, przyprawić solą i pieprzem, zalać wywarem warzywnym i ugotować na parze.

Wymieszać jogurt naturalny z oliwą z oliwek i sokiem limonkowym i doprawić do smaku solą, pieprzem i miodem.

Lekko ostudzić sałatkę z soczewicą, wyjąć kapsułek kardamonu, liść laurowy i korę cynamonu.

Wymieszać z sałatą dębolistną i podawać jeszcze ciepłą skropioną dressingiem.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10–12 minut

Dodatki i warzywa

Marchewka z szalotką w glazurze

Czas przyrządzenia:

25 minut

Na 4 porcje

Składniki

500 g marchewki | w plasterkach

4 szalotki | obrane i przepołowione

2 łyżki masła

sól

pieprz

1 łyżka pietruszki | siekanej

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Włożyć marchewkę do naczynia do gotowania z perforacją.

Szalotkę z masłem wyłożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przykryć.

Oba naczynia do gotowania przyrządzać równocześnie.

Dodać marchewkę do szalotki, przyprawić solą i pieprzem.

Podawać posypane pietruszką.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 6 (3) minut(y)

Pilaw

Czas przyrządzenia:

35 (20) minut

Na 6 porcji

Składniki

4 szalotki | pokrojone w drobną kostkę

2 ząbki czosnku | siekane

200 g marchewki | w cienkich plasterkach

1 strąk chili, czerwonego | w krążkach

3 kapsułki kardamonu

1 liść laurowy

250 g kaszy bulgur

sól

600 ml bulionu warzywnego

3 łyżki masła

2 łyżki pietruszki, gładkiej | siekanej

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Szalotkę, czosnek, marchewkę i paprykę chili włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Lekko rozgnieść kapsułki kardamonu, wraz z liściem laurowym i kaszą bulgur dodać do innych składników w naczyniu do gotowania, połać bulionem warzywnym i gotować.

Wyjąć przyprawy z pilaw, rozdrobnić widelcem.

Wymieszać z masłem i pietruszką i podawać na gorąco.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 20 (6) minut

Dodatki i warzywa

Knedle grzybowe z sosem dyniowym

Czas przyrządzenia:

60 minut

Na 4 porcje

Na knedle

20 g drożdży, świeżych
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
300 g mąki pszennej, typ 405
1 szczypta cukru
1 łyżeczka soli
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko
30 g masła | miękkiego

Na masę grzybową

400 g pieczarek | drobno pokrojonych
2 łyżki masła
1 cebula, mała | siekana
sól
pieprz
gałka muszkatołowa
15 g pietruszki | siekanej

Na sos dyniowy

1 dynia Hokkaido (à 1 kg)
1 cebula, mała | siekana
150 ml soku jabłkowego
150 ml bulionu warzywnego
250 ml płynu do gotowania

Do obtoczenia

2 łyżki mąki pszennej, typ 405

Do formy

1 łyżka masła

Do zaprawienia

100 g śmietany kremówki

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji
naczynie do gotowania z perforacją
sitko, drobne
blender

Przyrządzenie

Przesiać mąkę do miski, dodać masło i sól. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki. Dodać cukier, żółtko i masło i zagnieść w ciągu około 7 minut na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę. Wstawić w otwartej misce do komory urządzenia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z krokiem 1.

Na masę grzybową poddusić pieczarki porcjami w gorącym maśle, aż płyn całkowicie odparuje. Przy ostatniej porcji zeszklić cebulę, mocno przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, dodać dwie trzecie pietruszki i pozostawić do ostygnięcia.

Dynię obrać, przepołować i usunąć pestki oraz włókniste wnętrza. Miąższ pokroić w kostkę i razem z cebulą, sokiem jabłkowym i bulionem warzywnym włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji. Przyprawić solą i pieprzem. Wsunąć naczynie do gotowania w górnej części komory urządzenia.

Posypać powierzchnię roboczą mąką. Podzielić ciasto drożdżowe na 8 porcji i uformować kule. Rozgnieść płasko kule i rozwałkować w placki o średnicy 13 cm. Wyłożyć 1 kopiałą łyżkę masy grzybowej na każdy placek i ponownie uformować kule. Odstawić jeszcze raz na 15 minut do wyrośnięcia pod przykryciem.

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją i włożyć do niego kule. Wsunąć naczynie do gotowania pod naczynie z dynią i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Odcedzić dynię, zbierając płyn. Dynię z płynem z gotowania rozdrobnić gładko blenderem i zaprawić śmietaną kremówką. Doprawić do smaku i w razie potrzeby rozrobić z większą ilością płynu z gotowania.

Sos dyniowy podać do knedli grzybowych, przybrać pozostałymi grzybami i pietruszką.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 40 °C

Czas przyrządzenia: 20 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 20 minut

Dodatki i warzywa

Polenta po szwajcarsku

Czas przyrządzenia:

15-35 minut

Na 1 formę porcelanową, 2 litry pojemności

Składniki

500 ml bulionu drobiowego

500 ml mleka, 3,5% tłuszczu

2 łyżeczki soli

odrobina pieprzu

20 g masła

250 g polenty (drobnej, średniej, grubej)

Akcesoria

forma porcelanowa, 2 litry

ruszt

Przyrządzenie

Napełnić formę porcelanową bulionem drobiowym, dodać mleko, sól, pieprz i masło. Wstawić formę porcelanową na ruszcie do komory urządzenia. Uruchoomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

Program automatyczny:

Rozmieszać polentę w płynie i mieszać zgodnie z przebiegiem programu.

Ręcznie:

Mieszając wsypywać polentę do płynu i przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 2.

Po upływie połowy czasu przyrządzenia wymieszać i dogotować do końca.

Na koniec jeszcze raz dobrze wymieszać polentę.

Ustawienia

Program automatyczny

Ziarna zbóż | Polenta szwajcarska | Polenta drobna / średnia / gruba

Czas przyrządzenia w zależności od wybranego rodzaju polenty:

7 / 23 / 29 minut(y) (drobna / średnia / gruba)

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3 minuty

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

Polenta drobna: 4 minuty

Polenta średnia: 20 minut

Polenta gruba: 26 minut

Wskazówka

Zamiast bulionu drobiowego zastosować wodę.

Ser owczy w płaszczyku z cukinii

Czas przyrządzenia:

35-40 minut

Na 4 porcje

Składniki

1 cukinia (à 200 g)

200 g sera owczego

sól

pieprz

1 łyżka oliwy z oliwek

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Pokroić cukinię wzdłuż na cienkie plasterki, wyłożyć do naczynia do gotowania z perforacją i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Ser owczy pokroić w paski o szerokości 2 cm i przyprawić solą i pieprzem.

Wyjąć cukinię z naczynia do gotowania. Owinąć ser owczy cukinią i przyprawić solą i pieprzem. Skropić oliwą z oliwek, wstawić do komory urządzenia w naczyniu do gotowania z perforacją i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 1 minuta

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3 minuty

Dodatki i warzywa

Duszone ogórki

Czas przyrządzenia:

55–60 (50–55) minut

Na 4 porcje

Składniki

2 cebule | pokrojone w kostkę
200 g boczku, chudego | pokrojonego
w kostkę

6 ogórków gruntowych (à 500 g)

400 g kwaśnej śmietany

1 łyżka koperku | siekanego

1 szczypta cukru

sól

pieprz

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Cebulę i boczek włożyć do naczynia do gotowania z perforacją, przykryć i dusić zgodnie z krokiem 1.

Ogórki obrać, przepołować, wybrać ziarna łyżką i pokroić na cienkie plasterki.

Dodać ogórki i śmietanę do boczku z cebulą.

Przyprawić koperkiem, cukrem, solą i pieprzem i przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 2.

Po zakończeniu przyrządzenia jeszcze raz doprawić do smaku solą i pieprzem i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 15–20 minut

Wskazówka

Zamiast ogórków gruntowych zastosować ogórki sałatkowe.

Knedle bawarskie

Czas przyrządzenia:

110–115 minut

Na 4 porcje

Na knedle

8 bułek | pokrojonych w kostkę ½ cm

500 ml mleka, 3,5% tłuszczu

1 cebula | pokrojona w kostkę

20 g masła

2 jajka, wielkość M

1 łyżka pietruszki | siekanej

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 3

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 15–18 minut

Do natłuszczenia

masło

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Podgrzać mleko w naczyniu do gotowania bez perforacji zgodnie z krokiem 1.

Polać mlekiem bułki i pozostawić do nasiąknięcia przez pół godziny.

Cebulę z masłem wyłożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przykryć folią aluminiową i dusić zgodnie z krokiem 2.

Dodać do bułek duszoną cebulę, jajka i pietruszkę i wymieszać.

Zwilżonymi rękami uformować z ciasta 12 knedli, natłuszczyć naczynie do gotowania z perforacją, włożyć do niego knedle i przyrządzać zgodnie z krokiem 3.

Ustawienia

Krok 1

95 °C, 2–3 minuty

Dodatki i warzywa

Pomidory po grecku

Czas przyrządzenia:

25-30 minut

Na 4 porcje

Składniki

4 pomidory | przepołowione w poprzek

2 ząbki czosnku | drobno siekane

sól

pieprz

4 łyżki bazylii | drobno siekane

100 g sera owczego | pokrojonego w

małą kostkę

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Ułożyć pomidory przecięciem do góry w naczyniu do gotowania z perforacją.

Rozsmarować czosnek na powierzchni przecięcia pomidorów. Przyprawić solą i pieprzem.

Rozłożyć bazylię na połówkach pomidorów.

Ułożyć ser owczy na pomidorach i ugotować.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3–4 minuty

Nadziewane łódeczki z cukinii

Czas przyrządzenia:

40 minut

Na 4 porcje

Na nadzienie

1 cebula, czerwona | siekana

1 ząbek czosnku | siekany

½ papryki pieprzowej (à 80 g), czerwonej | pokrojonej w małą kostkę

40 g oliwek, czarnych bez pestek | siekanych

75 g oliwek, zielonych bez pestek | siekanych

150 g fety | pokruszonej

6 gałązek tymianku | pozrywane listki

100 g kwaśnej śmietany

pieprz

2 łyżeczki soku z cytryny

Na cukinię

4 cukinie (à 320 g)

sól

Do przybrania

1 łyżka pietruszki | siekanej

2 gałązki tymianku | pozrywane listki

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Wymieszać ze śmietaną cebulę, czosnek, paprykę, oliwki, fetę i tymianek.

Przyprawić do smaku pieprzem i sokiem cytrynowym.

Nieobraną cukinię przepołówić wzdłuż i wydrążyć małą łyżeczką. Lekko posolić łódeczki z cukinii w środku, napełnić masą serową, włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i ugotować.

Udekorować pietruszką i tymiankiem i podawać.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10–12 minut

Wskazówka

Zamiast cukinii zastosować paprykę pieprzową.

Ryby

Posiłki rybne są balsamem dla duszy i ciała: Ryby morskie, dostarczając nam jod, witaminy i wysokowartościowe białko oraz kwasy tłuszczowe Omega-3, wspomagają naszą sprawność fizyczną, poprawiają koncentrację, zdolność percepcji oraz polepszają nastrój. Jako niskokaloryczna przekąska, wszechstronna i wyrafinowana, potrawy rybne są chwalone z każdej strony. Tym bardziej cieszy fakt, że zalecane jest spożywanie ryb i potraw rybnych dwa razy w tygodniu.

Dorada z warzywami

Czas przyrządzenia:

50 minut

Na 4 porcje

Składniki

1 pomarańcza, nieobrobiona

2 ząbki czosnku | zgniecione

1 pęczek bazylii (à 30 g) | drobno siekanej

3 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

250 g cukinii | w cienkich słupkach, o długości 5 cm

250 g selera naciowego | w cienkich słupkach, o długości 5 cm

400 g marchewki | w cienkich słupkach, o długości 5 cm

4 dorady (à 450 g), oprawione

Akcesoria

2 naczynia do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Pomarańczę umyć na gorąco, osuszyć, drobno zetrzeć skórkę i wycisnąć sok.

Czosnek rozrobić z bazylią, skórką cytrynową, 3–4 łyżkami soku pomarańczowego, olejem z oliwek, solą i pieprzem.

Cukinię, selera naciowego i marchewkę rozdzielić na 2 naczynia do gotowania z perforacją, lekko doprawić solą i pieprzem.

Wkropić po 1 łyżce sosu bazyliowego do brzucha każdej dorady i przyprawić z wierzchu solą. Ułożyć dorady na warzywach i rozpocząć przyrządzenie.

Dorady i warzywa podawać z pozostałym sosem bazyliowym.

Ustawienia

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 25–30 minut

Curry rybne z brzoskwinią

Czas przyrządzenia:

50–55 minut

Na 4 porcje

Na rybę

400 g suma, oprawionego | pokrojonego w kostkę

3 łyżki sosu sojowego

1 łyżka soku limonkowego

sól

pieprz

Na curry

10 g imbiru | drobno startego

1 ząbek czosnku | drobno siekany

1 papryka chili | oczyszczona i drobno siekana

2 łyżki wiórków kokosowych

200 ml mleka kokosowego

2 łyżki curry

1 pęczek młodej cebulki (à 150 g) | w cienkich krążkach

2 brzoskwinie, dojrzałe | obrane ze skóry | pokrojone w kostkę

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Przyprawić suma sosem sojowym, sokiem limonkowym, solą i pieprzem.

Wszystkie składniki, poza cebulką i brzoskwiniami, włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzać zgodnie z krokiem gotowania 1.

Cebulkę i brzoskwinie dodać do pozostałych składników i przyrządzać wszystko razem zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Pstrąg w białym winie

Czas przyrządzenia:

35-40 minut

Na 4 porcje

4 pstrągi, całe (à 250 g), oprawione
450 ml białego wina, wytrawnego
150 ml octu balsamicznego, białego
150 ml wody
1 cytryna, nie wyciskana | skórka
120 g marchewki | w plasterkach
sól
pieprz
4 gałązki pietruszki
4 gałązki tymianku
1 łyżeczka ziaren pieprzu, czarnego
7 goździków

Do przybrania

75 g masła

1 cytryna, nieobrobiona | w plasterkach

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Włożyć pstrągi do naczynia do gotowania bez perforacji, rozłożyć na nich białe wino, ocet balsamiczny, wodę, skórkę cytrynową, marchewkę, zioła i przyprawy i rozpocząć przyrządzenie.

Po zakończeniu przyrządzenia podgrzać masło w 6 łyżkach wywaru, połączyć pstrągi i przybrać plasterkami cytryny.

Ustawienia

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 12–15 minut

Ryby

Łosoś z porem i sosem z białego wina

Czas przyrządzenia:

45 (40) minut

Na 4 porcje

Na łososia z porem

2 łodygi pora (à 200 g) | w cienkich krążkach

2 szalotki

1 łyżka masła

500 g fileta z łososia, oczyszczonego

sól

pieprz

Na sos z białego wina

125 ml białego wina, wytrawnego

4 łyżki wywaru rybnego

30 g masła | zimnego

Do przybrania

1 łyżka koperku | siekanego

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Pora i szalotkę z masłem włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przykryć i przyrządzać zgodnie z krokiem 1.

Filet z łososia pokroić na 4 porcje i włożyć na pora i szalotkę. Przyprawić solą i pieprzem i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Białe wino podgrzać z wywarem rybnym w garnku, dodać i wymieszać skrawki masła, przyprawić solą i pieprzem i dodać do łososia z porem.

Przybrać koperkiem i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 6 minut

Małże w sosie

Czas przyrządzenia:

40 minut

Na 4 porcje

Na sos

2 szalotki | pokrojone w drobną kostkę

3 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę

1 pomidor, duży | pokrojony w drobną kostkę

125 ml białego wina

350 ml pomidorów, przetartych

180 g bekonu | w paskach

1 szczypta szafranu

1 strzyk tabasco

1 cytryna | duże kawałki

3 gałązki pietruszki

6 gałązek tymianku

Na małże

700 g małży, oprawionych

sól

pieprz czarny ziarnisty | świeżo mielony

Do przybrania

2 łyżki pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji
nić kuchenna

Przyrządzenie

Szalotki, czosnek, pomidory, białe wino, przecier pomidorowy, bekon, szafran, tabasco i kawałki cytryny włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Pietruszkę i tymianek związać razem, dołożyć i przykryć naczynie do gotowania. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawić ręcznych.

Program automatyczny:

Dodać małże do sosu zgodnie z przebiegiem programu i przyrządzać dalej bez przykrycia.

Ręcznie:

Dodać małże do sosu zgodnie z krokiem 2 i przyrządzać dalej bez przykrycia.

Wyjąć zioła, wycisnąć cytrynę, doprawić solą i pieprzem.

Podawać przystrojone pietruszką.

Ustawienia

Program automatyczny

Małże | Małże w sosie

Czas przyrządzenia: 30 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Diabeł morski w sosie borowikowym

Czas przyrządzenia:

45 (40) minut + 12 godzin na namaczanie

Na 4 porcje

Składniki

30 g borowików, suszonych
100 g szalotki | pokrojonej w kostkę
20 g masła
4 filety z diabła morskiego (à 150 g) |
bez skóry
1 cytryna | tylko sok
150 ml bulionu warzywnego
2 łyżki białego wina, wytrawnego
150 g kwaśnej śmietany
50 g śmietany
sól
pieprz

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 2

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 8–10 minut

Aksesoria

2 naczynia do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Borowiki moczyć przez całą noc, następnie odsączyć i drobno pokroić.

Szalotkę z masłem wyłożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przykryć i dusić zgodnie z krokiem 1.

Dodać borowiki i pozostawić na 2 minuty do naciągnięcia.

Diabła morskiego skropić sokiem cytrynowym. Wraz z bulionem warzywnym i białym winem przełożyć do kolejnego naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzać zgodnie z krokiem 2. Odstawić diabła morskiego w ciepłe.

Na kuchence przyrządzić sos z wywaru, szalotki, śmietany i kwaśnej śmietany. Przyprawić solą i pieprzem i połączyć diabła morskiego.

Tuńczyk na ryżu pomidorowym

Czas przyrządzenia:

55 (105) minut + 4 godziny na marynowanie

Na 4 porcje

Na marynatę

1 pęczek tymianku cytrynowego

(à 30 g)

2 ząbki czosnku

2 szalotki

80 ml oliwy z oliwek

5 ziaren pieprzu, czarnego

Na tuńczyka

4 steki z tuńczyka (à 125 g), oprawione

Na ryż pomidorowy

500 g pomidorów

200 g ryżu długoziarnistego

1 łyżeczka ziaren gorczycy

250 ml wywaru warzywnego

1 łyżka koncentratu pomidorowego

sól

pieprz

100 g groszku, mrożonego

Do przybrania

5 łyżek bazylii | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Oberwać listki z tymianku cytrynowego.

Część listków odstawić na bok do przybrania. Obrąć czosnek i szalotkę, drobno posiekać razem z tymiankiem cytrynowym i rozrobić z oliwą z oliwek i zianami pieprzu.

Włożyć tuńczyka do marynaty i marynować 4 godziny pod przykryciem w chłodziarce.

Pomidory ponacinać na krzyż, włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i ugotować na parze zgodnie z krokiem 1.

Pomidory lekko ostudzić, obrać ze skóry i pokroić w kostkę.

Ryż długoziarnisty, gorczycę i wywar warzywny z koncentratem pomidorowym włożyć na naczynia do gotowania bez perforacji, przyprawić solą i pieprzem i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Pomidory i groszek przełożyć pod ryż długoziarnisty, na wierzchu położyć tuńczyka, lekko posolić, wszystko skropić marynatą i przyrządzić zgodnie z krokiem 3.

Posypać z wierzchu tymiankiem cytrynowym i bazylią i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 1 minuta

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 12 (6) minut

Krok 3

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Mięso

Potrawy mięsne z urządzenia do gotowania na parze Miele są szczególnie kruche, soczyste i delikatne, i do tego zawsze udane. Substancje odżywcze – wysokowartościowe białko, witaminy i składniki mineralne w drobiu, witamina B w mięsie wieprzowym i wysoki udział żelaza w przypadku wołowiny – w znacznym stopniu pozostają zachowane. Przy gotowaniu mięsa na parze powstaje ekstrakt z mięsa i tłuszcz, które wybitnie nadają się do przyrządzenia sosu. Jeśli mięso ma być przyrumienione, należy przysmażyć sztukę mięsa na kuchence i dogotować do końca za pomocą pary.

Klopsiki z kapustą pekińską

Czas przyrządzenia:

40 minut

Na 4 porcje

Na klopsiki

15 g imbiru | zgniecionego

2 ząbki czosnku | zgniecione

750 kg mięsa mielonego, z wieprzowiny

1 łyżeczka chińskiej mieszanki 5 przypraw

½ łyżeczki cynamonu, mielonego

2 łyżki sosu sojowego

sól

Na kapustę pekińską

100 g marchewki | w drobnych słupkach

1 kapusta pekińska (à 750 g) | podzielona na liście

200 g chińskiego makaronu jajecznego

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

naczynie do gotowania bez perforacji

sitko

Przyrządzenie

Imbir i czosnek zagnieść z mięsem mielonym, chińską mieszanką 5 przypraw, cynamonem i sosem sojowym, przyprawić solą i uformować 32 kulki.

Marchewkę i kapustę pekińską rozłożyć w naczyniu do gotowania z perforacją, wyłożyć na to kulki z mięsa i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Chiński makaron jajeczny z solą włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji. Dolać tyle wody, żeby makaron był zakryty. Dołożyć do kulek mięsnych w komorze urządzenia i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Odcedzić chiński makaron na sitku.

Ułożyć z kapustą pekińską, marchewką i kulkami mięsnymi w misce i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 6–7 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 6–7 minut

Mięso

Filet z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami

Czas przyrządzenia:

35-40 minut

Na 4 porcje

Na filety z piersi kurczaka

4 filety z piersi kurczaka (à 150 g), oprawione
sól

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 8 minut

Na nadzienie serowe

75 g twarożku, śmietankowego

30 g śmietany kremówki

15 g bazylii

15 g oregano

sól

pieprz

kolendra

50 g pomidorów, suszonych, w oleju

Aksesoria

sitko

naczynie do gotowania z perforacją

4 patyczki do szaszłyków

Przyrządzenie

W każdym filecie naciąć z boku kieszonkę i posolić.

Rozrobić twarożek, śmietanę kremówkę, bazylię i oregano i przyprawić solą, pieprzem i kolendrą.

Odcedzić dobrze pomidory na sitku, drobno pokroić i rozrobić z nadzieniem serowym.

Napełnić filety z piersi kurczaka nadzieniem serowym i w razie potrzeby zamknąć patyczkami do szaszłyków.

Włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i rozpocząć przyrządzenie.

Kawałki kurczaka z papryką

Czas przyrządzenia:

55–60 minut + 15 minut na marynowanie

Na 4 porcje

Na kawałki kurczaka

3 filety z piersi kurczaka (à 150 g), oprawione

2 papryki, czerwone | w wąskich paskach

Na marynatę

3 łyżki oleju

2 łyżeczki papryki w proszku, ostrej

3 łyżeczki curry

Na sos

100 g śmietany

100 g śmietany kremówki

sól

pieprz

curry

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Filety z piersi kurczaka pokroić w paski o szerokości 1 cm. Paprykę z mięsem włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Z oleju, papryki w proszku i curry zrobić marynatę i namoczyć w niej mięso na 15 minut.

Rozrobić śmietaną i śmietaną kremówką i przyprawić solą i pieprzem. Polać mięso i warzywa i przyrządzać.

Po gotowaniu ponownie doprawić do smaku solą, pieprzem i curry.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 12–14 minut

Mięso

Polędwica cielęca z ziołami

Czas przyrządzenia:

55 (35) minut

Na 4 porcje

Składniki

600 g polędwicy cielęcej, oprawionej
sól

pieprz cytrynowy

½ pęczka pietruszki (à 30 g)

½ pęczka trybuli (à 15 g)

½ pęczka bazylii (à 15 g)

½ pęczka estragonu (à 15 g)

2 łyżeczki kaparów

100 ml białego wina, wytrawnego

100 ml bulionu warzywnego

¼ cytryny, nieobrobionej | tylko skórka |
starta

100 g śmietany

1 łyżka wody

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

drobna tarka

sitko

Przyrządzenie

Polędwicę cielęcą natrzeć solą i pieprzem cytrynowym i włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Zioła umyć, osuszyć, oberwać listki i odstawić na bok. Łodyżki ziół z kaparami dodać do polędwicy, podlać białym winem i bulionem warzywnym i przyrządzać.

W międzyczasie drobno posiekać listki ziół i wymieszać ze skórką cytrynową.

Po gotowaniu wyjąć polędwicę cielęcą i odstawić w ciepłe. Odstany wywar przelać do garnka przez sitko, dodać

śmietanę i zagotować. Gotować na małym ogniu przez około 5 minut, następnie doprawić do smaku. Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i w razie potrzeby lekko zagęścić sos.

Obtoczyć polędwicę cielęcą w ziołach ze skórką cytrynową.

Ponacinać polędwicę cielęcą i podawać z sosem.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 25–30 (15) minut

Gołąbki z kapusty

Czas przyrządzenia:

85 minut

Na 4 porcje

Na białą kapustę

1 biała kapusta (à 1,2 kg)

Na nadzienie

2 bułki

1 cebula | pokrojona w drobną kostkę

30 g masła klarowanego

450 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny

1 jajko, rozmiar M

2 ząbki czosnku | drobno siekane

sól

pieprz

majeranek

2 łyżeczki pietruszki | siekanej

Na warzywa

4 szalotki | pokrojone w drobną kostkę

2 ząbki czosnku | drobno siekane

2 papryki (à 175 g), żółte | pokrojone w grubą kostkę

2 papryki (à 175 g), czerwone | pokrojone w grubą kostkę

100 g kwaśnej śmietany

1 cytryna | tylko sok

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

blender

Przyrządzenie

Usunąć głąb z kapusty i zblanszować kapustę w naczyniu do gotowania bez perforacji zgodnie z ustawieniami.

Oddzielić zewnętrzne liście i rozłożyć na blacie roboczym.

Na nadzienie namoczyć bułki w niewielkiej ilości wody, dobrze wycisnąć i rozdrobnić.

Cebulę przysmażyć na maśle klarowanym.

Dobrze wymieszać mięso mielone, masę bułkową, jajko, czosnek, przyprawy, pietruszkę i cebulę.

Rozpłaszczyć liście białej kapusty i rozłożyć na nich nadzienie. Złożyć liście z boku i zawinąć.

Szalotkę, czosnek i paprykę włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, położyć gołąbki z kapusty zamknięciem do dołu na kołderce z warzyw i uruchomić program automatyczny lub przyrządzić zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć gołąbki z naczynia do gotowania i odstawić w ciepłe.

Dodać do warzyw kwaśną śmietaną i sok cytrynowy, zmiksować blenderem i doprawić do smaku solą.

Program automatyczny i ręcznie: Włożyć gołąbki do sosu paprykowego i dokończyć przyrządzenie zgodnie z ustawieniami dla odpowiedniego kroku przyrządzenia.

Ustawienia

Program automatyczny i ręcznie

Blanszowanie kapusty

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10-15 minut

Mięso

Ustawienia

Program automatyczny

Gotowanie gołąbków z kapusty

Mięso | Wołowina | Gołąbki

Czas przyrządzenia: 30 minut

Ręcznie

Gotowanie gołąbków z kapusty

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 30 minut

Program automatyczny i ręcznie

Gotowanie na gotowo

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Jagnięcina duszona z suszonymi śliwkami

Czas przyrządzenia:

100 (70) minut

Na 4 porcje

Na jagnięcinę

800 g jagnięciny (udziec), oprawionej | pokrojonej w kostkę

Do przysmażenia

4 łyżki masła klarowanego

Na wywar jagnięcy

3 cebule, czerwone | w cząstkach

sól

½ łyżeczki cynamonu, mielonego

½ łyżeczki kminu rzymskiego, mielonego

½ łyżeczki kolendry, mielonej

½ łyżeczki pieprzu cayenne, mielonego

150 ml wywaru jagnięcego

3 liście laurowe

Na śliwki suszone

600 g marchewki | w plasterkach

1 cytryna, nieobrobiona | w półciątkach

250 g suszonych śliwek

Na kuskus

200 g kaszy kuskus

Na jogurt sezamowy

30 g sezamu

2 ząbki czosnku | zgniecione

300 g jogurtu naturalnego, 3,5% tłuszczu

Do przybrania

2 gałązki kolendry, świeżej

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Masło klarowane rozgrzać na patelni i ostro przysmażyć porcje jagnięciny z każdej strony.

Jagnięcinę z cebulą włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przyprawić solą, cynamonem, kminem rzymskim, kolendrą i pieprzem cayenne. Podlać wywarem jagnięcym, dodać liście laurowe i przyrządzić jagnięcinę zgodnie z krokiem 1.

Na jogurt sezamowy odstawić na bok nieco soku z cytryny.

Po gotowaniu dodać do jagnięciny marchewkę i cytrynę z suszonymi śliwkami i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Po gotowaniu dodać kuskus i ugotować na miękko zgodnie z krokiem 3.

W międzyczasie lekko uprażyć sezam na patelni bez tłuszczu. Rozrobić czosnek z jogurtem naturalnym i sezamem i doprawić do smaku solą i sokiem cytrynowym.

Po gotowaniu wyjąć liście laurowe, doprawić do smaku solą i przyprawami, udekorować gałązkami kolendry i podawać z jogurtem sezamowym.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 35 (17) minut

Mięso

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 20 (8) minut

Krok 3

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 5 (2) minut(y)

Karkówka jagnięca z zieloną fasolką

Czas przyrządzenia:

50 minut

Na 4 porcje

Na fasolkę

750 g zielonej fasolki

1 pęczek cząbru (à 30 g)

1 cebula, czerwona | drobno siekana
sól

30 g masła

100 ml wywaru jagnięcego

250 g pomidorków koktajlowych

Na karkówkę jagnięcą

4 górki jagnięce (à 150 g), oprawione

2 ząbki czosnku | zgniecione

pieprz

Do przysmażenia

3 łyżki oliwy z oliwek

Na sos pieczeniowy

4 łyżki octu balsamicznego

100 ml wywaru jagnięcego

Do zagęszczenia

1 łyżka wody

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Do doprawienia

1 szczypta cukru

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Fasolkę z cząbrem i cebulą włożyć na naczynia do gotowania bez perforacji i posolić. Rozłożyć na wierzchu skrawki masła, podlać wywarem jagnięcym i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Jagnięcinę natrzeć czosnkiem, solą i pieprzem. Oliwę z oliwek rozgrzać na patelni i przysmażyć jagnięcinę z każdej strony. Wyjąć jagnięcinę z patelni. Zgasić sos pieczeniowy octem balsamicznym i wywarem jagnięcym.

Jagnięcinę i pomidorki koktajlowe dodać do fasolki, skropić sosem pieczeniowym i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Odlać sos z fasolki do garnka i zagotować. Doprawić do smaku octem balsamicznym, solą, pieprzem i cukrem, zrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i lekko zagęścić nią sos.

Podawać z jagnięciną i warzywami.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 8–10 minut

Mięso

Piers z indyka z nadzieniem

Czas przyrządzenia:

120 (90) minut

Na 6 porcji

Na masę morelową

1 cebula | siekana

120 g moreli, suszonych | pokrojonych w kostkę

1 łyżka masła

50 ml sherry, wytrawnego

sól

pieprz cayenne

Na pierś z indyka

1 pierś z indyka (à 1,5 kg), oprawiona

Na warzywa

1 marchewka | w grubych plasterkach

2 pęczki młodej cebulki (à 150 g) | w cienkich krążkach

pieprz

Na nadzienie

100 g twarogu, śmietankowego

1 łyżeczka miodu

100 g bekonu, w plastrach

Do przysmażenia

3 łyżki oleju słonecznikowego

Na sos pieczeniowy

100 ml sherry, wytrawnego

100 ml bulionu drobiowego

100 g śmietany

30 ml sherry, wytrawnego

1 łyżka wody

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Akcesoria

2 naczynia do gotowania bez perforacji

folia spożywcza

nić kuchenna

tłuczek do mięsa

Przyrządzenie

Cebulę i morele wymieszać w naczyniu do gotowania bez perforacji z masłem, sherry, solą i pieprzem cayenne i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Pierś z indyka pokroić w taki sposób, żeby utworzyć możliwie duże płaskie plastry mięsa. Roztłuc na płasko tłuczkiem do mięsa pomiędzy dwoma warstwami folii spożywczej, posypać solą i pieprzem.

Marchewkę i cebulkę włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przyprawić solą i pieprzem.

Lekko schłodzić masę morelową, wymieszać z twarogiem i doprawić do smaku solą, pieprzem cayenne i miodem. Rozsmarować na pieczeni i obłożyć z wierzchu plastrami bekonu. Zwiąć pieczeń, związać nicią kuchenną i ostro przysmażyć z każdej strony na rozgrzanym oleju słonecznikowym.

Nadzianą pierś z indyka ułożyć na warzywach w naczyniu do gotowania. Zgasić sos pieczeniowy sherry i bulionem drobiowym, wyłożyć na warzywa i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Odlać sos pieczeniowy do garnka, dodać śmietaną i zagotować. Gotować na małym ogniu przez 5 minut, doprawić do smaku solą, pieprzem i sherry. Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i zagęścić nią sos.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 80–90 (55–60) minut

Mięso

Polędwica wołowa

Czas przyrządzenia:

40-90 minut

Na 4 porcje

Składniki

450–650 g polędwicy wołowej, oprawionej | sztuka mięsa lub medaliony

3 łyżki oleju

250 g kwaśnej śmietany

70 g majonezu

3 łyżeczki kremowego chrzanu

2 łyżeczki musztardy, gruboziarnistej

3–4 pomidory, suszone | drobno siekane

sól

pieprz

1–2 bagietki-bułki | przepołowione

wzdłuż

Do przybrania

100 g rukoli

Aksesoria

nić kuchenna

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Polędwicę wołową (sztukę mięsa lub medaliony) związać razem w taki sposób, że utworzyć kawałki o podobnej grubości.

Olej rozgrzać na patelni i przysmażyć polędwicę wołową (sztukę mięsa lub medaliony) na złotobrazowo, przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzić zgodnie z programem automatycznym lub ustawieniami ręcznymi.

Po przyrządzeniu pozostawić polędwicę wołową (sztukę mięsa lub medaliony) w spokoju na 5–10 minut. W międzyczasie

się rozrobić kwaśną śmietanę, majonez, chrzan, musztardę, pomidory, sól i pieprz i posmarować połówki bagietek.

Polędwicę wołową (medaliony) pokroić na bardzo cienkie plastry i ułożyć na bagietkach-bułkach. Przybrać rukolą.

Ustawienia

Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa | Sztuka / Medaliony

Czas trwania programu dla sztuki mięsa: 60 minut

Czas trwania programu dla medalionów: 20 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura dla wszystkich wielkości mięsa:

53 / 63 / 75 °C | rare / medium / done

Czas przyrządzenia:

dla sztuki mięsa: 70 / 60 / 50 minut | rare / medium / done

dla medalionów o grubości 1 cm: 10 minut

dla medalionów o grubości 2 cm: 30 / 20 / 20 minut |

rare / medium / done

dla medalionów o grubości 3 cm: 40 / 30 / 30 minut |

rare / medium / done

Wskazówka

Stopień przyrządzenia jest uzależniony od grubości kawałka mięsa. W przypadku cieńszych kawałków mięsa należy najpierw wybrać krótszy czas przyrządzania.

Mięso

Polędwica wołowa poszetowana z warzywami

Czas przyrządzenia:

50 (45) minut

Na 2 porcje

Na warzywa

250 ml bulionu wołowego

200 g marchewki | w kąskach

200 g kalafiora | w różyczkach

2 cukinie (à 200 g) | w kąskach

8 cebuli dymek | bez zielonego

100 g groszku cukrowego

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 4 minuty

Krok 3

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 4 (2) minuty

Na polędwicę wołową

500 g polędwicy wołowej, oprawionej

pietruszka | siekana

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Bulion wołowy przyrządzić w naczyniu do gotowania bez perforacji z marchewką i kalafiosem zgodnie z krokiem 1.

Dodać cukinię, dymkę i groszek cukrowy i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Wyjąć warzywa z wywaru i odstawić w ciepłe.

Polędwicę wołową pokroić w plastry o grubości 1 cm i poszetować w odstąłym wywarze zgodnie z krokiem 3.

Wyłożyć mięso z warzywami i podawać posypane pietruszką.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 8 (4) minut(y)

Gulasz holenderski

Czas przyrządzenia: 250 minut

Na 8 porcji

Składniki

30 g masła

3 łyżki oleju

1,2 kg mięsa wołowego, oprawionego |
pokrojonego w kostkę

sól

pieprz

500 g cebuli | pokrojonej w drobną
kostkę

2 liście laurowe

4 goździki

1 łyżka cukru, brązowego

2 łyżki mąki pszennej, typ 405

1,2 l bulionu wołowego

70 ml octu

Aksesoria

naczynie do gotowania, bez perforacji

Przyrządzenie

Rozgrzać masło na patelni. Gdy tylko
zaczną się tworzyć pęcherzyki, dolać
olej i rozgrzać.

Przyprawić wołowinę solą i pieprzem i
przysmażyć ze wszystkich stron.

Dodać cebulę, liście laurowe, goździki i
cukier i smażyć przez kolejne 3 minuty.

Oprószyć wołowinę mąką i smażyć
przez dalsze 2-3 minuty.

Stale mieszając dodać bulion wołowy
i ocet, tak żeby utworzył się gładki sos.

Włożyć mięso wołowe do naczynia do
gotowania bez perforacji i przyrządzić.

Przyprawić solą i pieprzem i podawać.

Ustawienia

Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Gulasz holenderski

Czas przyrządzenia: 180 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 180 minut

Mięso

Gulasz wołowy

Czas przyrządzenia:

150 minut

Na 4 porcje

Na mięso wołowe

60 g mąki pszennej, typ 405

pieprz | świeżo mielony

1 kg mięsa wołowego (łopatki) | pokrojonego w małą kostkę

3 łyżki oleju

1 cebula, duża | w cienkich krążkach

1 łodyga pora, dużego | w cienkich krążkach

350 g marchewki | pokrojonej w kostkę

3 łodygi selera | pokrojonego w kostkę

250 g pieczarek | poćwiartowanych

2–3 gałązki tymianku

2 liście laurowe

200 ml bulionu wołowego

200 ml ciemnego piwa

2 łyżki keczupu

Na knedle

100 g mąki pszennej, typ 405

3 g proszku do pieczenia

50 g masła klarowanego

1 łyżeczka pietruszki | siekanej

½ łyżeczki szczypiorku | drobno siekanego

sól

pieprz ziarnisty, świeżo mielony

4–5 łyżek wody | zimnej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Przyprawić mąkę pszenną pieprzem i obtoczyć w niej mięso wołowe.

Połowę oleju podgrzać na patelni i po kolei przysmażyć z każdej strony małe porcje mięsa wołowego i odstawić na bok.

Drugą połowę oleju rozgrzać na patelni i przysmażyć w nim cebulę w ciągu 3 minut. Dodać pora, marchewkę i selera i smażyć przez kolejne 5 minut.

Dodać pieczarki, tymianek i liście laurowe.

Dodać mięso wołowe, bulion wołowy, ciemne piwo i keczup, krótko zagotować, przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przykryć. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

W międzyczasie wsypać do miski mąkę pszenną i proszek do pieczenia, dodać masło klarowane, pietruszkę i szczypiorek, doprawić solą i pieprzem i rozrobić z wodą na miękkie ciasto.

Ciasto podzielić na 8 porcji i rękami oprószonymi mąką uformować kule.

Program automatyczny:
Zgodnie z przebiegiem programu krótko wymieszać gulasz, dodać knedle i połać trochę sosem i przyrządzać dalej.

Ręcznie:

Krótko wymieszać gulasz, dodać knedle i połać trochę sosem. przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Program automatyczny

Zupy/Potrawy jednogarnkowe | Wołowi-
na z kluskami

Czas przyrządzenia: 120 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 90 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 30 minut

Mięso

Saucisson

Czas przyrządzenia:
25 minut

Składniki

100-750 g kiełbasek Saucisson

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Włożyć kiełbaski do naczynia do gotowania z perforacją i rozpocząć przyrządzenie.

Ustawienia

Program automatyczny

Wędliny | Saucisson

Wybrać ustawienie w zależności od ilości:

100-200 g

200-300 g

300-400 g

400-750 g

Czas trwania programu: 10-20 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 10–20 minut

Medaliony wieprzowe z warzywami pieczarkowo-jabłkowymi

Czas przyrządzenia:

60 minut + 3 godziny na marynowanie

Na 4 porcje

Na marynatę

1 cebula, czerwona | siekana

4 łyżki calvadosu

2 łyżeczki musztardy, średnio ostrej

150 ml soku jabłkowego

150 ml bulionu mięsnego

pieprz, czarny

Na medaliony

8 medalionów wieprzowych (à 75 g)

Na warzywa pieczarkowo-jabłkowe

700 g pieczarek, brązowych, małych

4 jabłka, kwaskowate | w cząstkach

Do przysmażenia

1 łyżka masła klarowanego

Do zaprawienia i zagęszczenia marynaty

150 g śmietany

sól

pieprz, świeżo mielony

1 łyżka wody

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji
sitko

Przyrządzenie

Na marynatę wymieszać cebulę z calvadosem, musztardą, sokiem jabłkowym, bulionem mięsny. Włożyć medaliony do marynaty i pozostawić pod przykryciem do naciągnięcia w chłodzarni przez 3 godziny.

Rozłożyć pieczarki i jabłka w naczyniu do gotowania bez perforacji.

Wyjąć medaliony z marynaty, dobrze odcedzić na sitku.

Rozgrzać na patelni masło klarowane i krótko przysmażyć medaliony w 2 porcjach po obu stronach.

W międzyczasie rozrobić marynatę ze śmietaną, posolić i połączyć warzywa pieczarkowo-jabłkowe. Umieścić na wierzchu medaliony, połączyć sosem pieczeniowym, przyprawić pieprzem i rozpocząć przyrządzenie.

Powstały sos przelać do garnka, medaliony i warzywa odstawić na chwilę w cieplej komorze urządzenia. Zagotować sos, rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i lekko zagęścić nią sos i doprawić do smaku.

Podawać z medalionami wieprzowymi, warzywami pieczarkowo-jabłkowymi i pietruszką.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10–12 minut

Mięso

Wołowina w sosie jabłkowo-chrzanowym

Czas przyrządzenia:

155–165 (80–90) minut

Na 4 porcje

Na wołowinę

200 g marchewki | pokrojonej w kostkę

200 g selera | pokrojonego w kostkę

50 g pietruszki | pokrojonej w kostkę

800 g wołowiny na pieczeń, oprawionej

2 łyżeczki soli

5 ziaren pieprzu

2 liście laurowe

Na warzywa

250 g ziemniaków, małych, twardych | w owalnych kawałkach

250 g młodej marchewki | w owalnych kawałkach

250 g kalarepy | w owalnych kawałkach

Na sos

2 jabłka, kwaskowate | grubo starte

200 g kwaśnej śmietany

1 pęczek szczypiorku (à 20 g) | siekanego

1 łyżka chrzanu, startego
pieprz

Aksesoria

2 naczynia do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Marchew, selera i pietruszkę wraz z wołowiną, solą, pieprzem ziarnistym i liśćmi laurowymi włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Po upływie czasu przyrządzenia odlać 6 łyżek powstałego sosu, przy czym naczynie do gotowania z mięsem należy pozostawić w komorze urządzenia. Sos dodać do ziemniaków, młodej mar-

chewki i kalarepy w naczyniu do gotowania bez perforacji. Wsunąć to naczynie do gotowania do pierwszego naczynia do gotowania w komorze urządzenia i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Wymieszać jabłka z kwaśną śmietaną. Dodać szczypiorek i chrzan. Przyprawić solą i pieprzem.

Mięso pokroić w cienkie plastry w poprzek włókien i podawać z warzywami i sosem.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 110–120 (45–50) minut

Krok 2

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 15 (8) minut

Wołowina po wiedeńsku

Czas przyrządzenia:

160 minut

Na 10 porcji

Składniki

2 kg wołowiny na pieczeń, w kawałku, oprawionej

2 cebule | przepołowione

1 pęczek włoszczyzny | grubo rozdrobnionej

15 g lubczyku

7 ziaren pieprzu

2 liście laurowe

5 jagód jałowca

sól

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Wołowinę włożyć stroną z tłuszczkiem do dołu do naczynia do gotowania bez perforacji.

Cebule położyć powierzchnią przecięcia do dołu na żelaznej patelni i mocno przysmażyć bez tłuszczu.

Dodać do mięsa włoszczyznę, zioła, cebulę i przyprawy i rozpocząć przyrządzenie.

Przed krojeniem pozostawić mięso, żeby trochę „odpoczęło”.

Ustawienia

Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Polędwica po wiedeńsku

Czas przyrządzenia: 150 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 150 minut

Mięso

Tikka Masala z ryżem

Czas przyrządzenia:

60 minut + 30 minut na marynowanie

Na 4 porcje

Na kurczaka

4 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę

2,5 cm imbiru | pokrojonego w drobną kostkę

1 chili, czerwone, duże | pokrojone w drobną kostkę

2 łyżeczki kminu rzymskiego, mielonego

2 łyżeczki kolendry, mielonej

1 łyżeczka kurkumy

1 łyżeczka papryki w proszku

1 łyżeczka garam masali

1 łyżeczka soli

1½ łyżki oleju

100 g jogurtu naturalnego

500 g filetów z piersi kurczaka, oprawionych | pokrojonych w kostkę

2 cebule | w piórkach

1 łyżka oleju

1 łyżka masła

1 puszka pomidorów, krojonych

(à 400 g)

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 łyżka chutney z mango

100 ml śmietany

Na ryż

300 g ryżu basmati

450 ml wody

Do przybrania

½ pęczka kolendry | siekanej

Akcesoria

2 naczynia do gotowania bez perforacji
blender

Przyrządzenie

Z czosnku, imbiru i chili wraz z przyprawami, solą i olejem zrobić pastę w blenderze. Rozrobić z jogurtem naturalnym i marynować filety z piersi kurczaka przez przynajmniej 30 minut.

Dusić cebulę w oleju i maśle przez 10–12 minut, aż stanie się szklista. Dodać filety z piersi kurczaka i marynatę i gotować przez kolejne 3–4 minuty na średnim ogniu.

Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, mango chutney i śmietanę, krótko zagotować, przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przykryć. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawięń ręcznych.

Ryż basmati włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, zalać wodą.

Program automatyczny:

Dołożyć ryż zgodnie z przebiegiem programu i przyrządzać dalej.

Ręcznie:

Dołożyć ryż i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Przybrać kolendrą.

Ustawienia

Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Kurczak Tikka Masala

Czas przyrządzenia: 30 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 15 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 15 minut

Zupy & Potrawy jednogarnkowe

Już sama nazwa mówi, jak praktyczne jest ich przyrządzanie: Wystarczy jeden garnek na wszystko, i już mięso, warzywa, ziemniaki i reszta staje się smacznym i sycącym daniem głównym. Łatwe przyrządzanie okazuje się być użyteczne również przy gotowaniu dla wielu osób. Potrawy jednogarnkowe są przy tym bardzo wszechstronne i jako warianty wegetariańskie smakują równie dobrze jak dania z mięsem, wędliną, rybą czy małżami. W wielu kulturach są one - mniej lub bardziej wyrafinowane - stałym składnikiem jadłospisu.

Fasolka z jagnięciną

Czas przyrządzenia:

55–60 (45–50) minut

Na 4 porcje

Składniki

500 g jagnięciny, oprawionej | pokrojonej w małą kostkę

2 łyżki oleju słonecznikowego

1 cebula | siekana

200 ml bulionu warzywnego

400 g ziemniaków, twardych | pokrojonych w kostkę

200 g zielonej fasolki | przepołowionej

3 marchewki (à 60 g) | pokrojone w kostkę

1 gałązka rozmarynu | tylko igły, siekane

300 ml bulionu warzywnego

sól

pieprz

Do przybrania

2 cebule dymki | w cienkich krążkach

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Przysmażyć jagnięcinę w oleju słonecznikowym na patelni. Po krótkiej chwili dodać cebulę i przysmażyć. Zgasić za pomocą bulionu warzywnego.

Przełożyć jagnięcinę z sosem do naczynia do gotowania bez perforacji. Dodać ziemniaki, zieloną fasolkę, marchewkę i rozmaryn i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Po gotowaniu dodać pozostały bulion warzywny, przyprawić solą i pieprzem i przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 2.

Tuż przed podaniem posypać dymką.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 15 (7–8) minut

Krok 1

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 2 minuty

Wskazówka

Zamiast jagnięciny można zastosować wołowinę, metkę lub kiełbaski.

Zupy & Potrawy jednogarnkowe

Potrawka rybna

Czas przyrządzenia:

35-40 minut

Na 4 porcje

Na rybę

500 g filetu z karmazyna, oprawionego

2 łyżki soku cytrynowego

sól

200 g marchewki | pokrojonej w kostkę

200 g groszku

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 4 minuty

Na sos

100 g śmietany kremówki

100 g śmietany

2 łyżki białego wina, wytrawnego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

pieprz

cukier

1 łyżka koperku | drobno siekanego

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Filet z karmazyna natrzeć sokiem cytrynowym i przyprawić solą.

Włożyć rybę do naczynia do gotowania bez perforacji. Dodać marchewkę i groszek i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

W międzyczasie wymieszać wszystkie pozostałe składniki na sos i po zakończeniu gotowania poleć nim rybę i przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 2.

Doprawić do smaku solą i pieprzem i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 8 minut

Zupa gulaszowa

Czas przyrządzenia:

125 minut

Na 4 porcje

Składniki

250 g ziemniaków, twardych

25 g masła klarowanego

200 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

250 g mięsa wołowego (łopatki) | w kostkach o wielkości 1–1,5 cm

20 g mąki pszennej, typ 405

20 g koncentratu pomidorowego

sól

pieprz

20 g papryki w proszku, słodkiej

3 ząbki czosnku | siekane

1 łyżka majeranku, suszonego

odrobina kminku, mielonego

1 łyżka octu

1 l wywaru warzywnego

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę o wielkości ok. 1 x 1 cm i włożyć do miski z zimną wodą, żeby nie zrobiły się brązowe.

Rozgrzać masło klarowane na patelni i zrumienić w nim powoli cebulę, aż uzyska złotobrązowy kolor.

Cebulę przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, dodać mięso wołowe, mąkę pszenną, koncentrat pomidorowy oraz wszystkie przyprawy i ocet.

Zalać wywarem warzywnym, dobrze wymieszać i uruchomić program automatyczny lub przyrządzać ręcznie zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

Program automatyczny:

Dołożyć ziemniaki zgodnie z przebiegiem programu i dokończyć przyrządzenie.

Ręcznie:

Dołożyć ziemniaki i dokończyć przyrządzenie zgodnie z krokiem 2.

Doprawić do smaku solą.

Ustawienia

Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Zupa gulaszowa

Czas przyrządzenia: 105 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 60 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 45 minut

Zupy & Potrawy jednogarnkowe

Rosół z kury

Czas przyrządzenia:

125 (90) minut

Na 6 porcji

Składniki

1 kura rosółowa (à 1,5 kg), oprawiona

200 ml wody

1 kg włoszczyzny

120 g makaronu rosółowego

800 ml wody

sól

pieprz

1 łyżka pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

sitko

Przyrządzenie

Kurę rosółową z wodą włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Włoszczyznę oczyścić, obrać, połowę pokroić na grube kawałki i dodać do kury rosółowej i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Pozostałą włoszczyznę drobno rozkawałkować, pora pokroić w krążki, marchewkę i selera w drobne słupki i odstawić na bok.

Po zakończeniu czasu przyrządzenia wyjąć kurę rosółową z płynu, przelać bulion przez sitko i wlać z powrotem do naczynia do gotowania bez perforacji.

Oddzielić mięso, pokroić na kąski i włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji razem z włoszczyzną, makaronem i pozostałą wodą i przyrządzić zgodnie z krokiem 2. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, zwiększyć ilość wody.

Przyprawić solą i pieprzem, posypać pietruszką i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 50 (25) minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Wskazówka

Zamiast kury rosółowej można również zastosować pularde.

Zupa ziemniaczana

Czas przyrządzenia:

50 (45) minut

Na 4 porcje

Składniki

180 g pora | w krążkach

250 g ziemniaków, mączystych | pokrojonych w kostkę

500 ml bulionu warzywnego

sól

pieprz

100 g śmietany

2 łyżeczki bazylii | siekanej

2 łyżeczki pietruszki | siekanej

2 łyżeczki szczypiorku | siekanego

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

blender

Przyrządzenie

Pora i ziemniaki z bulionem warzywnym włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Zmiksować zupę blenderem w naczyniu do gotowania i doprawić do smaku solą i pieprzem. Zaprawić śmietaną i podgrzać zgodnie z krokiem 2.

Wymieszać bazylię, pietruszkę i szczypiorek, posypać zupę i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 16 (8) minut

Krok 2

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 2 minuty

Zupy & Potrawy jednogarnkowe

Zupa dyniowa po australijsku

Czas przyrządzenia:

35 minut

Na 4 porcje

Składniki

1 kg mięszu z dyni | pokrojonego w kostkę

400 g słodkich ziemniaków | pokrojonych w kostkę

2 cebule | pokrojone w kostkę

250 ml bulionu drobiowego

sól

pieprz

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Do przybrania

250 g chorizo | pokrojonego w małą kostkę

250 ml kwaśnej śmietany

10 g natki kolendry | siekanej

Aksesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Miąższ z dyni, słodkie ziemniaki i cebulę włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i rozpocząć przyrządzenie.

Przysmażyć chorizo.

Zmiksować warzywa, dodać bulion drobiowy i około 250 ml zebranego płynu, wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Napełnić zupą podgrzane miseczki. Przybrać kwaśną śmietaną, chorizo i natką kolendry.

Ustawienia

Program automatyczny

Zupy/Potrawy jednogarnkowe | Zupa dyniowa

Czas przyrządzenia: 25 minut

Kremowa zupa marchewkowa

Czas przyrządzenia:

45–50 (40) minut

Na 4 porcje

Składniki

500 g marchewki | pokrojonej w kostkę

50 g cebuli | pokrojonej w kostkę

½ ząbka czosnku | drobno siekanego

40 g masła

750 ml bulionu warzywnego

1 łyżeczka papryki w proszku, słodkiej

125 g kwaśnej śmietany

sól

pieprz

Krok 2

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 2 minuty

Do przybrania

1 łyżka pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

blender

Przyrządzenie

Marchewkę, cebulę i czosnek z masłem, bulionem warzywnym i papryką w proszku włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzić zgodnie z krokiem 1.

Składniki zmiksować blenderem w naczyniu do gotowania. Dodać i wymieszać kwaśną śmietaną i podgrzać kremową zupę marchewkową zgodnie z krokiem 2.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać pietruszką i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 12–15 (6–8) minut

Zupy & Potrawy jednogarnkowe

Mięso z ryżem

Czas przyrządzenia:

90 minut

Na 4 porcje

Składniki

250 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

2 łyżki masła klarowanego

2 łyżki papryki w proszku

1 łyżka koncentratu pomidorowego

250 g mięsa wołowego (łopatki) | w kostkach o wielkości 1 cm

250 g pomidorów, przetartych

1 łyżka białego octu winnego

1 ząbek czosnku | drobno siekany

1 łyżeczka majeranku

kminek

sól

pieprz

½ papryki (à 175 g), czerwonej | pokrojonej w małą kostkę

½ papryki (à 175 g), żółtej | pokrojonej w małą kostkę

250 g ryżu długoziarnistego

500 ml bulionu warzywnego

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Cebulę przysmażyć na patelni na maśle klarowanym.

Wymieszać cebulę z papryką w proszku i koncentratem pomidorowym.

Włożyć mięso wołowe do naczynia do gotowania bez perforacji. Dodać cebulę, przecier pomidorowy, ocet winny, czosnek i przyprawy. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

Program automatyczny:

Zgodnie z przebiegiem programu dodać paprykę z ryżem długoziarnistym i ugotować.

Ręcznie:

Dodać paprykę z ryżem długoziarnistym i bulion warzywny i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Ustawienia

Program automatyczny

Zupy/Potrawy jednogarnkowe | Ryż z mięsem

Czas przyrządzenia: 70 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 45 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Zupa z młodymi warzywami

Czas przyrządzenia:

55 (50) minut

Na 4 porcje

Składniki

150 g selera korzeniowego | w cienkich paskach

3 marchewki (à 60 g) | w cienkich paskach

200 g szczypioru | pokrojonego w romby

100 g groszku cukrowego

600 ml bulionu warzywnego

1 jajko, rozmiar M

1 łyżka bułki tartej

sól

pieprz

gałka muskatołowa

1 łyżka trybuli | siekanej

1 łyżka pietruszki | siekanej

Do przybrania

1 łyżka pietruszki | siekanej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Seler, marchewkę, szczypior i groszek cukrowy włożyć razem do naczynia do gotowania bez perforacji wraz z połową bulionu warzywnego i przyrządzać zgodnie z krokiem 1.

Po zakończeniu czasu przyrządzenia dodać pozostały bulion warzywny i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Wymieszać ze sobą jajko, bułkę tartą, sól, pieprz, gałkę muskatołową i siekane zioła, dodać do zupy wiosennej i przyrządzić zgodnie z krokiem 3.

Doprawić zupę do smaku solą i pieprzem, posypać siekaną pietruszką i podawać.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 10 (5) minut

Krok 2

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 2 minuty

Krok 3

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 2 minuty

Deser

Czym byłoby menu bez wyrafinowanego finału? Deser jest podziękowaniem dla gości, pieśczętą dla rodziny, osobistą nagrodą dla kucharki lub kucharza. Nieważne, czy zdrowy ze świeżymi owocami, ożywczy z alkoholem, albo słodki z cukrem i śmietaną: deser rozpieszcza fantazją i zmysłowym zaskoczeniem. Jego pojawienie zostanie przyjęte tym bardziej entuzjastycznie, im bardziej kreatywnie będzie on wykonany i udekorowany. Warto więc poświęcić trochę czasu na niuanse!

Pudding jagodowy

Czas przyrządzenia:

105 minut

Na 6 porcji

Na ciasto

225 g sucharków

50 g masła

40 g miodu, płynnego

300 ml mleka, 3,5% tłuszczu

Na wkład jagodowy

200 g truskawek | w ćwiartkach

125 g malin

125 g jeżyn

1 jabłko, małe, kwaśne | pokrojone w małą kostkę

1 laska wanilii | tylko miąższ waniliowy

40 g cukru

Na lody

6 kulek lodów waniliowych

Do formy

1 łyżka masła

Akcesoria

forma puddingowa z pokrywką, około

1,25 l pojemności

ruszt

Przyrządzenie

Sucharki rozgnieść lub grubo zmielić.

Masło stopić z miodem i wraz z mlekiem rozrobić z sucharkami.

Wymieszać truskawki i jabłko z jagodami, miąższem waniliowym i cukrem.

Natłuścić formę puddingową, wyłożyć do niej $\frac{3}{4}$ ciasta i uformować wysoki brzeg przy krawędziach. Napęłnić jagodami i lekko docisnąć. Przykryć pozostałym ciastem i dobrze docisnąć kra-

wędź. Zamknąć formę puddingową pokrywką. Wsunąć do komory gotowania na ruszcie i gotować.

Po gotowaniu pozostawić w formie przynajmniej na 15 minut.

Zrzucić na talerz, podzielić na porcje i podawać z lodami.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 60 minut

Wskazówka

Zamiast formy puddingowej zastosować wyższą, żaroodporną formę do zapiekanek. Do zamknięcia formy do zapiekanek złożyć podwójnie papier do pieczenia, ułożyć na formie i obwiązać dookoła nicią kuchenną.

Deser

Pudding świąteczny

Czas przyrządzenia:

380 minut + 24 godziny na marynowanie

Na 4 porcje

Na pudding świąteczny

170 g mąki pszennej, typ 405

¾ łyżeczki cynamonu

¾ łyżeczki przyprawy Mixed Spices

115 g bułki tartej

115 g masła klarowanego

115 g cukru, brązowego

30 g migdałów, w całości

115 g rodzynek

115 g rodzynek korynckich

115 g rodzynek sułtańskich

55 g wiśni, kandyzowanych

55 g owoców, kandyzowanych

1 jabłko, małe | starte

1 cytryna, nieobrobiona | tylko skórka

1 pomarańcza, nieobrobiona | tylko skórka

½ pomarańczy | tylko sok

2 łyżki winiaku

2 jajka, wielkość M

1 łyżka siodu jęczmiennego, w płynie

75 ml ciemnego piwa, np. Guinness

Do salaterki ceramicznej

1 łyżka masła

Akcesoria

salaterka ceramiczna, 1,2 l pojemności

papier do pieczenia

folia aluminiowa

ruszt

Przyrządzenie

Mąkę pszenną i przyprawy przesiać do dużej miski. Dodać bułkę tartą, masło klarowane, cukier, migdały, owoce, startą skórkę z cytryny i pomarańczy.

Na środku miski uformować zagłębienie

i dodać winiak, ubite jajka i sód jęczmienny. Dodawać po trochu ciemne piwo i rozrabiać, aż utworzy się ciągnące ciasto. Przykryć miskę i zostawić na noc.

Natłuścić salaterkę ceramiczną, wyłożyć do niej ciasto i płasko docisnąć. Przykryć salaterkę papierem do pieczenia i folią aluminiową, wsunąć do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzić zgodnie z ustawieniami.

Przykryć salaterkę nowym papierem do pieczenia i nową folią aluminiową i przechować w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu aż do czasu wykorzystania.

Podgrzać przed podaniem.

Ustawienia

Program automatyczny

wariant Gotowanie:

Desery | Christmas Pudding | Gotowanie

Czas przyrządzenia: 360 minut

lub wariant Podgrzewanie:

Desery | Christmas Pudding | Podgrzewanie

Czas przyrządzenia: 105 minut

Ręcznie

Wariant Gotowanie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 360 minut

Wariant Podgrzewanie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 360 minut

Wskazówka

W Wielkiej Brytanii przyrządzony 6-12 miesięcy wcześniej pudding świąteczny jest tradycyjnie spożywany w święta Bożego Narodzenia i okazjonalnie nasączany winiakiem.

Deser

Krem kataloński

Czas przyrządzenia:

50–55 minut + 4 godziny na chłodzenie

Na 6 porcji

Składniki

450 g śmietany

1 łyżeczka cukru waniliowego

4 jajka, wielkość M | tylko żółtko

2 łyżki migdałów, siekanych

3 łyżki brązowego cukru

Aksesoria

6 foremek do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Podgrzać śmietanę w garnku do stanu tuż przed zagotowaniem.

Zdjąć z kuchenki i rozrobić z cukrem waniliowym, żółtkiem i migdałami.

Napełnić masą foremki do sufletów, przykryć, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i ugotować.

Pozostawić do ostygnięcia i chłodzić przez około 4 godziny. Posypać brązowym cukrem.

Rozgrzać grill.

Karmelizować 4 minuty pod grilem.

Ustawienia

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 30–35 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Kluski na parze z kompotem morelowym

Czas przyrządzenia:

90 minut

Na 6 porcji

Na ciasto

21 g drożdży, świeżych

125 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego

250 g mąki pszennej, typ 405

35 g cukru

1 szczypta soli

1 jajko, wielkość M | tylko żółtko

40 g masła | miękkiego

Na kompot morelowy

500 g moreli | odpestkowanych | w
częstkach

20 g cukru

½ laski wanilii | tylko miąższ waniliowy

50 ml nektaru morelowego

Na mieszankę mleczną

100 ml mleka, 3,5% tłuszczu

25 g cukru

20 g masła

Do obtoczenia

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

Na kruszonkę

25 g masła

8 g cukru waniliowego

1 łyżka cukru

Akcesoria

sitko, drobne

miska, do piekarnika

ruszt

2 naczynia do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Przesiać mąkę do miski, dodać cukier, sól, żółtko i masło. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki.

Składniki zagnieść w ciągu około 7 minut na gładkie ciasto. Ciasto uformować w kulę i wsunąć do komory urządzenia na ruszcie w odkrytej misce i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z krokiem 1.

Na kompot morelowy morele z cukrem, miąższ waniliowy i nektar morelowy włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i wymieszać.

Na mieszankę mleczną wlać mleko z cukrem i masłem do kolejnego naczynia do gotowania bez perforacji. Wyjąć ciasto drożdżowe z komory urządzenia i podzielić na 6 porcji. Do obrobienia rozsypać mąkę pszenną i uformować na niej kule i pozostawić do wyrośnięcia pod przykryciem na 15 minut w ciepłym miejscu.

Podgrzać mieszankę mleczną w komorze urządzenia zgodnie z krokiem 2.

Kule z ciasta umieścić ciasno obok siebie w gorącym mleku i przykryć naczynie do gotowania. Wsunąć do komory urządzenia razem z morelami i przyrządzać równocześnie zgodnie z krokiem 3.

Wyjąć kompot morelowy, kluski na parze przyrządzać dalej zgodnie z krokiem 4.

Rozpuścić masło z cukrem waniliowym. Posmarować nim kluski na parze i posypać cukrem.

Deser

Podawać z kompotem morelowym.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 40 °C

Czas przyrządzenia: 15 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Krok 3

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 20 minut

Krok 4

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10 minut

Kluski na parze z powidłami śliwkowymi

Czas przyrządzenia:

65–70 minut

Na 8 porcji

Na ciasto

42 g drożdży, świeżych

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego

500 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka cukru

1 szczypta soli

50 g margaryny | miękkiej

Na sos

4 łyżki musu śliwkowego (powidel)

250 g śmietany

8 g cukru waniliowego

½ łyżeczki cynamonu, mielonego

1 szczypta soli

Do formy

1 łyżka masła

Akcesoria

sitko, drobne

miska, do piekarnika

ruszt

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Przesiać mąkę do miski, dodać masło i sól. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki. Dodać cukier, żółtko i masło i zagnieść w ciągu około 7 minut na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę. Wstawić w otwartej misce na ruszcie do komory urządzenia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z krokiem 1.

Podzielić ciasto na 8 kawałków, uformować kluski i pozostawić do wyrośnięcia pod przykryciem na 15 minut w ciepłym miejscu. Natłuścić naczynie do

gotowania z perforacją, włożyć do niego kluski i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Mus śliwkowy, śmietanę, cukier waniliowy, cynamon i sól zagotować krótko na kuchence stale mieszając i podać w formie sosu.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 40 °C

Czas przyrządzenia: 15 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 14 minut

Wskazówka

Mrożone kluski z powidłami rozmrażać przez 15 minut w temperaturze pokojowej, a następnie przyrządzić zgodnie z przepisem.

Deser

Suflet grysikowy

Czas przyrządzenia:

70-75 minut

Na 8 porcji

Na mieszankę mleczną

1 laska wanilii

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu

50 g masła

Na masę grysikową

50 g grysiku z pszenicy durum

5 jajek, wielkość M

60 g cukru

Do formy

1 łyżka masła

1 łyżka cukru

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

8 foremek do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Laskę wanilii przepołowić wzdłuż nożem i wyskrobać miąższ waniliowy.

Mleko, masło, miąższ waniliowy i laskę wanilii włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzać zgodnie z krokiem 1.

Wyjąć mieszankę mleczną z komory urządzenia. Wsypać grysik stale mieszając i pozostawić w spokoju na 1–2 minuty.

Jeszcze raz wymieszać i przyrządzić zgodnie z krokiem 2. Po upływie połowy czasu przyrządzenia jeszcze raz wymieszać.

Wyjąć masę grysikową z komory urządzenia, przełożyć do miski, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia pod przykryciem. Następnie wyjąć laskę wanilii.

Rozdzielić jajka, zebrać białko. Żółtko rozrobić w masie grysikowej. Białko ubić trzepaczką na sztywno z cukrem i przełożyć pianę pod masę grysikową.

Natłuścić foremki do sufletów i posypać je w środku cukrem. Napełnić masą grysikową, wsunąć foremki na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z krokiem 3.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 1 minuta

Krok 3

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 25–30 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Krem karmelowy

Czas przyrządzenia:

25 minut

Na 8 foremek porcelanowych à 100 ml lub 6 foremek porcelanowych à 150 ml

Na karmel

100 g cukru

50 ml wody

Na krem waniliowy

500 ml mleka, 3,5% tłuszczu

1 laska wanilii | nacięta wzdłuż

4 jajka, wielkość M

Do przybrania

200 ml śmietany | ubitej

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji ruszt

Przyrządzenie

Cukier z wodą skarmelizować na patelni, płynny karmel rozdzielić na foremki porcelanowe.

Program automatyczny:

Zgodnie z przebiegiem programu włożyć mleko i laskę wanilii do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzewać.

Ręcznie:

Mleko i laskę wanilii włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzać zgodnie z krokiem 1.

Po gotowaniu usunąć laskę wanilii.

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, dodawać po trochu gorące mleko waniliowe. Rozdzielić na foremki porcelanowe.

Wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzać dalej zgodnie z programem automatycznym lub zgodnie z krokami 2 i 3 ustawień ręcznych.

Odstawić krem karmelowy na dwie do trzech godzin w chłodzarnie.

Do podania zrzucić na talerz i wedle uznania przybrać śmietaną.

Ustawienia

Program automatyczny

Desery | Szwajcarski krem karmelowy

Czas przyrządzenia:

dla 8 foremek porcelanowych à 100 ml:
17 minut

dla 6 foremek porcelanowych à 150 ml:
18 minut

Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3 minuty

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 85 °C

Czas przyrządzenia:

dla 8 foremek porcelanowych à 100 ml:
9 minut

dla 6 foremek porcelanowych à 150 ml:
12 minut

Krok 3

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 40 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Deser

Ciasto karmelowo-daktylowe

Czas przyrządzenia:

60-100 minut, w zależności od formy

Na 12 porcji (naczynie do gotowania lub foremki do muffinek)

Na ciasto

275 g daktyli, suszonych, odpestkowanych | drobno siekanych

1 łyżeczka sody oczyszczonej

250 ml wody | wrzącej

25 g masła

160 g cukru, brązowego

2 jajka, wielkość M

½ łyżeczki esencji waniliowej

3 g proszku do pieczenia

195 g mąki pszennej, typ 405

Na sos karmelowy

225 g cukru, brązowego

250 g śmietany

40 g masła

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji (jako duża forma)

papier do pieczenia

lub 12 foremek do muffinek Ø 5 cm

ruszt

Przyrządzenie

Daktyle z sodą oczyszczoną włożyć do miski i połączyć z wierzchu wrzącą wodą. Odstawić na bok do ostygnięcia.

Masło i cukier ubić na puszystą masę w dużej misce, po trochu dodawać jajka i esencję waniliową. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, daktyle i płyn.

Naczynie do gotowania bez perforacji wyłożyć papierem do pieczenia lub przygotować 12 foremek do muffinek i

wyłożyć do nich ciasto. Przykryć i wsunąć do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzać.

Na sos karmelowy podgrzać składniki w garnku na średnim ogniu stale mieszając. Gotować na małym ogniu przez 3 minuty, aż utworzy się masa o żelowej konsystencji.

Jeszcze ciepło ciasto karmelowo-daktylowe podawać z sosem karmelowym.

Ustawienia

Program automatyczny

Desery | Deser karmelowo-daktylowy | jeden większy / Kilka małych

Czas przyrządzenia:

dla dużej formy (naczynie do gotowania bez perforacji): 70 minut

dla foremek do muffinek: 30 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

dla dużej formy (naczynie do gotowania bez perforacji): 70 minut

dla foremek do muffinek: 30 minut

Kompot wiśniowy z amaretto

Czas przyrządzenia:

75 minut

Na 4 porcje

Składniki

2 kg wiśni | odpestkowanych

200 ml nektaru wiśniowego

200 ml czerwonego wina, wytrawnego

300 g brązowego cukru

1 łyżeczka cynamonu, mielonego

50 ml amaretto

Aksesoria

4 słoiki do wekowania z pokrywką,
uszczelką i klamrą

Przyrządzenie

Wyplukać słoiki do wekowania na gorąco i włożyć warstwami wiśnie.

Nektar wiśniowy zagotować z czerwonym winem, brązowym cukrem i cynamonem, doprawić do smaku amaretto.

Zalać wiśnie gorącym płynem, tak żeby były dobrze zakryte. Krawędzie słoików wytrzeć do sucha, jeśli potrzeba. Pozamykać dobrze słoiki uszczelką, pokrywką i klamrą i gotować.

Wyjąć słoiki, pozostawić do ostygnięcia, zdjąć klamry i sprawdzić szczelność. Nieszczelne słoiki zużyć jak najszybciej. Przechowywać weki w ciemnym i chłodnym miejscu.

Ustawienia

Temperatura: 85 °C

Czas przyrządzenia: 40 minut

Deser

Gruszki gotowane

Czas przyrządzenia:

35-85 minut

Na 12 porcji

Na syrop

2 laski cynamonu

3 goździki

½ cytryny | tylko skórka

1 liść laurowy

400 ml czerwonego wina

300 ml wody

400 ml soku porzeczkowego

100 g cukru

Na gruszki

1 kg gruszek do gotowania

Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Na syrop włożyć składniki do garnka i doprowadzić do wrzenia.

Obrać gruszki, nie usuwają przy tym ogonków. Gruszki mogą być gotowane w całości, jako połówki lub ćwiartki.

Włożyć gruszki do naczynia do gotowania bez perforacji, zalać syropem, tak żeby gruszki były kompletnie zakryte. Wstawić gruszki do komory urządzenia i uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Program automatyczny:

Wybrać przebieg programu według wielkości i formy gruszek.

Ręcznie:

Wybrać czas gotowania według wielkości i formy gruszek.

Wstawić gruszki do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzenie.

Ustawienia

Program automatyczny

Owoce | Gruszki gotowane

Czas trwania programu: 21-75 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

całe gruszki: 50 / 70 / 75 minut | małe / średnie / duże

połówki gruszek: 35 minut

ćwiartki gruszek: 27 minut

Wskazówka

Dla uzyskania optymalnych rezultatów pozostawić gruszki w syropie na całą noc do naciągnięcia w chłodziarce.

Ciasto limetkowo-serowe

Czas przyrządzenia:

75 minut + 120 minut na chłodzenie

Na 12 kawałków (tortownica) lub 6 porcji (foremki do sufletów)

Składniki

200 g ciastek, pełnoziarnistych

100 g masła | płynnego

750 g twarożku

225 g cukru

4 jajka, wielkość M

4 limonki | sok i starta skórka

Do przybrania

1 mango | obrane, w plastrach

3 owoce passiflory | tylko miąższ

Aksesoria

blender

papier do pieczenia

tortownica, Ø 26 cm

lub 6 foremek do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Ciastka rozdrobnić blenderem, dodać masło i dobrze wymieszać. Rozłożyć na dnie tortownicy wyłożonym papierem do pieczenia lub w foremkach do sufletów, docisnąć i odstawić w chłodzie.

Rozrobić twarożek, cukier, jajka, skórkę i sok z limonek i wyłożyć na ciastka.

Przykryć tortownicę lub foremki do sufletów, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzać.

Zdjąć przykrycie i odstawić w chłodnym miejscu na około 2 godziny.

Przed podaniem przybrać plasterkami mango i owocem passiflory.

Ustawienia

Program automatyczny

Desery | Sernik |

jeden większy / Kilka małych

Czas przyrządzenia:

dla tortownicy: 60 minut

dla foremek do sufletów: 20 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

dla tortownicy: 60 minut

dla foremek do sufletów: 20 minut

Deser

Flan kawowy

Czas przyrządzenia:

45 minut

Na 4 porcje

Na mleko kawowe

200 ml mleka, 3,5% tłuszczu

100 g śmietany

6 g espresso w proszku, instant

Na masę

1 jajko, rozmiar M

3 jajka, wielkość M | tylko żółtko

60 g brązowego cukru

Do podawania

4 łyżki likieru kawowego

250 g malin

Aksesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

sitko

4 foremki do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Wymieszać mleko i śmietanę z proszkiem espresso, wyłożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzewać zgodnie z krokiem programu 1.

Rozrobić trzepaczką jajko, żółtko i brązowy cukier i stale mieszając dodać powoli mleko kawowe. Wylać masę przez sitko do foremek do sufletów, przykryć, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzać zgodnie z krokiem programu 2.

Wyjąć foremki z komory urządzenia i pozostawić do ostygnięcia.

Przed podaniem przełożyć flan kawowy na talerz, skropić likierem kawowym i przybrać malinami.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 20 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Knedle twarogowe

Czas przyrządzenia:

50 minut + 60 minut na chłodzenie

Na 10 porcji

Na knedle

200 g masła

1 łyżka cukru pudru

1 łyżka rumu

1 łyżeczka skórki cytrynowej, starta

750 g chudego twarogu

2 jajka, wielkość M

180 g bułki tartej

1 szczypta soli

Na panierkę

150 g masła

250 g bułki tartej

Do formy

1 łyżka masła

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

Przyrządzenie

Utrzeć w misce masło z cukrem pudrem, rumem i skórką cytrynową na puszystą masę.

Dodać chudy twaróg, jajka, panierkę i sól i dobrze rozrobić.

Odstawić masę serową w chłodnym miejscu przynajmniej na 1 godzinę.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia.

Uformować z masy serowej 20 knedli. Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją, włożyć do niego knedle serowe i ugotować.

Na panierkę rozgrzać masło na patelni i dodać bułkę tartą. Stale mieszając zrumienić bułkę tartą na złotobrazowo.

Podawać knedle polane zrumienioną bułką tartą.

Ustawienia

Program automatyczny

Desery | Knedle twarogowe

Czas przyrządzenia: 25 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Deser

Suflet serowy

Czas przyrządzenia:

30-35 minut

Na 8 porcji

Składniki

280 g twarożku 20% tłuszczu

4 jajka, wielkość M

1 łyżeczka skórki cytrynowej, starta

80 g cukru

Do formy

1 łyżka masła

1 łyżka cukru

Aksesoria

8 foremek do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Rozdzielić jajka i zachować białko na później. Rozrobić twarożek z żółtkiem i dodać skórkę cytrynową.

Ubić białko na sztywno z cukrem i przełożyć pianę pod masę serową.

Natłuścić foremki do sufletów i posypać je w środku cukrem. Nappełnić foremki masą serową, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i ugotować.

Ustawienia

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 20–25 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Mus pigwowy

Czas przyrządzenia:

35 (30) minut + 12 godzin na chłodzenie

Na 5 porcji

Składniki

600 g pigwy | pokrojonej w kostkę

1 cytryna | tylko sok

4 listki żelatyny, białej

8 g cukru waniliowego

50 g cukru

100 g kwaśnej śmietany

250 g śmietany

Do podania odciąć kawałek z masy pigwowej.

Przyrządzić żelem pigwowym i posypać czekoladą.

Ustawienia

Temperatura: 100 (120) °C

Czas przyrządzenia: 10 (5) minut

Do przybrania

5 łyżeczek galaretki z pigwy

50 g czekolady, białej | startej na wiórki

Akcesoria

naczynie do gotowania z perforacją

sitko

blender

Przyrządzanie

Wymieszać miąższ pigwy z sokiem cytrynowym. Włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i ugotować na miękko.

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie. Pigwę zmiksować drobno blenderem, wedle uznania przetrzeć przez sitko. Doprawić do smaku cukrem waniliowym i cukrem. Odcisnąć żelatynę i ją rozpuścić w ciepłej masie. Zaprawić kwaśną śmietaną. Odstawić krem w chłodnym miejscu, aż zacznie żelować.

Ubić na sztywno śmietaną i wymieszać delikatnie z kremem.

Mus pigwowy pozostawić na noc w chłodziarce do zestalenia.

Deser

Gruszki poszerowane w czerwonym winie

Czas przyrządzenia:

45 minut + 12 godzin na chłodzenie

Na 4 porcje

Na wywar z czerwonego wina

1 pomarańcza, nie obrobiona | sok i 2–

3 cienkie paski skórki pomarańczowej

500 ml czerwonego wina, wytrawnego

60 g brązowego cukru

¼ łyżeczki cynamonu, mielonego

Na krem waniliowy

75 g cukru

1 laska wanilii | tylko miąższ waniliowy

50 g śmietany

Na gruszki

4 gruszki, twarde

Do podawania

250 g serka mascarpone

100 g chudego twarogu

Akcesoria

2 naczynia do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Sok pomarańczowy, czerwone wino, brązowy cukier, cynamon i skórkę pomarańczową włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzewać zgodnie z krokiem 1.

Na krem waniliowy rozrobić w naczyniu do gotowania bez perforacji cukier, miąższ waniliowy i śmietanę.

Obrać gruszki, nie usuwać ogonków. Włożyć gruszki w całości do wywaru z czerwonego wina.

Oba naczynia do gotowania z kremem waniliowym i z gruszkami w wywarze z czerwonego wina przyrzą równocześnie zgodnie z krokiem 2.

Po gotowaniu wyjąć krem waniliowy z komory urządzenia i pozostawić do ostygnięcia.

Obrócić gruszki jednokrotnie w wywarze z czerwonego wina i poszerować dalej zgodnie z krokiem 3, aż będą miękkie.

Po poszerowaniu wyjąć skórkę pomarańczową z wywaru z czerwonego wina. Gruszki w wywarze z czerwonego wina odstawić na noc w chłodziarce, podobnie jak krem waniliowy.

Przed podaniem rozrobić z kremem waniliowym serek mascarpone i chudy twaróg. Skropić gruszki odrobiną wywaru z czerwonego wina i podawać z kremem waniliowym.

Ustawienia

Krok 1

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

Krok 2

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 8 minut

Krok 3

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 8 minut

Treacle Sponge Pudding

Czas przyrządzenia:

70 - 120 minut, w zależności od formy

Na 6 porcji (salaterki lub foremki)

Do formy

1 łyżka masła

Na pudding

3 łyżki syropu cukrowego, jasnego

125 g mąki pszennej, typ 405

5 g proszku do pieczenia

125 g masła | miękkiego

3 jajka, wielkość M

125 g cukru

1 łyżka syropu z buraka cukrowego

3 łyżki syropu cukrowego, jasnego

Akcesoria

1 duża salaterka ceramiczna (1 litr)

6 foremek à 150 ml

papier do pieczenia

folia aluminiowa

nić kuchenna

naczynie do gotowania bez perforacji

Przyrządzenie

Natłuścić salaterkę ceramiczną lub foremki. Wlać syrop cukrowy.

Mąkę pszenną i proszek do pieczenia przesiać do dużej miski, dodać masło, jajka, cukier i syrop z buraka cukrowego, wyrobić w ciągu 2 minut na gładkie ciasto i wyłożyć do salaterki ceramicznej lub do foremek. Rozsmarować gładko spodem łyżki.

Z papieru do pieczenia wyciąć kółko ew. kilka kółek, większych niż górna krawędź salaterki ceramicznej lub foremek. Zrobić dwie zakładki pośrodku kółka/kółek i umieścić je na salaterce ceramicznej/foremkach. Przykryć folią

aluminiową, zagiąć z każdej strony i zamocować nicią kuchenną wokół krawędzi salaterki/foremek.

Wstawić salaterkę ceramiczną/foremki do naczynia do gotowania bez perforacji i ugotować.

Oddzielić pudding od krawędzi nożem, wyjąć do góry nogami na podgrzany talerz i poleć syropem cukrowym.

Natychmiast podawać.

Ustawienia

Program automatyczny

Desery | Pudding melasowy |

jeden większy / Kilka małych

Czas przyrządzenia:

dla salaterki ceramicznej: 90 minut

dla foremek: 40 minut

Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

dla salaterki ceramicznej: 90 minut

dla foremek: 40 minut

Deser

Puding orzechowo-czekoladowy

Czas przyrządzenia:

65–70 minut

Na 8 porcji

Na pudding

100 g czekolady, ciemnej

5 jajek, wielkość M

80 g masła

80 g cukru

8 g cukru waniliowego

80 g orzechów włoskich, mielonych

80 g bułki tartej

Do formy

1 łyżka masła

1 łyżka cukru pudru

Akcesoria

8 foremek do sufletów

ruszt

Przyrządzenie

Stopić czekoladę i rozdzielić jajka. Zachować białko na później. Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę, dodać żółtko i rozrobić.

Pozostawić czekoladę do ostygnięcia i przełożyć pod masę orzechy włoskie i bułkę tartą.

Ubić na sztywno białko i przełożyć pod masę.

Natłuścić foremki do sufletów i wysypać je cukrem pudrem.

Napełnić masą foremki do sufletów, przykryć, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i ugotować.

Ustawienia

Temperatura: 90 °C

Czas przyrządzenia: 30 minut

Wskazówka

Jako zamiennik dla foremek do sufletów można zastosować filiżanki.

Urządzenie do gotowania na parze nie byłoby prawdziwym urządzeniem Miele, gdyby nie posiadało dodatkowo kilku komfortowych funkcji użytkowych.

Dzięki temu staje się ono wartościowym pomocnikiem przy różnych pracach kuchennych, czy to przy blanszowaniu przed zamrażaniem, czy też przy pasteryzacji. Mrożonki są rozmrażane w urządzeniu do gotowania na parze szczególnie łagodnie. A przy podgrzewaniu już ugotowanych potraw, urządzenie pokazuje swój wyjątkowy talent, stosując krótkie, delikatne fazy regeneracji.

Pasteryzacja w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Pasteryzacja służy do konserwacji i przechowywania różnych produktów spożywczych. Ponieważ zarówno owoce, warzywa, jak i mięso nadają się do pasteryzacji w takim samym stopniu, zalety tego procesu są doceniane zarówno przez właścicieli ogrodów po bogatych zbiorach, jak też duże rodziny i wszystkie gościnne gospodarstwa domowe. Zapas owoców i warzyw jest przygotowywany w sezonie, gdy posiadają one większość witamin i minerałów, a ceny są najniższe. Zapobiegliwe przygotowanie zapasów pozwala później zaoszczędzić dodatkowych zakupów i jest oznaką troskliwości o domowników i gości. Spowalniając w znacznym stopniu, a nawet całkowicie zatrzymując, procesy biochemiczne i mikrobiologiczne, które z czasem doprowadzają żywność do zepsucia, pasteryzacja zachowuje smak i, przy prawidłowym postępowaniu, przedłuża okres przechowywania żywności.

Pasteryzacja

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, świeże produkty spożywcze bez wgnieceń i nadpsutych miejsc.

Słoiki

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, umyte do czysta słoiki i akcesoria. Można stosować zarówno słoiki z pokrywką twist-off, jak i ze szklanymi pokrywkami i gumową uszczelką. Proszę zwrócić uwagę na jednakową wielkość słoików, żeby wszystko było pasteryzowane równomiernie. Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.

Owoce

Przebrać starannie owoce, umyć je krótko, ale dokładnie, i pozostawić do obcieknięcia. Owoce jagodowe należy myć bardzo ostrożnie, są one bardzo wrażliwe i łatwo się zgniatają. Usunąć ew. łupiny, ogonki, ziarna lub pestki. Rozdrobnić większe owoce. Np. jabłka pokroić w cząstki. Jeśli mają być pasteryzowane większe owoce pestkowe razem z pestką (śliwki, morele), należy je wielokrotnie nakłuć widelcem lub wykałaczką, ponieważ w przeciwnym razie będą pękać.

Warzywa

Umyć, wyczyścić i rozkawałkować warzywa. Przed pasteryzacją warzywa należy poddać blanszowaniu, żeby zachowały swój kolor (patrz rozdział „Blanszowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele“).

Wielkość napełnienia

Napełnić słoik luźno produktem spożywczym do maks. 3 cm poniżej krawędzi. Ściany komórkowe ulegną zniszczeniu, gdy produkt spożywczy zostanie sprasowany. Uderzyć łagodnie słoikiem na ścierce, żeby zawartość lepiej się rozłożyła. Napełnić słoiki płynem. Pasteryzowany produkt musi być zakryty. W przypadku owoców należy zastosować roztwór cukru, w przypadku warzyw roztwór soli lub zalewę octową.

Mięso i wędliny

Upiec lub ugotować mięso tuż przed napełnianiem. Do napełniania wykorzystać sos pieczeniowy, który można przedłużyć wodą, lub bulion, w którym

mięso było gotowane. Zwrócić uwagę na to, żeby krawędź słoika była wolna od tłuszczu. Słoiki z wędliną mogą być napełnione jedynie w połowie, ponieważ masa „rośnie” podczas pasteryzacji.

Wskazówki

Proszę wykorzystać ciepło resztkowe, wyjmując słoiki z komory urządzenia dopiero 30 minut po wyłączeniu. Następnie słoiki należy odstawić przykryte ścierką do powolnego wystygnięcia na ok. 24 godziny.

Sposób postępowania

- Wsunąć ruszt na najniższy poziom.
- Ustawić słoiki takiej samej wielkości na ruszcie. Słoiki nie mogą się dotykać.

Pasteryzacja w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Pasteryzowany produkt	Temperatura w °C	Czas* w minutach
Owoce jagodowe		
Porzeczki	80	50
Agrest	80	55
Borówki czerwone	80	55
Owoce z pestką		
Wiśnie	85	55
Mirabelki	85	55
Śliwki	85	55
Brzoskwinie	85	55
Renklody	85	55
Owoce pestkowe		
Jabłka	90	50
Mus jabłkowy	90	65
Pigwa	90	65
Warzywa		
Fasola	100	120
Fasola Jaś	100	120
Ogórki	90	55
Mięso		
Gotowane	90	90
Pieczone	90	90

* Te dane odnoszą się do słoików 1-litrowych. W przypadku słoików ½-litrowych czas łączny ulega skróceniu o 15 minut. W przypadku słoików ¼-litrowych czas łączny ulega skróceniu o 20 minut.

Odsokowywanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

W Państwa urządzeniu można odsokowywać miękkie owoce, np. jagody lub wiśnie. Do pozyskania soku najlepiej nadają się przezrzałe owoce; im bardziej dojrzały owoc, tym bardziej obfity i aromatyczny będzie sok.

Przygotowanie

Przebrać i umyć owoce na sok. Wyciąć uszkodzone miejsca. Usunąć ogonki z winogron i wiśni, ponieważ zawierają gorzkie substancje. Nie trzeba usuwać ogonków z jagód.

Wskazówki

W celu złagodzenia smaku wymieszać łagodne owoce z cierpkimi. Ilość soku i aromat ulegną częściowej poprawie, gdy do owoców zostanie dodany cukier i będą mogły naciągać przez kilka godzin. Na 1 kg słodkich owoców zalecamy 50–100 g cukru, na 1 kg cierpkich owoców 100–150 g cukru. Jeśli pozyskany sok ma być przechowywany, należy go wlać na gorąco do czystych butelek i natychmiast je zamknąć.

Sposób postępowania

- Przygotowane owoce włożyć do naczynia do gotowania z perforacją.
- Umieścić poniżej naczynie do gotowania bez perforacji lub tacę ociekową, żeby złapać sok.

Ustawienia

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzania: 40–70 minut

Odsokowywanie w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Odsokowywanie	Temperatura* w °C	Czas* w minutach
Miękkie owoce		
np. jagody	100	40–70
Średnio twarde owoce		
np. jabłka, gruszki	120	30–45
Twarde owoce		
np. pigwa	120	40–50

* Wartości obowiązują dla urządzenia do gotowania na parze i ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze.

Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Zamrażanie produktów spożywczych jest najbardziej naturalnym i być może najwygodniejszym sposobem konserwacji. Przy zamrażaniu następuje tylko niewielka utrata witamin, a składniki mineralne pozostają całkowicie zachowane. Ponieważ mikroorganizmy nie zostają całkowicie wyeliminowane przy zamrażaniu, mrożonka po wyjęciu powinna od razu zostać przyrządzona i spożyta. W zależności od rodzaju i wielkości produktu spożywczego dalsza obróbka następuje w stanie całkowitego, częściowego lub powierzchniowego rozmrożenia. Przy rozmrażaniu bardzo pomocne jest urządzenie do gotowania na parze. Wybrać program „Rozmrażanie” (w zależności od modelu). Ustawić temperaturę i czas zgodnie z tabelą rozmrażania. Proszę również zachować czasy wyrównawcze, służą one do równomiernego rozprowadzenia ciepła.

- Po upływie połowy czasu rozmrażany produkt można obrócić i porozdzielać. Obowiązuje to szczególnie dla grubych mrożonek (np. kawałków pieczeni).
- Po upływie czasu rozmrażania odstawić mrożonkę jeszcze na jakiś czas w temperaturze pokojowej. Ten czas wyrównawczy (patrz tabela „Rozmrażanie”) jest konieczny, żeby mrożonka mogła rozmarznąć w środku.

Proszę przestrzegać:

- W miarę możliwości stosować płaskie naczynia na mrożonki, czas rozmrażania ulega wówczas znacznemu skróceniu.
- Zamrażać małe, odpowiadające potrzebom porcje. Kilka małych porcji można rozmrozić delikatniej i szybciej niż jedną dużą porcję.
- Mrożonki takiego samego rodzaju i wielkości (np. kilka udek z kurczaka) można rozmrażać wspólnie, nie zmieniając ustawień temperatury lub czasu dla pojedynczej mrożonki, o ile były zamrażane oddzielnie.
- Wyjąć żywność do rozmrażania z opakowania do mrożenia (za wyjątkiem chleba i pieczywa), i wyłożyć ją na płaski talerz lub do płaskiego naczynia do gotowania.

Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Rozmrażany produkt	Waga w gramach	Temperatura* w °C	Czas rozmrażania* w minutach	Czas wyrównawczy* w minutach
Mleko/Produkty mleczne				
Ser w plastrach	125	60	15	10
Twaróg	250	60	20–25	10–15
Śmietana	250	60	20–25	10–15
Ser topiony	100	60	15	10–15
Owoce				
Mus jabłkowy	250	60	20–25	10–15
Kawałki jabłek	250	60	20–25	10–15
Morele	500	60	25–28	15–20
Truskawki	300	60	8–10	10–12
Maliny/Porzeczki	300	60	8	10–12
Wiśnie	150	60	15	10–15
Brzoskwinie	500	60	25–28	15–20
Śliwki	250	60	20–25	10–15
Agrest	250	60	20–22	10–15
Warzywa				
np. jarmuż, czerwona kapusta, szpinak; warzywa mrożone w bloku	300	60	20–25	10–15
Ryby				
Filety rybne	400	60	15	10–15
Pstrągi	500	60	15–18	10–15
Homary	300	60	25–30	10–15
Kraby	300	60	4–6	5
Mięso				
Pieczeń	w plastrach	60	8–10	15–20
Mięso mielone	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulasz	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Wątróbka	250	60	20–25	10–15

Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Rozmrażany produkt	Waga w gramach	Temperatura* w °C	Czas rozmrażania* w minutach	Czas wyrównawczy* w minutach
Comber z zająca	500	50	30–40	10–15
Comber z sarny	1000	50	40–50	10–15
Sznicel/Kotlet/Kiełbasa	800	60	25–35	15–20
Drób				
Kurczak	1000	60	40	15–20
Kurze udka	150	60	20–25	10–15
Sznicel drobiowy	500	60	25–30	10–15
Udziec indyczy	500	60	40–45	10–15
Dania gotowe				
Mięso, warzywa, dodatki	480	60	20–25	10–15
Potrawy jednogarnkowe, zupy	480	60	20–25	10–15
Wypieki				
Wypieki z ciasta francuskiego	–	60	10–12	10–15
Wypieki z ciasta drożdżowego	–	60	10–12	10–15
Wypieki z ciasta ucieranego	400	60	15	10–15
Chleb/Bułki				
Bułki	–	60	30	2
Chleb staropolski, krojony	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Chleb pełnoziarnisty, krojony	250	60	65	15
Chleb biały, krojony	150	60	30	20

* Wartości obowiązują dla urządzenia do gotowania na parze i ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze.

Blanszowanie w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Blanszowanie służy do przygotowania warzyw i owoców do konserwacji. Krótka obróbka cieplna przy blanszowaniu osłabia enzymy zawarte w roślinnych produktach spożywczych, zapobiegając w ten sposób zmianom w kolorze i smaku jak również wzmożonej degradacji witamin. Aby nie ugotować produktów spożywczych, natychmiast po blanszowaniu należy je schłodzić w lodowatej wodzie.

Sposób postępowania:

Warzywa lub owoce oczyścić, umyć, większe gatunki rozdrobnić (kalafiora i brokuła w różyczki, pora, marchewkę i kalarepę pokroić) i włożyć do urządzenia do gotowania na parze w naczyniu do gotowania z perforacją. Przy temperaturze 100 °C czas blanszowania wynosi ok. 1 minutę dla wszystkich produktów spożywczych. Po blanszowaniu zanurzyć je w lodowatej wodzie do szybkiego schłodzenia.

Blanszowaniu powinny zostać poddane:

jabłka, morele, gruszki, brzoskwinie, kalafior, fasolka (zielona lub żółta), brokuł, groszek, jarmuż, kalarepa, marchewka, szparagi, szpinak, por

Nie należy blanszować:

owoców jagodowych, ziół

Podgrzewanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Podgrzewać można w naczyniach do gotowania z perforacją lub bez oraz w naczyniach do podawania. Przy podgrzewaniu w naczyniach do podawania zaletą jest to, że naczynie podgrzewa się wraz z potrawą i utrzymuje temperaturę. W zależności od rodzaju naczynia czas podgrzewania może ulec zmianie.

Zaleca się, żeby sosy podgrzewać oddzielnie. Wyjątkiem są potrawy przyrządzane w sosach (np. gulasz).

Produkt spożywczy	dla urządzenia do gotowania na parze czas w minutach* przy 100 °C	dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze czas w minutach* przy 95 °C
Warzywa		
np. marchewka, kalafior, kalarepa, fasolka	6–7	3–4
Dodatki		
np. makaron, ryż	3–4	4–5
Ziemniaki, przepołowione wzdłuż	12–14	4–5
Knedle	15–17	4–5
Mięso i drób		
np. pieczeń w plastrach, 1½ cm grubości	5–6	5–6
Rolada, pokrojona w plastry	5–6	5–6
Gulasz	5–6	5–6
Gulasz jagnięcy	5–6	5–6
Klopsy	13–15	5–6
Sznicel drobiowy	7–8	5–6
Sznicel z indyka	7–8	5–6
Ryby		
Filety rybne, 2 cm grubości	6–7	3–4
Filety rybne, 3 cm grubości	7–8	3–4
Dania obiadowe		
np. spaghetti, sos pomidorowy	13–15	4–5
Pieczeń wieprzowa, ziemniaki, warzywa	12–14	5–6
Nadziewana papryka (przepołowiona), ryż	13–15	5–6

Podgrzewanie w urządzeniu do gotowania na parze

Miele

Produkt spożywczy	dla urządzenia do gotowania na parze czas w minutach* przy 100 °C	dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze czas w minutach* przy 95 °C
Nuggetsy z kurczaka, ryż	7-8	5-6
Zupa warzywna	2-3	4-5
Zupa krem	3-4	4-5
Zupa klarowna	2-3	4-5
Potrawa jednogarnkowa	4-5	5-6

* Czasy obowiązują dla produktów spożywczych, które podgrzewa się na talerzu. Aby na naczyniu nie kondensowała para, proszę przykryć potrawę za pomocą głębokiego talerza.

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Czas gotowania produktów spożywczych zależy między innymi od świeżości, jakości, wielkości porcji, pochodzenia i od oczekiwanego stopnia przyrządzenia. Ponieważ w przypadku warzyw i owoców wielkość kawałków i stopień rozdrobnienia mogą się bardzo różnić, w tych kategoriach wychodzi się ze średniej wielkości kawałka i średniego stopnia dogotowania „na chrupko”. Warzywa strączkowe, w zależności od gatunku, mogą być dalej przyrządzane na bardzo różne sposoby. Z tego powodu czasy gotowania dla groszku, fasolki i soczewicy są tak ustalone, żeby produkt był już ugotowany, ale jeszcze zachowywał swoją formę.

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy, żeby na początek wybrać krótszy czas przyrządzania. W razie potrzeby potrawę można dogotować. Czas gotowania zaczyna być odliczany dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Warzywa						
Karczochy	100	32–38	120	12–14	•	
Kalafior, w całości	100	27–28	100	27–28	•	
Kalafior, różyczki	100	8	120	2	•	
Fasolka, zielona	100	10–12	120	2	•	
Brokuł, różyczki	100	3–4	100	3–4	•	
Marchew, krojona	100	6	120	1	•	
Marchewki, całe	100	7–8	120	3	•	
Marchewki, przepołowione	100	6–7	120	3	•	
Marchewki, rozdrobnione	100	4	120	1	•	
Cykoria, przepołowiona	100	4–5	100	4–5	•	
Kapusta pekińska, krojona	100	3	120	1	•	
Groch	100	3	100	3	•	
Groszek cukrowy	100	5–7	100	5–7	•	

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Koper włoski, przepołowiony	100	10–12	120	4–5	•	
Koper włoski, w paskach	100	4–5	120	2	•	
Jarmuż, pokrojony	100	23–26	120	4–6	•	
Ziemniaki twarde, obrane, w całości	100	27–29	100	27–29	•	
Ziemniaki twarde, obrane, przepołowione	100	21–22	120	9	•	
Ziemniaki twarde, obrane, poćwiartowane	100	16–18	120	6	•	
Ziemniaki przeważnie twarde, obrane, w całości	100	25–27	100	25–27	•	
Ziemniaki przeważnie twarde, obrane, przepołowione	100	19–21	120	7	•	
Ziemniaki przeważnie twarde, obrane, poćwiartowane	100	17–18	120	5	•	
Ziemniaki mączyste, obrane, w całości	100	26–28	100	26–28	•	
Ziemniaki mączyste, obrane, przepołowione	100	19–20	120	7	•	
Ziemniaki mączyste, obrane, poćwiartowane	100	15–16	120	5	•	

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Ziemniaki w mundurkach, twarde	100	30–32	100	30–32	•	
Kalarepa, w słupkach	100	6–7	120	2	•	
Dynia, pokrojona w kostkę	100	2–4	100	2–4	•	
Kolby kukurydzy	100	30–35	120	15	•	
Botwina, krojona	100	2–3	100	2–3	•	
Papryka, pokrojona w kostkę lub w paski	100	2	100	2	•	
Grzyby	100	2	100	2	•	
Por, pokrojony	100	4–5	120	1	•	
Por, przepołowiony	100	6	100	6	•	
Brokuł włoski, w całości	100	22–25	100	22–25	•	
Brokuł włoski, różyczki	100	5–7	120	2	•	
Brukselka	100	10–12	120	3–4	•	
Czerwone buraki, w całości	100	53–57	120	24–26	•	
Czerwona kapusta, pokrojona	100	23–26	120	4	•	
Skorzonera, w całości, o grubości kciuka	100	9–10	120	3–4	•	
Seler, w słupkach	100	6–7	120	2	•	
Szparagi, zielone	100	7	100	7	•	

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Szparagi, białe, o grubości kciuka	100	9–10	100	9–10	•	
Szpinak	100	1–2	100	1–2		•
Kapusta młoda, pokrojona	100	10–11	120	2–3	•	
Seler naciowy, pokrojony	100	4–5	120	1–2	•	
Brukiew, pokrojona	100	6–7	120	2–3	•	
Biała kapusta, pokrojona	100	12	120	2	•	
Kapusta włoska, pokrojona	100	10–11	120	2	•	
Cukinia, plasterki	100	2–3	100	2–3	•	
Warzywa strączkowe						
Fasola, nie namoczona, w stosunku z wodą 1:3						
Fasola Kidney	100	130–140	100	130–140		•
Fasola czerwona (fasola azuki)	100	95–105	100	95–105		•
Fasola czarna	100	100–120	120	15–16		•
Fasolka strączkowa	100	115–135	100	115–135		•
Fasola biała	100	80–90	100	80–90		•
Fasola, namoczona, zakryta wodą						
Fasola Kidney	100	55–65	120	7		•
Fasola czerwona (fasola azuki)	100	20–25	120	3		•
Fasola czarna	100	55–60	120	7		•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Fasolka strączkowa	100	55–65	120	7		•
Fasola biała	100	34–36	120	7		•
Groch, nie namoczony, w stosunku z wodą 1:3						
Groch żółty	100	110–130	100	110–130		•
Groszek zielony, łuskany	100	60–70	100	60–70		•
Groch, namoczony, zakryty wodą						
Groch żółty	100	40–50	120	11		•
Groszek zielony, łuskany	100	27	120	9		•
Soczewica, nie namoczona, w stosunku z wodą 1:2						
Soczewica brązowa	100	13–14	100	13–14		•
Soczewica czerwona	100	7	100	7		•
Owoce						
Jabłka, w kawałkach	100	1–3	100	1–3		•
Gruszki, w kawałkach	100	1–3	100	1–3		•
Wiśnie, słodkie i kwaśne	100	2–4	100	2–4		•
Mirabelki	100	1–2	100	1–2		•
Nektarynki/brzoskwinie, w kawałkach	100	1–2	100	1–2		•
Śliwki	100	1–3	100	1–3		•
Pigwa, pokrojona w kostkę	100	6–8	120	3–4		•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Rabarbar, w kawałkach	100	1–2	100	1–2		•
Agrest	100	2–3	100	2–3		•
Jajka kurze						
Jajka, wielkość M, na miękko	100	4	100	4	•	
Jajka, wielkość M, na średnio	100	6	100	6	•	
Jajka, wielkość M, na twardo	100	10	100	10	•	
Jajka, wielkość L, na miękko	100	5	100	5	•	
Jajka, wielkość L, na średnio	100	6–7	100	6–7	•	
Jajka, wielkość L, na twardo	100	12	100	12	•	
Inne						
Topienie czekolady	65	20	65	20		•
Blanszowanie warzyw	100	1	100	1	•	
Blanszowanie owoców	100	1	100	1	•	
Duszenie cebuli	100	4	120	2		•
Wytapianie słoniny	100	4	120	2		•
Podgrzewanie płynów, filiżanka/kubek	100	2	100	2		•
Produkcja jogurtu, słoiczki jogurtowe	40	300	40	300	•	

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Wyrastanie ciasta drożdżowego, pojemnik/miska	40	min. 15	40	min. 15	•	
Oskórowywanie pomidorów	95	1	95	1	•	
Oskórowywanie papryki	100	4	100	4	•	
Podgrzewanie wilgotnych ręczników	70	2	70	2	•	
Dekrystalizacja miodu	60	90	60	90	•	
Konserwacja jabłek	50	5	50	5	•	
Krajanka jajeczna	100	4	120	2		•
Ziarna zbóż (w stosunku z wodą)						
Amarant (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
Bulgur (1:1,5)	100	9	120	4		•
Orkisz, w całości (1:1)	100	18–20	120	9		•
Orkisz, mielony (1:1)	100	7	120	4		•
Owies, w całości (1:1)	100	18	120	9		•
Owies, mielony (1:1)	100	7	120	4		•
Proso (1:1,5)	100	10	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15	120	7		•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Żyto, w całości (1:1)	100	35	120	18		•
Żyto, mielone (1:1)	100	10	120	5		•
Pszenvica, w całości (1:1)	100	30	120	15		•
Pszenvica, mielona (1:1)	100	8	120	4		•
Kluski						
Kluski na parze	100	30	100	30	•	
Kluski drożdżowe	100	20	100	20	•	
Kluski ziemniaczane w torebce do gotowania, zakryte wodą	100	20	100	20		•
Knedlik w torebce do gotowania, zakryty wodą	100	18–20	100	18–20		•
Makarony						
Tasiemki, zakryte wodą	100	14	120	8		•
Krajanka, zakryta wodą	100	8	100	8		•
Ryż (w stosunku z wodą)						
Ryż basmati (1:1,5)	100	15	120	7		•
Ryż parboiled (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Ryż pełnoziarnisty (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Dziki ryż (1:1,5)	100	26–29	120	13		•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Ryż okrągłozłazny (w stosunku z płynem)						
Ryż na mleku (1:2,5)	100	30	100	30		•
Ryż na risotto (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Zagęstniki						
Żelatyna	90	1	90	1		•
Kluska z mąki	100	3	100	3		•
Sago						
mieszane 1x	100	20	–	–		•
bez mieszania	–	–	120	6		•
Ryby i skorupiaki						
Węgorz	100	5–7	100	5–7	•	
Filet z okonia	100	8–10	100	8–10	•	
Krewetki	90	3	90	3	•	
Filet z dorady	85	3	85	3	•	
Pstrąg, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Garnele	90	3	90	3	•	
Filet z halibuta	85	4–6	85	4–6	•	
Małże św. Jakuba	90	5	90	5	•	
Filet z dorsza	100	6	100	6	•	
Karp, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Krewetki królewskie	90	4	90	4	•	
Filet z łososia	100	6–8	100	6–8	•	
Stek z łososia	100	8–10	100	8–10	•	
Troć	100	14–17	100	14–17	•	•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Langusta	95	10–15	95	10–15	•	
Omułki	90	12	90	12	•	•
Filet z pangii	85	3	85	3	•	
Filet z karmazyna	100	6–8	100	6–8	•	
Filet z łupacza	100	4–6	100	4–6	•	
Filet z gładzicy	85	4–5	85	4–5	•	
Filet z diabła morskigo	85	8–10	85	8–10	•	
Filet z soli	85	3	85	3	•	
Filet z turbota	85	5–8	85	5–8	•	
Filet z tuńczyka	85	5–10	85	5–10	•	
Małże Wenus	90	4	90	4	•	•
Filet z sandacza	85	4	85	4	•	
Mięso i wędliny						
Plaster udźca wołowego, zakryty wodą	100	110–120	120	45–50		•
Kiełbaski parzone	90	6–8	90	6–8	•	•
Udziec	100	135–145	120	75–80		•
Pierś z kurczaka	100	8–10	100	8–10	•	•
Golonka	100	105–115	120	58–63		•
Antrykot, zakryty wodą	100	110–120	120	38–43		•
Bitki cielęce	100	3–4	100	3–4	•	
Schab wędzony w plastrach	100	6–8	120	3–4	•	•
Gulasz jagnięcy	100	12–16	120	6–8		•

Gotowanie w urządzeniu do gotowania na parze Miele

Potrawa	dla urządzenia do gotowania na parze		dla ciśnieniowego urządzenia do gotowania na parze		Naczynia do gotowania	
	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach	z perforacją	bez perforacji
Rolada z indyka	100	12–15	100	12–15	•	
Sznyceł z indyka	100	4–6	100	4–6	•	•
Pularda	100	60–70	120	30		•
Żeberko, zakryte wodą	100	130–140	120	50–55		•
Gulasz wołowy	100	105–115	120	30–35		•
Kura rosółowa, zakryta wodą	100	80–90	120	40		•
Wołowina po wiedeńsku	100	110–120	120	45–50		•
Kiełbasa biała	90	6–8	90	6–8	•	•

Miele

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: 22 548 40 00
Fax: 22 548 40 20
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

