

MULTICOOKER

ZDROWIE W TWOJEJ KUCHNI



Philipiak

MILANO
1887

SPIIS TREŚCI

Sałatki, przekąski i zupy	str.
Sałatka z krewetkami i mandarynkami	6
Sałatka z wątróbką i warzywami	7
Mus warzywny z pieprzem	8
Przekąska z bakłażanów	9
Wieprzowe roladki z pomarańczami	10
Kapuśniak z wołowiną	11
Barszcz z grzybami	12
Zupa z ziemniakami i ryżem	13
Zupa ziemniaczana z płatkami owsianymi	14
Letnia zupa warzywna	15
Zupa z warzywami i pieczarkami	16
Zupa rybna	17
Zupa z soczewicą i pomidorami	18
Zupa grochowa	19
Krem z cukinii	20
Dania główne, potrawy mączne i chleby	str.
Suflet ziemniaczany z serem	24
Ziemniaki z mięsem	25
Papryka z twarogiem i pieczarkami	26
Warzywa duszone w śmietanie	27
Kapusta duszona z pomidorami	28
Gulasz z kietbasą	29
Gulasz z warzywami i orzechami	30
Zapiekanka warzywna z kalafiozem	31
Papryka faszerowana mięsem i ryżem	32
Pieczarki w sosie śmietankowym	33
Suflet ziemniaczany z ziołami	34
Zapiekanka z kapusty	35
Roladki z bakłażanów z mięsem i ryżem	36
Zapiekanka z makaronem i warzywami	37
Kasza jęczmienna z czekoladą	38
Risotto z pieczarkami	39
Kasza jęczmienna z orzechami i owocami	40
Zapiekanka z indykiem	41
Fasola szparagowa z serem	42
Spaghetti z sosem z owoców morza	43
Roladki rybne z pieczarkami	44
Ryba duszona z ziemniakami	45
Krewetki z warzywami	46
Koktajl warzywny z owocami morza	47
Mięso faszerowane warzywami	48

Suflet z cielęciny	49
Strogonow z wołowiny	50
Mięso duszone z warzywami i śliwkami	51
Gulasz z cielęciną	52
Mięso duszone z piwem	53
Bigos	54
Wieprzowina duszona z kapustą i kaszą jęczmienną	55
Gulasz z wieprzowiny z fasolą	56
Mięso zapiekane z pieczarkami	57
Kotlet mielony	58
Klopsiki na parze	59
Kotlety z cielęciny	60
Kotlety z serem na parze	61
Klopsiki wołowe	62
Gulasz z podrobów drobiowych	63
Wątróbka duszona w śmietanie	64
Indyk z sosem	65
Kaczka w sosie winnym	66
Smażony indyk z warzywami	67
Zapiekane piersi kurczaka z sosem	68
Pierogi z twarogiem i curry	69
Pierogi z grzybami	70
Pierogi ze śliwkami	71
Ravioli z serem i szpinakiem	72
Ciasto ziemniaczane z cukinią	73
Ciasto z łososiem	74
Ciasto z boczkiem	75
Chleb pszenno-ryżowy	76
Chleb z orzechami	77
Chleb z grzybami i czosnkiem	78
Śładki chleb z suszonymi owocami	79

Dania na słodko, desery i napoje	str.
----------------------------------	------

Zapiekane owoce	82
Szarlotka z miodem	83
Twaróg z gruszkami	84
Deser z gruszek z lodami	85
Śliwki z migdałami w czekoladzie	86
Pudding twarogowy z orzechami	87
Zapiekanka z owocami kandyzowanymi	88
Pudding bananowy z truskawkami	89
Zapiekanka z jagodami	90
Zapiekanka bananowa	91
Jabłka zapiekane z owocami kandyzowanymi	92
Strudel z czereśnią	93
Kompot śliwowy z melonem	94
Kompot pomarańczowy z mandarynkami	95
Kompot z czereśni z morelami	96
Kompot z suszonych owoców	97





CZĘŚĆ I

SAŁATKI, PRZEKĄSKI I ZUPY



SALATKA Z KREWETKAMI I MANDARYNKAMI

- 400 g oczyszczonych krewetek (rozmiar 50/70)
- 2 szklanki wody
- 3 mandarynki
- 1 seler
- 2 kiwi
- 3 łyżki majonezu albo śmietany
- pieprz czarny mielony
- sól, zioła do smaku

 10 minut

 4 porcje

1. Do miski Multicooker'a wlej 2 szklanki wody. Na grillu do gotowania na parze połóż krewetki. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas 10 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start. Po informacji głosowej o zakończeniu gotowania wyłożyć krewetki na talerz i ostudzić.
2. Mandarynki oczyścić ze skórki i białych włókien. Dwie mandarynki pokroić na kawałki a z pozostałych mandarynek wycisnąć sok.
3. Kiwi obierz ze skórki i przekrój na pół. Mięso pokroić w cienkie plasterki.
4. Seler pokroić na plasterki.
5. Przygotowując sos dokładnie wymieszaj sok z mandarynek z majonezem lub śmietaną.
6. Przygotowane składniki dodaj do siebie i wymieszaj.
7. Salatkę podawaj polewając przygotowanym sosem, dekorując ziołami.

SALATKA Z WĄTRÓBKĄ I WARZYSWAMI

- 200 g wątróbki drobiowej
- 1 szklanka wody
- 2 szklanki białego wina wytrawnego
- 1 marchew
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 100 g zielonego groszku z puszki
- 1 ogórek kiszony
- 2 łyżki majonezu
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku
- 3 łyżki posiekanego koperku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 25 minut

 4 porcje

1. Do naczynia Multicooker'a wlej szklankę wody i wino. Włóż grill do gotowania na parze i połóż na nim przyprawioną solą i pieprzem wątróbkę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw; czas 15 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start. Po informacji głosowej o zakończeniu gotowania włóż wątróbkę do naczynia, ostudź i pokrój w paski.
2. Marchew i cebulę pokrój w plasterki. Na dno naczynia Multicooker'a wlej oliwę, włóż marchew i cebulę. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Po informacji głosowej o zakończeniu gotowania wszystko razem dokładnie wymieszaj. Potrawę wyłóż do naczynia i odstaw do wystudzenia.
3. Do wątróbki i obsmażonych warzyw dodaj groszek, pokrojony w plasterki ogórek, zioła oraz majonez. Całość wymieszaj.
4. Sałatkę podawaj dekorując ziołami.

MUS WARZYWNY Z PIEPRZEM

- 300 g świeżego groszku zielonego
- 200 g szparagów
- 1 czerwona słodka papryka
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 2 łyżki żelatyny
- 1 łyżka soku cytryny
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 1 łyżka siekanego estragonu
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 15 minut

 4 porcje

1. Umyj szparagi i pokrój w plasterki. Z papryki usuń łodygi, nasiona i skórkę. Miąższ pokrój w kostkę.
2. Do naczynia Multicooker'a wlej wodę i umieść grill do gotowania na parze. Woda powinna być na poziomie połowy wysokości grilla. Następnie włóż szparagi i groszek. Pozostałe warzywa odłóż na bok. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania wyjmij warzywa i połóż je na talerzu do wystygnięcia.
3. Schłodzone warzywa zmixuj dokładnie w blenderze do uzyskania gładkiej masy.
4. Zalej zimną przegotowaną wodą żelatynę i odstaw. Następnie odcedź. Żelatynę dodaj do gorącego bulionu warzywnego i wymieszaj, dodając sok z cytryny.
5. Wlej śmietanę, dodaj rozwodnioną żelatynę, warzywa, sól, pieprz i całość dokładnie wymieszaj.
6. Przygotuj formy na mus. Posmaruj je olejem i wlej przygotowany wcześniej mus. Następnie włóż do lodówki na 2 godziny.
7. Przed podaniem musu, umieść formy w ciepłej wodzie. Uważaj, aby woda nie dostała się do foremki. Mus przetóż z foremki do innego naczynia. Podawaj dekorując ziołami.

PRZEKĄSKA Z BAKŁAŻANÓW

- 350 g bakłażanów
- 1/2 czerwonej cebuli
- 1/2 czerwonej słodkiej papryki
- 1 pomidor
- 1/4 łyżki kurkumy
- 1/2 łyżki kolendry
- 1/6 łyżeczki mielonej papryki chili
- 1/2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 szklanka wody
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka siekanej kolendry
- sól do smaku

 30 minut

 3 porcje

1. Bakłażany pokrój w plastry, dodaj sól i poczekaj 10 minut. Następnie optucz je wodą i pokrój w kostkę. Paprykę pokrój w paski. Pomidory obierz ze skórki i pokrój w plasterki.
2. Cebulę pokrój w półpierscie i umieść w naczyniu wewnętrznym Multicooker'a, dodaj odrobinę oleju. Bez zamykania pokrywy wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas 10 minut, a następnie naciśnij Start. Lekko obsmaż cebulę na oleju, dodaj bakłażan i smaż przez 5 minut.
3. Po komunikacie głosowym o zakończeniu smażenia umieść w naczyniu Multicooker'a słodką paprykę i pomidory. Dodaj kurkumę, kolendrę, chili, przecier pomidorowy, wlej wodę i wymieszaj.
4. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start. Po informacji głosowej o zakończeniu gotowania dodaj sól, jogurt i wymieszaj.
5. Potrawę przed podaniem posyp posiekaną kolendrą.

WIEPRZOWE ROLADKI Z POMARAŃCZAMI

- 300 g wieprzowiny
- 1 pomarańcza
- 1 łyżka musztardy
- 1/2 łyżeczki mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 2 łyżki oleju
- 1 pęczek pietruszki
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 30 minut

 2 porcje

1. Mięso pokrój w cienkie plastry i lekko ubij.
2. Pomarańcze umyj i obierz ze skórki, miąższ pokrój w kostkę.
3. Wymieszaj musztardę z sosem pomidorowym, olejem, kolendrą, imbirem, posiekаныmi ziołami, solą i pieprzem.
4. Mięso posmaruj z jednej strony gotową mieszanką, umieść na nim pokrojone pomarańcze, zwiń mocno roladki i przymocuj za pomocą wykałaczek.
5. Do naczynia Multicooker'a wlej wodę i umieść grill do gotowania na parze. Woda powinna być na poziomie połowy wysokości grilla. Ułóż roladki na grillu, zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 30 minut, a następnie naciśnij Start.
6. Przed podaniem potóż roladki na talerzu dekorując owocami np. jagodami i ziołami.

KAPUŚNIAK Z WOŁOWINĄ

- 350 g kapusty kiszonej
- 220 g mostka wołowego
- 100 g wędzonego kurczaka
- 6 szklanek wody
- 1/2 marchewki
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 2 łyżki oleju
- 20 g korzenia pietruszki
- 5 kulek ziela angielskiego
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżeczki śmietany
- 2 łyżki siekanej pietruszki
- sól do smaku



55 minut



6 porcji

1. Do naczynia Multicooker'a włóż wołowinę, pietruszkę i wlej wodę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Zupa** (Soup), ustaw czas na 25 minut, a następnie naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania odlej bulion do innego naczynia, a mięso pokrój na kawałki.
2. Z kapusty wyciśnij sok i drobno ją posiekaj.
3. Do naczynia Multicooker'a dodaj masło, drobno pokrojoną marchew i cebulę. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż mieszając. Następnie dodaj przecier pomidorowy, kapustę i smaż przez kolejne 5 minut.
4. Następnie wlej 6 szklanek bulionu warzywnego, dodaj mięso, pieprz i sól. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start. Na koniec procesu gotowania kapusta powinna mieć odcień brązowy.
5. Na głębokim talerzu umieść kawałek mięsa i mielony czosnek. Wlej zupę, dopraw śmietaną i posyp posiekanymi ziołami. Do zupy możesz podać oddzielnie kromki żytniego chleba.

BARSZCZ Z GRZYBAMI

- 1 burak
- 1 marchew
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 200 g kapusty
- 100 g pieczarek
- 7 szklanek wody
- 1 liść laurowy
- 1 łyżka octu (3%)
- 2 łyżki oleju
- pieprz czarny mielony
- sól, zioła do smaku

 40 minut

 6 porcji

1. Kapustę, buraka i marchew pokrój na paski. Ziemniaki i pieczarki pokrój w plasterki a cebulę w kostkę.
2. Do naczynia Multicooker'a wlej 1 łyżkę oleju. Następnie włóż do niego cebulę, marchewkę oraz pieczarki i bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry) Ustaw czas smażenia na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, od czasu do czasu mieszając. Po komunikacie o zakończeniu smażenia przetóż warzywa do oddzielnego pojemnika. Nie wylewaj oleju.
3. W naczyniu Multicooker'a umieść rozdrobnionego buraka i bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry) Ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, od czasu do czasu mieszając.
4. Dodaj 2 szklanki wody i odrobinę octu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 10 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start.
5. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania dodaj 5 szklanek wody, ziemniaki, kapustę, liść laurowy, obsmażone warzywa z pieczarkami oraz sól i pieprz do smaku. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
6. Barszcz podaj ze śmietaną, posypując siekanymi ziołami.

ZUPA Z ZIEMNIAKAMI I RYŻEM

- 400 g cielęciny
- 2 ziemniaki
- 4 łyżki ryżu
- 1 cebula
- 1 marchew
- 2 pomidory
- 10 szklanek wody
- 4 natki kolendry
- 2 ząbki czosnku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Drobnio posiekaj cebulę z czosnkiem.
2. Mięso i warzywa pokrój na małe kawałki.
3. Przygotowane produkty umieść w naczyniu Multicooker'a, wlej wodę, dodaj sól i pieprz.
4. Zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 35 minut, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem zupy, posyp ją siekanymi ziołami.



35 minut



4-6 porcji

ZUPA ZIEMNIACZANA Z PŁATKAMI OWSIANYMI

- 2 ziemniaki
- 3 łyżki płatków owsianych
- 1/2 marchwi
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka oleju
- 4 szklanki bulionu mięsnego
- 2 natki pietruszki
- sól do smaku

1. Ziemniaki, cebulę i marchew pokrój w kostkę.
2. Do naczynia Multicooker'a wlej odrobinę oleju. Następnie włóż cebulę i marchew. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry) i ustaw czas na 5 minut. Następnie naciśnij Start. Smaż całość, od czasu do czasu miesząc.
3. Do naczynia wlej bulion, ziemniaki, płatki owsiane, sól. Całość wymieszaj.
4. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 20 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem, posyp zupę siekaną pietruszką.

 25 minut

 2-4 porcje

LETNIA ZUPA WARZYWNA

- 1 cebula
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 3 pomidory
- 300 g cukinii
- 3 ziemniaki
- 2 ząbki czosnku
- 6 szklanek wody albo bulionu warzywnego
- 8 listków bazylii
- 50 g twardego tartego sera
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku



30 minut



4 porcje

1. Drobnio posiekaj cebulę. Pomidory sparz gorącą wodą, oczyść ze skórki i drobnio pokrój. Cukinię obierz ze skórki i grubo posiekaj. Ziemniaki pokrój w kostkę i posiekaj czosnek.
2. Do naczynia Multicooker'a wlej trochę oliwy, przygotowane warzywa i koncentrat pomidorowy. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, mieszając od czasu do czasu.
3. Obsmażone warzywa zalej gorącą wodą lub bulionem, dodaj sól i pieprz. Następnie zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 20 minut, temperaturę 100°C, i naciśnij Start.
4. Przed podaniem, zupę posyp serem i bazylią.

ZUPA Z WARZYSWAMI I PIECZARKAMI

- 200 g pieczarek
- 2 ziemniaki
- 1 marchew
- 1 czerwona
słodka papryka
- 1 por
- 100 g groszku
zielonego
- 6 szklanek wody
- sól do smaku

1. Ziemniaki, marchew i paprykę pokrój w kostkę. Grzyby i por w plasterki.
2. Warzywa i pieczarki włóż do miski Multicooker'a, zalej wodą i dodaj sól. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew) Ustaw czas na 30 minut, i naciśnij Start.
3. Podawaj posypując ziołami.

 30 minut

 4-6 porcji

ZUPA RYBNA

- 400 g filetu z łososia
- 3 kawałki boczku
- 8 szklanek wody
- 2 ziemniaki
- 2 pomidory
- 1 łyżka papryki mielonej
- 1-2 łyżeczki siekanej pietruszki
- sól do smaku

1. Pomidory sparz gorącą wodą, obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Ziemniaki zetrzyj na tarce.
2. Boczek pokrój w kostkę, wsyp do naczynia Multicooker'a i wybierz program **Smażenie** (Fry) Ustaw czas na 5 minut, i włącz Start. Dodaj filet z łososia pokrojony w kostkę i dalej smaż przez 1-2 minuty.
3. Następnie dodaj paprykę, zalej ciepłą wodą i dodaj pomidory oraz ziemniaki. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut i naciśnij Start.
4. Zupę serwuj na gorąco, posypując siekanymi ziołami.

 25 minut

 4-6 porcji

ZUPA Z SOCZEWICĄ I POMIDORAMI

- 200 g soczewicy czerwonej
- 1 cebula
- 2 pomidory
- 2 ząbki czosnku
- 8 szklanek rosółu
- 1 liść laurowy
- pieprz czarny mielony
- cukier, sól do smaku

1. Namocz soczewicę w zimnej wodzie na 4-5 godzin.
2. Cebule pokrój w kostkę, czosnek posiekaj. Sparz pomidory, obierz ze skórki i pokrój w kostkę.
3. Umieść wszystkie składniki w naczyniu Multicooker'a, dodając sól i pieprz do smaku. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 35 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Zupę serwuj z grzankami, posypując siekanymi ziołami.

 35 minut

 2-4 porcje

ZUPA GROCHOWA

- 280 g grochu
- 200 g wędzonego boczku
- 6 szklanek wody
- 30 g korzeni pietruszki
- 1 cebula
- 1 marchew
- pieprz czarny niemieleny
- sól do smaku



45 minut



4-6 porcji

1. Groch namocz w zimnej wodzie przez 3 godziny.
2. Cebulę i marchew pokrój w drobną kostkę. Drobnio posiekaj natkę pietruszki.
3. Boczek pokrój w kostkę i umieść w naczyniu Multicooker'a. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, aż wytopi się tłuszcz, a następnie dodaj cebulę. Smaż jeszcze przez kolejne 5 minut. Następnie dodaj marchewkę i pietruszkę.
4. Do mięsa i warzyw dodaj 6 szklanek wody i napęczniały groch. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 35 minut, a następnie naciśnij Start.
5. Do zupy grochowej dodaj sól, pieprz i wymieszaj.
6. Podawaj posypując siekanymi ziołami.

KREM Z CUKINII

- 2 cukinie
- 1 ziemniak
- 4 szklanki wody
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 szklanki rosółu
- 1/2 szklanki śmietany (30%)
- 2 łyżki masła
- 2 natki pietruszki
- curry
- sól do smaku

 25 minut

 4 porcje

1. Cukinię i ziemniaki pokrój w kostkę, cebulę i czosnek grubo posiekaj. Włóż pokrojone warzywa do naczynia Multicooker'a i dodaj wodę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**. Ustaw czas na 15 minut, temperaturę 100°C, a następnie wybierz Start.
2. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania, możesz lekko schłodzić masę warzywną. Umieść ją w osobnym naczyniu, dodając śmietanę, curry i sól do smaku. Gdy już wystygnie, rozdrobnij ją w blenderze do postaci puree.
3. Zblendowaną masę warzywną przetóż ponownie do naczynia Multicooker'a i wybierz **Podgrzewanie** (Warm/Reheat) na 10 minut, tak, aby smak był pełniejszy. Po ugotowaniu nie otwieraj pokrywę przez 10 minut.
4. Przed podaniem udekoruj ziołami.







CZĘŚĆ II

DANIA GŁÓWNE, POTRAWY MĄCZNE I CHLEBY



SUFLET ZIEMNIACZANY Z SEREM

- 3 gotowane ziemniaki
- 6 jajek
- 200 g twardego sera żółtego
- 1 szklanka mąki pszennej
- 4 łyżki masła
- 50 g rozdrobionych orzechów włoskich
- 2 łyżki oleju
- pieprz biały mielony
- sól do smaku

 30 minut

 4 porcje

1. Ziemniaki i ser zetrzyj na tarce. Następnie oddziel białka od żółtek.
2. Wodę doprowadź do wrzenia, dodając 1 łyżeczkę soli i masło. Stopniowo, mieszając, dodawaj mąkę. Mieszaj tak długo, aż ciasto uzyska jednolitą konsystencję. Otrzymane ciasto należy lekko schłodzić dodając żółtka.
3. Ubij białka, aż do uzyskania sztywnej piany, dodaj orzechy, starty ser i ziemniaki.
4. Naczynie Multicooker'a posmaruj olejem roślinnym.
5. Wymieszaj ciasto z masą ziemniaczaną i włóż do naczynia.
6. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
7. Przed podaniem wystudź suflet, wyjmij z naczynia i udekoruj ziołami. Osobno możesz podać sos pomidorowy.

ZIEMNIAKI Z MIĘSEM

- 4 średnie ziemniaki
- 160 g mięsa mielonego
- 1 cebula
- pieprz czarny mielony, sól do smaku
- natka pietruszki do dekoracji

1. Obierz ziemniaki i przekrój na pół. Z ziemniaków wydrąż środki pozostawiając miejsce na farsz.
2. Cebulę zmiksuj w blenderze, potącz z mięsem mielonym, dodaj pieprz i sól do smaku
3. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Ziemniaczane „tółdeczki” napętnij przygotowanym farszem. Umieść je na grillu i dopraw do smaku. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Przed podaniem udekoruj „tółdeczki” natką pietruszki. Serwuj ze śmietaną.

 20 minut

 2-4 porcje

PAPRYKA Z TWAROGIEM I PIECZARKAMI

- 4 słodkie papryki
- 150 g pieczarek
- 200 g twarogu
- 1 cebula
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki oliwy
- 2 natki pietruszki
- sól do smaku

 25 minut

 2 porcje

1. Na dno naczynia Multicooker'a wlej oliwę, włóż pokrojoną cebulę i pieczarki. Wybierz program **Smażenie** (Fry) i ustaw czas na 5 minut. Następnie naciśnij Start. Po komunikacji głosowym o zakończeniu smażenia, wyjmij zawartość na talerz do wystudzenia.
2. Twaróg przetrzyj przez sito, połącz z cebulą i pieczarkami, dopraw solą i wymieszaj. Paprykę przekrój wzdłuż na pół i usuń nasiona. Do każdej połówki włóż twaróg.
3. Do naczynia Multicooker'a dodaj 2 szklanki wody i umieść grill do gotowania na parze. Ułóż na grillu faszerowane papryki, zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start. Po komunikacji głosowym o zakończeniu gotowania ułóż papryki na talerzu.
4. Przed podaniem, polej paprykę śmietaną i udekoruj ziołami.

WARZYWA DUSZONE W ŚMIETANIE

- 2 marchewki
- 100 g cukinii
- 100 g dyni
- 50 g zielonego groszku z puszki
- 1 szklanka śmietany
- sól do smaku

1. Warzywa pokrój w drobną kostkę.
2. Włóż warzywa do naczynia Multico-oker'a, dodaj śmietanę, sól i zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 20 minut, temperaturę 100°C i naciśnij Start.
3. Serwuj dekorując ziołami.

 20 minut

 4 porcje

KAPUSTA DUSZONA Z POMIDORAMI

- 450 g białej kapusty
- sok z 1 cytryny
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju
- 2 pomidory
- 1 marchewka
- 1/2 cebuli
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- cukier, sól do smaku

 30 minut

 4 porcje

1. Cebule i marchew pokrój w paski, umieść w naczyniu Multicooker'a z olejem. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, mieszając od czasu do czasu. Po komunikacie głosowym o zakończeniu smażenia, umieść warzywa w oddzielnym pojemniku.
2. Do naczynia Multicooker'a dodaj olej oraz kapustę pokrojoną w paski. Bez zamykania pokrywy, ponownie wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, mieszając od czasu do czasu.
3. Do kapusty dodaj smażoną wcześniej cebulę, marchew i pokrojone pomidory. Skrop sokiem z cytryny, dodaj cukier, sól, liść laurowy, wodę i mąkę. Wymieszaj, zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Podaj dekorując ziołami.

GULASZ Z KIEŁBASĄ

- 300 g kabanosów
- 300 g zielonej fasoli
- 4 ziemniaki
- 2 marchewki
- 2 szklanki wody
- 1 cebula
- 200 g kalafiora
- 2 pomidory
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki siekanej pietruszki
- 1/2 szklanki śmietany
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku



30 minut



4-6 porcji

1. Fasolę, ziemniaki i pomidory pokrój na duże kawałki. Podziel kalafiora na różyczki. Kiełbasę i kabanosy pokrój w plasterki.
2. Do naczynia Multicooker'a dodaj olej oraz cebulę i marchewkę pokrojoną w paski. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start.
3. Na warzywa w naczyniu, włóż plasterki kiełbasy. Dodaj fasolę, ziemniaki, pomidory i kalafiora. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj i wlej wodę.
4. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 25 minut, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem, dodaj śmietanę i udekoruj pietruszką.

GULASZ Z WARZYWAMI I ORZECHAMI

- 300 g bakłażana
- 300 g cukinii
- 1 cebula
- 130 g bryndzy
- 50 g rozdrobionych orzechów włoskich
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Bakłażany pokrój w kostkę, dopraw solą i pozostaw na 10 minut. Następnie splucz zimną wodą.
2. Cukinię pokrój w kostkę, cebulę w półpierścienie a ser rozkrusz.
3. Do naczynia Multicooker'a wlej olej, dodaj cebulę, następnie bakłażany i paprykę. Na górze połóż cukinię, dodaj orzechy, posiekany czosnek i ser. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 25 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Serwuj ze świeżymi warzywami, posypując ziołami.

 25 minut

 2-4 porcje

ZAPIEKANKA WARZYWNA Z KALAFIOREM

- 100 g kalafiora
- 1 średnia marchew
- 2 szklanki wody
- 200 g szpinaku
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanka bulionu warzywnego
- 2 białka
- 3 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki smażonych orzechów sosnowych
- sól do smaku

 40 minut

 2-4 porcje

1. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i umieść grill do gotowania na parze. Kalafior, rozdzielony na różyczki i marchew, utóż na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start.
2. Szpinak zalej wrzącą wodą i pozostaw na 2-3 minuty. Szpinak i przygotowaną na parze marchew zmiksuj oddzielnie w blenderze.
3. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, dodaj sól, ubite białka i wymieszaj.
4. Mieszaninę jaj i bułkę tartą podziel na 3 części.
5. Wymieszaj jedną część jaj ze szpinakiem, drugą – z kalafiolem, trzecią – z marchwią. Do każdej porcji dodaj sól.
6. Przetóż każdą porcję do form silikonowych (sprawdź dane producenta form, upewnij się, że są one odpowiednie do pieczenia), nasmarowanych masłem i posypanych bułką tartą. Włóż formy do naczynia Multicooker'a i zamknij pokrywę. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
7. Przed podaniem, posyp orzeszkami.

PAPRYKA FASZEROWANA MIĘSEM I RYŻEM

- 4 słodkie papryki
- 350 g gotowanej wołowiny
- 100 g gotowanego ryżu
- 1 cebula
- 4 łyżki twardego tartego sera
- 2 łyżki masła
- 1/2 szklanki śmietany
- sól do smaku

1. Paprykę przekrój wzdłuż na połowę, odetnij ogonki, usuń nasiona i zalej wrzącą wodą.
2. Cebulę drobno posiekaj.
3. Zmiksuj mięso wołowe w maszynce do mielenia mięsa, dodaj sól i wymieszaj z cebulą i ryżem.
4. Wypełnij papryki przygotowanym mięsem mielonym. Włóż je do naczynia Multicooker'a, dodaj 2 szklanki wody, masło, zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew). Ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem, dodaj śmietanę i udekoruj ziołami.

 20 minut

 4 porcje

PIECZARKI W SOSIE ŚMIETANKOWYM

- 600 g pieczarek
- 2 łyżki twardego tartego sera
- 4 łyżki oleju
- pieprz czarny mielony, sól do smaku

Sos:

- 1 szklanka śmietany tłustej
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka masła



30 minut



4 porcje

1. Przygotowanie sosu: włóż masło i mąkę do naczynia Multicooker'a. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż, mieszając od czasu do czasu. Na koniec, kontynuując mieszanie, wlej śmietanę. Gotowy sos przelej do oddzielnego naczynia.
2. Pokrój pieczarki. Do naczynia Multicooker'a wlej trochę oleju, dodaj pieczarki. Bez zamykania pokrywy wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start.
3. Do pieczarek dodaj sos, dopraw solą i pieprzem. Całość wymieszaj.
4. Włóż przygotowaną masę do posmarowanej masłem formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia), posyp tartym serem i umieść w naczyniu Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Serwuj z ciastem parzonym (np. groszek ptysiowy)

SUFLET ZIEMNIACZANY Z ZIOŁAMI

- 80 g puree ziemniaczanego w proszku
- 2 natki pietruszki
- 200 g śmietany (30%)
- 200 g mleka
- 100 g twarogu
- 4 jajka
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 30 minut

 4 porcje

1. Do naczynia Multicooker'a dodaj mleko i śmietanę. Zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start.
2. Oddziel białka od żółtek. Z białek ubij pianę, a żółtka przetóż do oddzielnej miski.
3. Przelej mleko i śmietanę z naczynia Multicooker'a do blendera. Dodaj puree ziemniaczane, żółtka i twaróg. Całość zmiksuj do gładkiej masy. Dopraw solą i pieprzem, dodaj posiekaną natkę pietruszki i ubite białka.
4. Otrzymaną masę rozłóż do form silikonowych (sprawdź dane producenta form, upewnij się, że są one odpowiednie do pieczenia), smarowanych olejem. Zestaw foremek wstaw do naczynia i zamknij pokrywę. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
5. Suflet podawaj w foremkach.

ZAPIEKANKA Z KAPUSTY

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 500 g kapusty
- 1 jajko
- 100 g masła
- 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżka bułki tartej
- pieprz czarny
- sól do smaku

1. Mąkę pszenną zalej mlekiem, dodaj ubite jajko, roztopione masło, sól. Całość wymieszaj.
2. Kapustę drobno posiekaj, dodaj do niej przygotowaną wcześniej mieszankę i pozostaw na 10 minut.
3. Do formy silikonowej (sprawdź dane producenta form, upewnij się, że są one odpowiednie do pieczenia) posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą, włóż kapustę. Włóż formę do naczynia Multicooker'a i zamknij pokrywę. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw; czas na 25 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Zapiekanke serwuj dekorując ziołami. Osobno można podać śmietanę.

 25 minut

 4 porcje

ROLADKI Z BAKŁAŻANÓW Z MIĘSEM I RYŻEM

- 2 bakłażany
- 100 g mięsa mielonego
- 4 łyżki ryżu gotowanego
- 2 łyżki siekanego szczypiorku
- 6 oliwek bez pestek
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki twardego tartego sera
- 2 natki kolendry
- 2 łyżeczki octu balsamicznego
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 25 minut

 2 porcje

1. Bakłażan pokrój wzdłuż na cienkie plasterki i posól. Następnie mocz w wodzie przez 10 minut po czym optucz pod bieżącą wodą.
2. Mięso mielone wymieszaj z ryżem, posiekaną cebulą, pokrojonymi oliwkami, rozgniecionym czosnkiem i serem. Dodaj sól, pieprz, posiekaną kolendrę i wymieszaj.
3. Otrzymaną mieszaninę połóż na plasterki bakłażanów. Zaczynając od szerszego końca, zawiń roladki i zepnij drewnianymi wykałaczkami. Włóż roladki do formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia). Wstaw do naczynia Multicooker'a.
4. Ocet wymieszaj z koncentratem pomidorowym, winem i połową szklanki wody. Zalej roladki sosem pomidorowym. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem, polej roladki sosem, w którym były gotowane i posyp ziołami.

ZAPIEKANKA Z MAKARONEM I WARZYSWAMI

- 200 g makaron (świderki)
- 1 szklanka śmietany (30%)
- 200 g tartego sera Parmezan
- 1 jajko
- 1 słodka papryka
- 2 pomidory
- 1 łyżka siekanej bazylii
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz czarny mielony do smaku

Sos:

- 4 łyżki śmietany
- 2 łyżki siekanego koperku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Paprykę przekrój na pół, usuń nasiona i łydźki. Pokrój w kostkę.
2. Pomidory sparz gorącą wodą, oczyść ze skórki i drobno posiekaj.
3. Makaron wymieszaj ze śmietaną, jajkiem, połową sera, papryką, pomidorami, bazylią, gałką muszkatołową, pieprzem i solą.
4. Włóż makaron do natłuszczonej formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia), posyp pozostałym serem tartym i umieść w naczyniu Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Przygotowanie sosu: zmiksuj w blenderze śmietanę z ziołami, solą i pieprzem.
6. Przed podaniem pokrój zapiekankę na porcje, polej sosem śmietanowym i udekoruj ziołami.

 30 minut

 4 porcje

KASZA JĘCZMIENNA Z CZEKOLADĄ

- 2 szklanki kaszy jęczmiennej
- 5 szklanek wody
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru
- 50 g mlecznej czekolady
- sól do smaku

1. Kaszę zalej wrzącą wodą, następnie umieść ją w naczyniu Multicooker'a. Dodaj wodę, cukier i sól. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pilaw** (Pilaf) i naciśnij Start.
2. Po komunikacie głosowym o zakończeniu pracy urządzenia, dodaj masło i wymieszaj kaszę. Odstaw na 15 minut.
3. Przed podaniem posyp kaszę tartą czekoladą. Możesz też udekorować jagodami i liśćmi mięty.

 35 minut

 2-4 porcje

RISOTTO Z PIECZARKAMI

- 2 szklanki ryżu
- 3 szklanki wody
- 200 g pieczarek
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 słodka papryka
- 2 łyżki oliwy
- 50 g świeżego mrożonego groszku
- 1 łyżka masła
- 2 natki tymianku
- 50 g twardego tartego sera
- 60 ml białego wytrawnego wina
- sól do smaku

1. Paprykę, pieczarki, czosnek i cebulę pokrój w średniej wielkości kostki.
2. Do naczynia Multicooker'a wlej oliwę, umieść posiekany czosnek, cebulę i pieczarki. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut. Bez zamykania pokrywy naciśnij przycisk Start. Około 3 minut przed końcem smażenia, dodaj białe wino wytrawne i tymianek.
3. Po sygnale o zakończeniu smażenia, do naczynia dodaj paprykę, groszek i ryż. Zalej wodą, dodaj sól i zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 25 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Przed podaniem wymieszaj, posyp serem i udekoruj ziołami.

 35 minut

 4 porcje

KASZA JĘCZMIENNA Z ORZECHAMI I OWOCAMI

- 1 szklanka płatków owsianych
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- 4 łyżki kruszonych orzechów
- 50 g rodzynek
- 50 g suszonych moreli
- 2 łyżki miodu

1. Umyj rodzyнки i suszone morele. Morele drobno posiekaj.
2. Wsyp płatki owsiane do naczynia Multicooker'a, dodaj orzechy, suszone morele, rodzyńki i zalej wszystko mlekiem lub wodą. Całość wymieszaj.
3. Zamknij pokrywę i wybierz program **Kasza** (Buckwheat) i naciśnij Start.
4. Przed podaniem dodaj miód i posiekane orzechy. Możesz również udekorować potrawę owocami np. jagodami.

 20 minut

 2-4 porcje

ZAPIEKANKA Z INDYKIEM

- 200 g filetu z indyka
- 200 g kuskusu
- 50 g świeżego mrożonego groszku
- 200 g tartego twardego sera
- 1 szklanka śmietany (30%)
- 1/2 szklanki rosółu
- 2 jajka
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki pietruszki
- sól do smaku

 20 minut

 4 porcje

1. Kuskus zalej szklanką gorącej wody i odstaw na 5 minut.
2. Filet z indyka pokrój i włóż do blendera. Dodaj śmietanę, jajka i całość zblenduj.
3. Otrzymaną masę połącz z kuskus i pietruszką. Dodaj sól, pieprz. Całość wymieszaj.
4. Wytóż przygotowaną masę do wysmarowanej masłem formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia). Włóż formę do naczynia Multicooker'a. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem, zapiekankę posyp serem i udekoruj pietruszką.

FASOLA SZPARAGOWA Z SEREM

- 400 g zamrożonej fasoli szparagowej
- 3 łyżki śmietany
- 3-4 ząbki czosnku
- 100 g twardego tartego sera
- 2 pomidory
- 1 łyżka koperku

1. Włóż fasolę do naczynia Multicooker'a, dodaj szklankę wody i zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 20 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start.
2. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania, dodaj starty ser, przepuszczony przez prasę czosnek, śmietanę, sól i całość wymieszaj.
3. Serwuj z pomidorami i ziołami.

 20 minut

 2-4 porcje

SPAGHETTI Z SOSEM Z OWOCÓW MORZA

- 300 g makaronu spaghetti
- 300 g filetu z ryby
- 200 g oczyszczonych krewetek
- 200 g filetów z kalmarów
- 2 pomidory
- 1 słodka papryka
- 2 ząbki czosnku
- 40 ml białego wytrawnego wina
- 80 ml śmietany (30%)
- 3 natki bazylii
- 3 łyżki oliwy
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 12 minut

 4 porcje

1. Filet z ryby i kalmary pokrój w plasterki.
2. Na pomidorach zrób niewielkie nacięcie, zanurz je w gorącej wodzie, a następnie obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Z papryki odetnij łodyżkę i usuń nasiona. Następnie pokrój ją w kostkę.
3. Przygotowanie sosu: drobno posiekaj czosnek, włóż go do naczynia Multicooker'a, dodaj masło i przypraw pieprzem. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 2 minuty, a następnie naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu smażenia dodaj pomidory, ryby, kalmary, krewetki, śmietanę, sól, pieprz i całość dokładnie wymieszaj. Dodaj listki bazylii i zamknij pokrywę. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Oddzielnie ugotowany i odcedzony makaron, włóż do dużego naczynia dodając przygotowany sos i całość wymieszaj.
5. Serwuj dekorując listkami bazylii.

ROLADKI RYBNE Z PIECZARKAMI

- 600 g filetu z łosia
- 350 g pieczarek
- 2 szklanki wody
- 1 łyżeczka nasion sezamu
- 1 łyżeczka nasion koperku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Filet z łosia pokrój wzdłuż na szerokie plastry. Dodaj sól, pieprz, posyp nasionami koperku i sezamem.
2. Pokrój pieczarki na kawałki.
3. Na filecie równomiernie utóż pieczarki. Zawień rybę w roladę i zamocuj drewnianymi wykałaczkami.
4. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody. Następnie włóż grill do gotowania na parze. Na grillu połóż roladki i wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam). Ustaw czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start.
5. Przed podaniem udekoruj ziołami. Danie możesz serwować z gotowanymi warzywami.

 15 minut

 4 porcje

RYBA DUSZONA Z ZIEMNIAKAMI

- 500 g filetu z ryby morskiej
- 3 ziemniaki
- 2 łyżki pomidorów w sosie własnym
- 2 ogórki kiszone
- 8 oliwek zielonych
- 3 łyżki śmietany
- 1 szklanka wody
- 40 ml białego wytrawnego wina
- 1 łyżka oleju
- 1 cebula
- 3 łyżki siekanego szczypiorku
- pieprz czerwony mielony
- sól do smaku

1. Cebulę drobno posiekaj i umieść w naczyniu Multicooker'a. Dodaj masło, pokrojone w kostkę ziemniaki, pokrojone ogórki, pomidory, oliwki, filet rybny, pieprz i sól. Na koniec wlej wino i wodę.
2. Zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 25 minut, a następnie naciśnij Start.
3. Przed podaniem potrawę posyp szczypiorkiem.

 25 minut

 2-4 porcje

KREWETKI Z WARZYSWAMI

- 600 g obranych krewetek
- 1 cebula
- 1 papryka
- 1 seler naciowy
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju sezamowego
- 40 ml sosu sojowego
- 10 g świeżego imbiru
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- biały sezam, kolendra, pieprz czarny mielony,
- sól do smaku

1. Do krewetek dodaj posiekany czosnek, sól i pieprz. Całość wymieszaj.
2. Cebulę, paprykę i seler pokrój w półpiersćienie.
3. Nasmaruj masłem naczynie Multicooker'a. Włóż do niego pokrojone warzywa i dodaj krewetki.
4. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start. Pod koniec smażenia dodaj sos sojowy.
5. Przy serwowaniu krewetek z warzywami, dodaj posiekaną kolendrę, starty imbir i białe nasiona sezamu.

 15 minut

 4 porcje

KOKTAJL WARZYWNY Z OWOCAMI MORZA

- 350 g mrożonych owoców morza
- 300 g mrożonych warzyw mieszanych
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka pomidorów w sosie własnym
- 50 g startego żółtego sera
- 50 g śmietany kremówki
- 1 ząbek czosnku
- 2 liście szatwii
- starta gałka muszkatołowa,
- pieprz czarny mielony,
- sól do smaku

1. Dokładnie wypłucz owoce morza, zalewając gorącą wodą w durszlaku.
2. Do przygotowania sosu wymieszaj kremówkę z serem i czosnkiem, posól i dopraw gałką muszkatołową.
3. Do naczynia Multicooker'a włóż mieszankę warzyw, pomidory w sosie własnym, a następnie owoce morza. Wszystko posyp drobno posiekaną szatwią. Wlej sos, dodaj sól i pieprz do smaku. Zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw; czas na 20 minut, temperaturę 100°C i naciśnij Start.
4. Przed podaniem udekoruj potrawę ziołami.

 20 minut

 2-4 porcje

MIĘSO FASZEROWANE WARZEWAMI

- 500 g cielęciny
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 80 g selera
- 80 g marchewki
- 100 g zielonego jabłka
- 80 ml czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki startego sera

1. Marchew, zielone jabłko i seler pokrój w paski.
2. Mięso pokrój w cienkie plasterki, rozbij tłuczkiem i posmaruj musztardą.
3. Posyp mięso tartym serem, uformuj roladki i zepnij drewnianymi wykałaczkami. Włóż do naczynia Multicooker'a i dodaj czerwone wino. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Serwuj dekorując potrawę ziołami. Osobno możesz podać także sałatkę warzywną.

 20 minut

 4 porcje

SUFLET Z CIEŁĘCINY

- 500 g cielęciny
- 1/2 szklanki mleka
- 1 cebula
- 4 jajka na twardo
- 2 surowe jaja
- 50 g świeżego mrożonego groszku
- 2 łyżki oleju
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 25 minut

 4 porcje

1. Zmiel mięso i wlej do niego mleko. Do przygotowanego mięsa dodaj cebulę, mąkę, 2 surowe jajka, sól, pieprz i wszystko wymieszaj.
2. Do wysmarowanej masłem formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) włóż połowę masy mięsnej, wyrównaj aby góra była gładka. Następnie utóź 4 jajka na twardo. Na górę połóż pozostałą masę mięsną.
3. Formę włóż do naczynia Multicooker'a i zamknij pokrywę. Wybierz program **Pieczenie (Oven)**, ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Gotowy suflet wyjmij z formy, pokrój na kawałki, udekoruj warzywami i ziołami.

STROGONOW Z WOŁOWINY

- 450 g wołowiny
- 1 cebula
- 1 szklanka śmietany
- 2 łyżeczki mąki
- 2 gałązki pietruszki
- sól do smaku

1. Cebulę pokrój w paski.
2. Mięso pokrój w kostkę (o wymiarze około 4 cm). Cebulę włóż do naczynia Multicooker'a i dodaj do niej wołowinę. Wlej śmietanę, dodaj sól i zamknij pokrywę. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Na 3 minuty przed końcem gotowania dodaj mąkę.
3. Wybierz program **Multi Chef**, dodaj sól, pieprz, śmietanę i liść laurowy. Ustaw czas na 10 minut, temperaturę 100°C i naciśnij Start.
4. Zaleca się serwować Strogonowa z gotowanym makaronem. Można także posypać sezamem i ziołami.

 20 minut

 4-6 porcji

MIĘSO DUSZONE Z WARZYWAMI I ŚLIWKAMI

- 500 g cielęciny
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 1 marchew
- 100 g śliwek bez pestek
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka pomidorów w sosie własnym
- 2 gałązki pietruszki
- sól do smaku

1. Cebulę i ziemniaki pokrój na kawałki a marchew w plasterki.
2. Cielęcinę pokrój w kostkę i włóż do naczynia Multicooker'a. Dodaj śliwki, warzywa, pomidory, sól i zalej zimną wodą. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 25 minut i naciśnij Start.
3. Przed podaniem udekoruj ziołami.

 25 minut

 4 porcje

GULASZ Z CIEŁĘCINĄ

- 400 g dyni
- 500 g cielęciny
- 2 cebule
- 1 marchew
- 3 ziemniaki
- 100 g zielonego groszku
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżki pomidorów w sosie własnym
- 4 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki tymianku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Marchew i cebulę pokrój w plasterki, umieść w naczyniu Multicooker'a i dodaj olej. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Smaż warzywa przez 5 minut, co jakiś czas mieszając. Następnie dodaj mięso i pomidory. Smaż jeszcze przez 5 minut.
2. Do naczynia Multicooker'a dodaj dynię, ziemniaki pokrojone w kostkę, zielony groszek, tymianek i zalej wszystko wodą. Dopraw solą, pieprzem, następnie zamknij pokrywę. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
3. Przed podaniem udekoruj potrawę ziołami.

 30 minut

 4 porcje

MIĘSO DUSZONE Z PIWEM

- 500 g wołowiny
- 2 łyżki oliwy
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 szklanka piwa
- 1 marchew
- 1 łyżeczka gorczycy francuskiej
- 1/2 szklanki suszonych śliwek
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 liść laurowy
- 2 gałązki tymianku
- zmielony czarny pieprz
- sól do smaku

1. Wołowinę pokrój w kostkę i umieść w naczyniu Multicooker'a. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start.
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, dodaj do mięsa i smaż przez 5 minut. Pamiętaj, aby mieszać potrawę. Następnie wszystko posyp mąką, wymieszaj i smaż przez kolejne 3 minuty.
3. Wlej piwo, dodaj pokrojoną w plasterki marchew, suszone śliwki, zioła, liść laurowy i tymianek. Dopraw solą i pieprzem. Zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew). Ustaw czas na 30 minut i naciśnij Start.
4. Podaj dekorując potrawę ziołami.

 40 minut

 4 porcje

BIGOS

- 200 g wieprzowiny
- 200 g cielęciny
- 30 g boczku
- 300 g białej kapusty
- 130 g kiszonej kapusty
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki pomidorów w sosie własnym
- 1 łyżeczka papryki
- 1/2 łyżeczki posiekanego majeranku
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1 liść laurowy
- 2 łyżki posiekanej zieleniny
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Kapustę posiekaj.
2. Mięso i boczek pokrój w kostkę, włóż do naczynia Multicooker'a. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut i naciśnij Start. Smaż przez 5 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodaj pomidory, tymianek, paprykę, majeranek, pieprz i smaż przez kolejne 2 minuty. Dodaj drobno posiekaną cebulę i czosnek, smaż, mieszając przez kilka minut.
3. Białą kapustę wymieszaj z kapustą kiszoną i dodaj do mięsa. Następnie dodaj liść laurowy. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 35 minut i naciśnij Start.
4. Przed podaniem posyp ziarnami granatu.

 45 minut

 4-6 porcji

WIEPRZOWINA DUSZONA Z KAPUSTĄ I KASZĄ JĘCZMIENNĄ

- 500 g wieprzowiny
- 2 łyżki oleju
- 600 g kiszonej kapusty
- 50 g kaszy jęczmiennej
- 1/2 łyżeczki kminku
- 2 pomidory
- 2 łyżki posiekanego koperku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 45 minut

 4-6 porcji

1. Kaszę jęczmienną zalej wrzącą wodą i włóż do naczynia Multicooker'a. Dodaj szklankę wody, zamknij pokrywę i wybierz program **Multi Chef**. Ustaw czas na 15 minut, temperaturę 100°C, a następnie naciśnij Start.
2. Wieprzowinę pokrój w kostkę i włóż do naczynia Multicooker'a, dodając olej. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut i naciśnij Start.
3. Kapustę drobno posiekaj i wymieszaj z kminkiem.
4. Do smażonego mięsa wieprzowego dodaj kapustę z kminkiem i kaszę. Dopraw solą i pieprzem. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut i naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Podaj, dekorując posiekanymi ziołami i pokrojonymi pomidorami.

GULASZ Z WIEPRZOWINY Z FASOLĄ

- 300 g mięsa wieprzowego
- 1 łyżka oleju
- 250 g białej fasoli
- 1 łodyga selera
- 1 cebula
- 1 papryka
- 1 ząbek czosnku
- 100 g pomidorów w sosie własnym
- 1 łyżeczka nasion gorczycy
- 1 łyżeczka nasion kminku
- 1 szklanka wody
- 1 liść laurowy
- 2 pęczki zieleni
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Fasolę należy namoczyć przez całą noc. Przed przygotowaniem produktów odcedź fasolę i optucz.
2. Seler i cebulę pokrój w plasterki a paprykę słodką na kawałki.
3. Wieprzowinę pokrój w kostkę, włóż do naczynia Multicooker'a, dodając olej. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 7 minut i naciśnij Start.
4. Do mięsa dodaj, seler, cebulę, paprykę, czosnek mielony, fasolę, wodę, liść laurowy, pomidory w sosie własnym, nasiona gorczycy i kminek. Dodaj pieprz, ale nie sól. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 30 minut i naciśnij Start. Na koniec gotowania dodaj sól.
5. Serwując potrawę dekoruj ją ziołami.

 37 minut

 2-4 porcje

MIĘSO ZAPIEKANE Z PIECZARKAMI

- 600 g wieprzowiny
- 350 g pieczarek
- 1 cebula
- 1/2 szklanki śmietany
- 2 łyżki startego żółtego sera
- 2 łyżki oliwy
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 25 minut

 4 porcje

1. Pokrój cebulę i pieczarki. Następnie włóż cebulę i pieczarki do naczynia Multicooker'a, wybierz program **Smażenie** (Fry). Ustaw czas na 10 minut, a następnie kliknij Start. Po zakończeniu smażenia, przetóż cebulę i pieczarki do innego naczynia.
2. Mięso podziel na 4 porcje kawałki.
3. Włóż mięso do naczynia Multicooker'a. Pieczarki i cebulę wymieszaj z kwaśną śmietaną i polej mięso. Wszystko posyp tartym serem. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven). Ustaw czas na 15 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Serwując potrawę, upieczone mięso połóż na liściu sałaty i udekoruj.

KOTLET MIELONY

- 520 g cielęciny
- 80 g masła
- 3 łyżki mleka
- 4 łyżki oleju
- 2 gałązki pietruszki
- 2 żółtka
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Mięso zmiel w maszynce lub drobno posiekaj. Następnie dodaj mleko, roztopione masło, żółtka, sól, pieprz i dobrze wymieszaj.
2. Uformuj kotlety.
3. Włóż kotlety do naczynia Multicooker'a, dodając olej. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven). Ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Do kotletów można podać kaszę gryczaną i sos śmietanowy. Całość udekoruj posiekaną pietruszką.

 20 minut

 4 porcje

KLOPSIKI NA PARZE

- 400 g wołowiny
- 80 g chleba pszennego
- 6 łyżek mleka
- 20 g masła
- 2 szklanki wody
- sól, zioła do smaku

Sos śmietankowo-pomidorowy:

- 1/2 szklanki śmietany
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1,5 szklanki mleka
- 1 szklanka pomidorów w sosie własnym

 30 minut

 4 porcje

1. Przygotowanie sosu: wysusz mąkę w naczyniu Multicooker'a, wybierając program **Smażenie** (Fry). Ustaw czas na 5 minut i naciśnij Start. Podgrzej, bez przerwy mieszając do powstania jasno-kremowego koloru. Następnie schłódź do temperatury około 60°C. Dodaj mleko i wymieszaj. Następnie dodaj śmietanę, pomidory, sól i ponownie wymieszaj.
2. Wołowinę pokrój na kawałki i zmiel. Następnie dodaj do niej namoczony w mleku chleb, masło i sól. Przepuść jeszcze raz całość przez maszynkę do mielenia mięsa i wymieszaj.
3. Do naczynia Multicooker'a wlej wodę, połóż grill do gotowania na parze. Z uzyskanej wcześniej masy zrób klopsiki i umieść je na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 15 minut i naciśnij Start.
4. Przy podaniu polej klopsiki sosem i udekoruj natką pietruszki. Jako dodatek do klopsików możesz przygotować puree ziemniaczane.

KOTLETY Z CIEŁĘCINY

- 500 g cielęciny
- 100 g kapusty
- 1 jajko
- 2 szklanki wody
- 4 natki pietruszki
- sól do smaku

 20 minut

 4 porcje

1. Kapustę zmiksuj w blenderze.
2. Cielęcinę zmiel w maszynce do mielenia mięsa.
3. Do zmielonego mięsa dodaj kapustę, jajko, sól i dokładnie wymieszaj.
4. Z przygotowanego mięsa mielonego uformuj kotlety.
5. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody, postaw grill do gotowania na parze. Kotlety połóż na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam). Ustaw czas na 20 minut, a następnie kliknij Start.
6. Przy podaniu udekoruj potrawę natką pietruszki. Kotlety możesz serwować z gotowanymi warzywami.

KOTLETY Z SEREM NA PARZE

- 400 g wołowiny
- 200 g twarogu
- 4 łyżki śmietany
- 1 szklanka mleka
- 2 szklanki wody
- czarny pieprz mielony
- sól do smaku

1. Mięso zmiel dwukrotnie w maszynie do mielenia mięsa.
2. Twaróg dokładnie zetrzyj przez sito.
3. Do mięsa dodaj ser, jajko, mleko, sól, pieprz i wymieszaj. Z uzyskanej masy uformuj kotlety.
4. Włóż klopsiki do natłuszczonego naczynia Multicooker'a. Wlej śmietanę, dodaj 2 szklanki wody, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 20 minut i naciśnij Start.
5. Serwując, udekoruj potrawę natką pietruszki. Jako dodatek do kotletów możesz zrobić sałatkę ze świeżych warzyw.

 20 minut

 4 porcje

KLOPSIKI WOŁOWE

- 500 g wołowiny
- 1/2 cebuli
- 1/2 szklanki mleka
- 1 jajko
- sól do smaku

Sos mleczny:

- 2 szklanki mleka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- sól, zioła do smaku



25 minut



4-6 porcji

1. Przygotowanie sosu mlecznego: mąkę pszenną podsmaż na maśle w naczyniu Multicooker'a, wybierając program **Smażenie** (Fry). Następnie dodaj mleko, wodę i sól. Zamknij pokrywę i wybierz program **Multi Chef**. Ustaw czas na 10 minut, temperaturę 95°C, a następnie naciśnij Start.
2. Mięso zmiel dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa. Następnie dodaj posiekaną cebulę, jajko, mleko, sól i wszystko dokładnie wymieszaj. Z mięsa mielonego uformuj małe klopsiki, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut i naciśnij Start. Następnie wlej do naczynia przygotowany sos, zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 10 minut, temperaturę 95°C i naciśnij Start.
3. Jako dodatek do klopsików możesz podać makaron.

GULASZ Z PODROBÓW DROBIOWYCH

- 300 g podrobów kurczaka (serce, wątroba)
- 250 g cukinii
- 1 papryka
- 2 pomidory
- 1 cebula
- 1 szklanka wody
- 1/2 korzenia selera
- 1 cytryna
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka śmietany
- 2 łyżka octu jabłkowego
- 2 natki tymianku
- zmielony czarny pieprz
- sól do smaku

1. Z cytryny usuń skórkę za pomocą obieraczki i wyciśnij sok. Następnie wymieszaj skórkę z sokiem, dodaj posiekany tymianek, 1 ząbek czosnku, sól i pieprz do smaku. Przygotowaną marynatę wymieszaj z pokrojonymi kawałkami podrobów i odstaw na 20 minut. Podroby włóż do naczynia Multicooker'a i dodaj olej. Wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 10 minut i naciśnij Start.
2. Cukinie i paprykę pokrój na grube kawałki. Posiekaj cebulę oraz seler i wymieszaj z olejem, cukinią, papryką. Wszystko smaż w naczyniu Multicooker'a przy otwartej pokrywie.
3. Do smażonych warzyw dodaj pokrojone pomidory, podroby, ocet, posiekany czosnek, wodę, sól i pieprz. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 25 minut i naciśnij Start.
4. Przy podaniu dodaj gorącą śmietanę i udekoruj potrawę pietruszką.

 35 minut

 2-4 porcje

WĄTRÓBKA DUSZONA W ŚMIETANIE

- 350 g wątroby wołowej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka śmietany
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Wątróbkę pokrój na kawałki i dodaj sól. Następnie panieruj w mące i włóż do naczynia Multicooker'a nasmarowanego olejem. Wybierz program **Smażenie** (Fry). Ustaw czas na 5 minut i lekko podsmaż. Wątróbka nie może być w pełni usmażona.
2. Dodaj śmietanę, sól i pieprz. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 15 minut, temperaturę 100°C i naciśnij Start.
3. Potrawę serwuj z gotowanymi ziemniakami i kiszonymi ogórkami.

 20 minut

 2 porcje

INDYK Z SOSEM

- 2 filety z indyka
- 1 ogórek
- 1 łyżeczka posiekanego koperku
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki majonezu
- 1 szklanka jogurtu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Filet z indyka pokrój na kawałki.
2. Do naczynia Multicooker'a dodaj 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Ułóż filety na grillu, zamknij pokrywę i wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam). Ustaw czas na 30 minut i naciśnij Start.
3. W międzyczasie przygotuj sos. Wymieszaj w blenderze jogurt z majonezem, koperkiem, drobno pokrojonym ogórkiem oraz sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól.
4. Filet dopraw solą i pieprzem. Podawaj sałatką ze świeżych warzyw, udekoruj sosem.

 30 minut

 4 porcje

KACZKA W SOSIE WINNYM

- 600 g mięsa kaczki
- 1 szklanka białego wina
- 1 czerwona cebula
- 1 papryka
- 60 g brokuł
- 1 łodyga selera
- 100 g fasoli szparagowej
- 1/2 łyżeczki świeżego startego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżki posiekanej kolendry
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Kaczkę podziel na porcje. Cebulę pokrój w półpierścienie. Brokuł podziel na różyczki, a seler pokrój w kostkę. Wszystko włóż do naczynia Multicooker'a. Następnie dodaj wino, starty imbir, posiekany czosnek, sól, pieprz i dokładnie wymieszaj. Wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 15 minut i naciśnij Start.
2. Podaj z ryżem i posiekanymi ziołami.

 15 minut

 4 porcje

SMAŻONY INDEK Z WARZEWAMI

- 250 g piersi z indyka
- 1 słodka papryka
- 1 cebula
- 1 jabłko
- 2 ziemniaki
- 1 łyżka oleju
- mąka i skrobia do panierki
- 1 szklanka wody
- sól do smaku

 30 minut

 2 porcje

1. Filet z indyka pokrój w kostkę, a cebulę w półpierścienie.
2. Umyj jabłka i ziemniaki i pokrój je w kostkę. Zrób panierkę ze skrobi.
3. Filety osól i obtocz w mące. Do naczynia Multicooker'a dodaj trochę masła, następnie włóż filety. Nie zamykając pokrywy wybierz program **Smażenie** (Fry). Ustaw czas na 15 minut, naciśnij Start i smaż na maśle przez 10 minut.
4. Dodaj pokrojone jabłka, ziemniaki, paprykę, cebulę i smaż wszystko przez kolejne 5 minut. Następnie wlej 1 szklankę wody, zamknij pokrywę i wybierz program **Duszenie** (Stew). Ustaw czas na 15 minut i naciśnij Start.
5. Podaj na talerzu, dekorując posiekanymi ziołami.

ZAPIEKANE PIERSI KURCZAKA Z SOSEM

- 2 piersi z kurczaka
- 100 g świeżego szpinaku
- 200 g pieczarek
- 1 szklanka śmietany (30%)
- 50 g startego sera
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Pieczarki pokrój na kawałki, szpinak posiekaj. Włóż pieczarki i szpinak do naczynia Multicooker'a, wybierz program **Smażenie** (Fry). Ustaw czas na 10 minut i naciśnij Start.
2. Do przygotowanej masy dodaj śmietanę, starty ser, sól i dobrze wymieszaj.
3. W piersi kurczaka zrób cięcia w postaci kieszeni i włóż do nich przygotowaną masę. Dopraw solą i pieprzem. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 15 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
4. Potrawę udekoruj ziołami przed podaniem. Jako dodatek możesz podać warzywa.

 25 minut

 4 porcje

PIEROGI Z TWAROGIEM I CURRY

Ciasto:

- 250 g mąki
- 100 ml wody
- 1 jajko

Nadzienie:

- 500 g sera
- 2 jajka
- 1/2 łyżeczki curry
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka śmietany
- 4 gałązki pietruszki lub melisy
- pieprz biały mielony
- sól do smaku

1. Z mąki, jaj i 100 ml wody zagnieć ciasto na pierogi.
2. Przygotuj nadzienie: wymieszaj dokładnie ser z jajkami, solą, pieprzem i curry do uzyskania gładkiej masy.
3. Ciasto rozwałkuj i pokrój na kwadraty około 10x10 cm.
4. Na każdym kwadracie połóż po 1 łyżce nadzienia i zawiń pierogi.
5. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Grill posmaruj masłem. Ułóż pierogi na grillu tak, aby się nie dotykały. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam). Ustaw czas na 12 minut i naciśnij Start. Takim samym sposobem ugotuj pozostałą część pierogów.
6. Potrawę podawaj ze śmietaną.

 12 minut

 4 porcje

PIEROGI Z GRZYBAMI

- 500 g ciasta na pierogi
- 2 ząbki czosnku
- 50 g startego żółtego sera
- 2 łyżki oleju
- 2 cebule
- 500 g leśnych grzybów
- 80 g masła
- 2 szklanki wody
- zmielony czarny pieprz
- sól do smaku

 17 minut

 4 porcje

1. Do przygotowania nadzienia posiekaj drobno grzyby i cebulę.
2. Do naczynia Multicooker'a dodaj 1 łyżkę oleju, cebulę i grzyby. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu smażenia, wyjmij cebulę i grzyby do oddzielnego pojemnika do wystudzenia. Następnie dodaj ser, posiekany czosnek oraz sól i pieprz.
3. Ciasto cienko rozwałkuj i za pomocą okrągłej formy wytnij kółka. Na środek każdego włóż nadzienie i zamknij krawędzie formując pierogi.
4. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Grill posmaruj masłem. Ułóż pierogi na grillu tak, aby się nie dotykały. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 12 minut, a następnie naciśnij Start. Takim samym sposobem przygotuj pozostałą część pierogów.
5. Podawaj ze stopionym masłem. Danie możesz udekorować listkami bazylii.

PIEROGI ZE ŚLIWKAMI

- 450 g ciasta na pierogi
- 400 g suszonych śliwek bez pestek
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 100 g twarogu
- 8 listków melisy
- 1 szklanka śmietany
- 1 łyżka cukru
- 4 szklanki wody

 22 minut

 4 porcje

1. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Grill posmaruj masłem. Śliwki umyj i połóż na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Po sygnale o zakończeniu gotowania wyjmij śliwki, połóż na talerz i ostudź.
2. Przygotowane śliwki zetrzyj przez sito lub zmiel w blenderze. Do puree ze śliwek dodaj cukier, ser i całość wymieszaj.
3. Ciasto cienko rozwałkuj i za pomocą okrągłej formy wytnij koła.
4. Na środku każdego koła wyłóż nadzienie i zamknij krawędzie formując pierogi.
5. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Na grillu ułóż część listków melisy a na nich część pierożków tak, aby się nie stykały. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 12 minut, a następnie naciśnij Start. Takim samym sposobem przygotuj pozostałą część pierogów.
6. Podawaj ze śmietaną, posypując pierogi cukrem pudrem i dekorując listkami melisy.

RAVIOLI Z SEREM I SZPINAKIEM

- 400 g szpinaku
- 170 g sera feta
- 600 g ciasta na pierogi
- 1 łyżka oleju
- 2 szklanki wody

Sos:

- 1 szklanka śmietany
- 3 łyżki sosu pomidorowego
- 2 łyżki posiekanego koperku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

1. Do przygotowania nadzienia wymieszaj w blenderze szpinak i ser. Dodaj pieprz.
2. Ciasto rozwałkuj do cienkiej warstwy i za pomocą okrągłej formy wytnij kółka o średnicy około 8 cm.
3. Na środku każdego kółka połóż małą porcję nadzienia, nakryj drugim krążkiem i zamknij krawędzie.
4. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Grill posmaruj masłem. Połóż ravioli na grillu tak, aby się nie stykały. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 12 minut, a następnie kliknij Start. Takim samym sposobem przygotuj pozostałą część ravioli.
5. Śmietanę wymieszaj z sosem pomidorowym, dodaj posiekane zioła, sól i pieprz.
6. Ravioli serwuj z przygotowanym sosem.

 12 minut

 4 porcje

CIASTO ZIEMNIACZANE Z CUKINIĄ

Ciasto:

- 100 g mąki pszennej
- 3 ziemniaki
- 1 jajko

Nadzienie:

- 1 cukinia
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 2 jajka
- 3 łyżki śmietany
- 80 g startego twardego sera
- 4 łyżki orzechów sosnowych
- 30 g masła
- 1 / 2 natki pietruszki, majeranku
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku

 50 minut

 4-6 porcji

1. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody i włóż grill do gotowania na parze. Grill posmaruj masłem. Ułóż na grillu obrane i pokrojone na pół ziemniaki. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 20 minut, naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania, jeszcze gorące ziemniaki, wymieszaj w blenderze. Następnie dodaj mąkę, jajko i wymieszaj.
2. Przygotowanie nadzienia: drobno posiekaj cebulę i czosnek. Cukinię zetrzyj na tarce. Posiekaj zioła. Wymieszaj cukinię z cebulą i czosnkiem, skórą cytryny, ziołami, połową sera i orzechami. Dodaj śmietanę, jajka, oregano, sól, pieprz i całość dokładnie wymieszaj.
3. Umieść ciasto ziemniaczane w natłuszczonej formie silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia).
4. Połóż nadzienie na cieście, posyp serem.
5. Na górze połóż masło pokrojone w kostkę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
6. Potrawę podawaj dekorując ziołami.

CIASTO Z ŁOSOSIEM

Ciasto:

- 1 szklanka śmietany
- 1 szklanka majonezu
- 2 jajka
- 9 łyżek mąki pszennej
- 1/5 łyżeczki sody oczyszczonej

Nadzienie:

- 300 g filetu z łososia
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju

1. Przygotowanie nadzienia: filet łososia i cebulę pokrój w paski, dodaj sól i pieprz.
2. Przygotowanie ciasta: ubij śmietanę i majonez z jajkami, mąką i sodą.
3. Do posmarowanej masłem formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) włóż połowę ciasta, na górę połóż nadzienie z ryby i cebuli, przykryj pozostałą częścią ciasta. Włóż formę do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Urządzenie powiadomi Cię o zakończeniu pieczenia.

 30 minut

 4 porcje

CIASTO Z BOCZKIEM

Ciasto:

- 1 szklanka wody
- 20 g drożdży
- 100 g masła
- 375 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli

Nadzienienie:

- 150 g boczku
- 2 jajka
- 2 szklanki śmietany
- 1 natka pietruszki
- pieprz czarny mielony
- sól do smaku



40 minut



4-6 porcji

1. W ciepłej wodzie rozpuść drożdże, dodaj cukier, sól, stopione masło, mąkę i zagnieć ciasto, aż będzie gładkie. Przykryj ciasto chustą i postaw w ciepłym miejscu, aby urosło. Zagnieć ciasto jeszcze dwa razy.
2. Boczek pokrój w cienkie plasterki, umieść w naczyniu Multicooker'a. Bez zamykania pokrywy, wybierz program **Smażenie** (Fry), ustaw czas na 5 minut i smaż mieszając.
3. Śmietanę ubij w blenderze z jajkami, aż do powstania piany. Pietruszkę drobno posiekaj.
4. Ciasto rozwałkuj na płasko i włóż do wysmarowanej masłem formy silikonowej. Na górze połóż 2/3 pietruszki, jajko-kremową masę, dodaj sól i pieprz. Dodaj boczek.
5. Włóż formę silikonową (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven). Ustaw czas na 35 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
6. Gotowe ciasto posyp resztą pietruszki.

CHLEB PSZENNO-RYŻOWY

Chleb o wadze 400 g:

- 125 g maki pszennej
- 125 g mąki ryżowej
- 1 szklanka wody
- 1/5 łyżeczki kwasku cytrynowego
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli

 45 minut

 4 porcje

1. Wymieszaj mąkę z drożdżami. Wymieszaj pozostałe składniki w dużej misce, a następnie wsyp je do mąki i zagnieć ciasto. Po 20 minutach ponownie zagnieć ciasto tworząc kulę.
2. Nasmaruj naczynie Multicooker'a margaryną. Włącz urządzenie na kilka minut w programie **Podgrzewanie** (Warm/Reheat), następnie odłącz je i włóż ciasto do naczynia Multicooker'a.
3. Zamknij pokrywę i zostaw ciasto na 45 minut. W tym czasie kilka razy włączaj program **Podgrzewanie** (Warm/Reheat) na 1 minutę.
4. Następnie wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Po sygnale o zakończeniu pieczenia, ostrożnie wyjmij chleb z Multicooker'a. Obróć go na drugą stronę i zapiekaj w programie **Pieczenie** (Oven) przez kolejne 15 minut, w temperaturze 130°C.
6. Od razu po komunikacie dźwiękowym o zakończeniu pieczenia, wyjmij ostrożnie chleb.

CHLEB Z ORZECHAMI

Chleb o wadze 500 g:

- 125 g mąki pszennej
- 75 g białego wytrawnego wina
- 2 jajka
- 75 g oliwy z oliwek
- 1/2 łyżki drożdży
- 50 g wędzonej szynki
- 50 g sera twardego
- 25 g czarnych oliwek bez pestek
- 1-2 gałązki majeranku
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 1/2 łyżeczki soli

 45 minut

 4 porcje

1. Mąkę wymieszaj z drożdżami. Wino, jajka, olej z oliwek i sól wymieszaj w dużej misce, wsyp wszystko do mąki i zagnieć ciasto.
2. Do ciasta dodaj pokrojoną w paski szynkę, tarty ser, pokrojone w pierścienie oliwki, majeranek i orzechy. Dokładnie wymieszaj i odstaw. Po 20 minutach zagnieć ponownie ciasto i zrób z niego kulę.
3. Nasmaruj naczynie Multicooker'a margaryną. Włącz urządzenie na kilka minut w programie **Podgrzewanie** (Warm/Reheat). Następnie wyłącz je i włóż ciasto.
4. Zamknij pokrywę i zostaw ciasto na 45 minut. W tym czasie, kilka razy włączaj program **Podgrzewanie** (Warm/Reheat) na 1 minutę.
5. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
6. Po sygnale o zakończeniu pieczenia, ostrożnie wyjmij chleb z urządzenia. Obróć pieczywo na drugą stronę i zapiekaj w programie **Pieczenie** (Oven) przez kolejne 15 minut, w temperaturze 130°C.
7. Po komunikacie głosowym o zakończeniu pieczenia, wyjmij ostrożnie chleb z Multicooker'a.

CHLEB Z GRZYBAMI I CZOSNKIEM

- 260 g mąki pszennej
- 1/2 szklanki wody
- 20 g suszonych grzybów
- 1 żóttko
- 1 łyżeczka masła
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki drożdży
- 1 łyżeczka cukru

1. Wymieszaj wszystkie składniki oprócz grzybów oraz czosnku i ugnieć z nich ciasto. Pozostaw ciasto w misce, aż wyrośnie. Następnie dodaj pieczarki oraz czosnek i ponownie zagnieć. Nasmaruj margaryną formę silikonową i umieść ją w naczyniu Multicooker'a. Zamknij pokrywę i pozostaw ciasto, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.
2. Wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 40 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
3. Po komunikacie głosowym o zakończeniu pieczenia, wyjmij ostrożnie chleb z urządzenia.

 40 minut

 2-4 porcje

SŁODKI CHLEB Z SUSZONYMI OWOCAMI

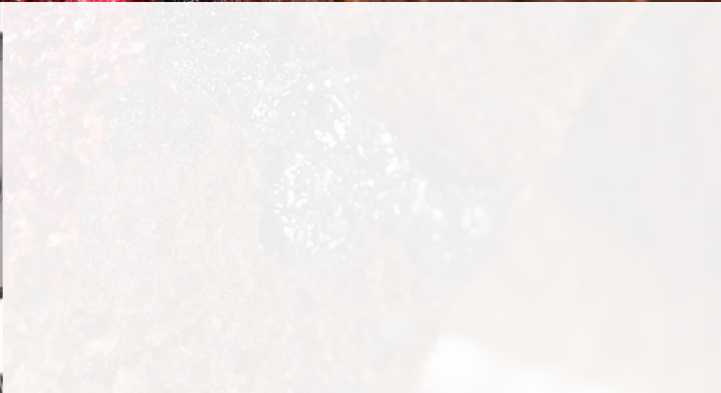
Chleb o wadze 400 g:

- 350 g mąki pszennej
- 250 ml wody
- 175 g suszonych owoców
- 85g brązowego cukru
- 50 g masła
- 1 łyżka mleka w proszku
- 1 łyżeczka drożdży
- 1 łyżeczka cynamonu
- gałka muskatowa mielona, sól

 40 minut

 2-4 porcje

1. Wymieszaj mąkę z drożdżami. Pozostałe składniki wymieszaj w dużej misce, dodaj do mąki i zagnieć ciasto. Po 20 minutach ponownie zagnieć ciasto tworząc kulę.
2. Nasmaruj naczynie Multicooker'a margaryną i włóż je do urządzenia. Włącz Multicooker na kilka minut w programie **Podgrzewanie** (Warm/Reheat). Następnie wyłącz urządzenie i włóż ciasto do wysmarowanego margaryną naczynia.
3. Zamknij pokrywę i zostaw ciasto na 45 minut. W tym czasie, kilka razy włączaj program **Podgrzewanie** (Warm/Reheat) na 1 minutę.
4. Następnie wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
5. Po zakończeniu pieczenia, ostrożnie wyjmij chleb z Multicooker'a, obróć na drugą stronę i zapiekaj w programie **Pieczenie** (Oven) przez kolejne 15 minut, w temperaturze 130°C.
6. Po komunikacie głosowym o zakończeniu pieczenia, wyjmij ostrożnie chleb z Multicooker'a.





CZĘŚĆ III

DANIA NA SŁODKO, DESERY I NAPOJE

ZAPIEKANE OWOCE

- 250 g śliwek
- 250 g brzoskwiń
- 110 g cukru
- 1 łyżka skórki cytryny
- 6 jajek
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 1 łyżka cukru pudru

1. Owoce pokrój w plasterki.
2. Ubij jajka w blenderze, dodając cukier, skórkę cytryny i skrobie.
3. Włóż owoce do wysmarowanej masłem formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) i wlej masę z jajek.
4. Włóż formę do naczynia Multicooker'a, zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start. W trakcie przygotowania potrawy nie otwieraj pokrywę.
5. Podawaj posypując cukrem pudrem.

 20 minut

 4 porcje

SZARLOTKA Z MIODEM

- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżka kaszy manny
- 4 jajka
- 3 jabłka
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki koniaku
- sok z 1 cytryny

 25 minut

 2-4 porcje

1. Formę silikonową do pieczenia (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) posyp cienką warstwą kaszy manny.
2. Włóż do formy pokrojone w cienkie plasterki jabłka i skrop je sokiem z cytryny.
3. Wymieszaj w blenderze jajka z miodem, mąką, koniakiem i miękkim masłem. Polej jabłka przygotowanym sosem.
4. Włóż formę do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start. W trakcie przygotowania nie otwieraj pokrywy.
5. Upieczone ciasto pokrój na kawałki i dekoruj np. jagodami.

TWARÓG Z GRUSZKAMI

- 1 l kefiru (3,2%)
- 2 gruszki
- 1/2 szklanki soku z gruszek bez cukru
- 1/2 szklanki śmietany
- 1/2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżka tartej czekolady
- listki mięty do dekoracji

1. Wlej jogurt do naczynia Multicooker'a, zamknij pokrywę, wybierz program **Multi Chef** i ustaw czas na 21 minut, temperaturę 95°C i naciśnij Start. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania, wyjmij twaróg na talerz do wystudzenia.
2. Twaróg, sok gruszkowy i śmietanę wymieszaj w blenderze do gładkiej masy.
3. Gruszki pokrój w kostkę i wymieszaj z twarogiem. Całość posyp cukrem waniliowym i wymieszaj.
4. Przed podaniem włóż deser w foremki, posyp tartą czekoladą i udekoruj liśćmi mięty.

 25 minut

 4 porcje

DESER Z GRUSZEK Z LODAMI

- 500 g gruszek
- 250 g lodów
- 200 g cukru
- 2 szklanki wody
- 4 łyżki
smażonych
posiekanych
orzechów

1. Przygotuj syrop: wymieszaj wodę z cukrem.
2. Obrane gruszki pokrój na pół i włóż do naczynia Multicooker'a. Zalej syropem i zamknij pokrywę. Wybierz program **Duszenie** (Stew). Ustaw czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start. Włóż gruszki do foremek i poczekaj, aż wystygną.
3. Deser podawaj polewając syropem, w którym gotowały się gruszki. Udekoruj lodami.

 10 minut

 4-5 porcji

ŚLIWKI Z MIGDAŁAMI W CZEKOLADZIE

- 20 szt. suszonych śliwek
- 20 szt. smażonych migdałów
- 50 g białej czekolady
- 50 g słodzonego zagęszczonego mleka z cukrem, kakao lub kawą
- 2 szklanki wody

1. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody, włóż grill do gotowania na parze. Umyj śliwki i potóż je na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 12 minut i naciśnij Start. Po ugotowaniu odstaw śliwki do wystygnięcia.
2. Do każdej śliwki delikatnie włóż migdały.
3. Rozpuść czekoladę, polej nią suszone śliwki. Ułóż śliwki na papierze pergaminowym i zaczekaj, aż czekolada stwardnieje.
4. Przed podaniem deseru, polej śliwki zagęszczonym mlekiem.

 12 minut

 2-4 porcje

PUDDING TWAROGOWY Z ORZECHAMI

- 500 g twarogu
- 5 jaj
- 3 łyżki smażonych orzechów mielonych
- 2 łyżki owoców kandyzowanych
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka tartej skórki z cytryny
- 3 łyżki powideł śliwkowych
- 3 łyżki śmietany

1. Wymieszaj twaróg z owocami kandyzowanymi, orzechami, cukrem, 3 łyżkami stopionego masła, żółtkami, skórką z cytryny. Dopraw solą i wymieszaj. Dodaj ubite na pianę białka i całość dokładnie wymieszaj.
2. Naczynie Multicooker'a nasmaruj masłem i posyp bułką tartą. Wylóż do niego przygotowaną masę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start. Gotowy pudding połóż na talerz i poczekaj, aż ostygnie.
3. Pudding serwuj ze śmietaną i dżemem.

 20 minut

 4-6 porcji

ZAPIEKANKA Z OWOCAMI KANDYZOWANYMI

- 100 g makaronu (pióra)
- 200 g twarogu
- 4 jajka
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 100 g owoców kandyzowanych
- 1 szklanka orzechów sosnowych
- 2 łyżeczki dżemu z czarnej porzeczki
- 2 szklanki wody

 35 minut

 4 porcje

1. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody, włóż grill do gotowania na parze. Makaron połóż na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start.
2. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania wyjmij makaron i przetóż na talerz.
3. Twaróg wymieszaj z żółtkami, cukrem, roztopionym masłem i skórką z cytryny.
4. Do twarogu dodaj makaron, posiekane owoce kandyzowane i orzechy. Całość dokładnie wymieszaj. Dodaj ubitą z białek pianę.
5. Naczynie Multicooker'a nasmaruj masłem i włóż do niego przygotowaną masę. Zamknij pokrywę, wybierz program **Duszenie** (Stew), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C a następnie naciśnij Start.
6. Pokrój na kawałki. Podaj z dżemem.

PUDDING BANANOWY Z TRUSKAWKAMI

- 3 banany
- 100 g truskawek
- 120 g cukru
- 1 szklanka mleka
- 3 jajka
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka masła
- liście melisy do dekoracji

1. Za pomocą miksera, zmiksuj banany, dodając cukier, mleko, jajka i mąkę.
2. Do form posmarowanych masłem (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) włóż po 1 truskawce i dodaj przygotowaną masę.
3. Do naczynia Multicooker'a wlej 2 szklanki wody, włóż grill do gotowania na parze. Formy postaw na grillu. Zamknij pokrywę, wybierz program **Gotowanie na parze** (Steam), ustaw czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start.
4. Pudding podaj dekorując truskawkami i listkami melisy.

 20 minut

 4 porcje

ZAPIEKANKA Z JAGODAMI

- 75 g kaszy manny
- 150 g jagód
- 1 szklanka wody
- 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżeczka masła
- 1/2 jajka
- 1 łyżeczka śmietany
- 2 łyżki rodzynek bez pestek
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka bułki tartej
- 1/2 szklanki syropu morelowego
- sól do smaku

 30 minut

 4 porcje

1. Mleko i wodę wlej do naczynia Multicooker'a, dodaj kaszę, cukier, sól i całość wymieszaj. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 5 minut, temperaturę 100°C i naciśnij Start.
2. Do gotowej kaszy dodaj masło i rodzynek. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Wytóż przygotowaną masę do formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Powierzchnię zapiekanki posmaruj jajkiem i śmietaną.
4. Włóż formę do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
5. Zapiekankę serwuj polaną syropem morelowym.

ZAPIEKANKA BANANOWA

- 2 banany
- 180 g sera mozzarella
- 1 łyżka smażonych ziaren sezamu

1. Banany pokrój wzdłuż na plastry o grubości około 7 mm. Mozzarellę pokrój w cienkie plasterki.
2. Do formy silikonowej (sprawdź dane producenta formy, upewnij się, że jest ona odpowiednia do pieczenia) włóż banany i mozzarellę. Ułóż je warstwami na przemian, tak aby banany tworzyły pierwszą warstwę, a mozzarella ostatnią.
3. Włóż formę do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 25 minut, temperaturę 130°C, a następnie naciśnij Start.
4. Zapiekanke serwuj na ciepło, posypując sezamem. Osobno możesz podać kakao.

 25 minut

 2 porcje

JABŁKA ZAPIEKANE Z OWOCAMI KANDYZOWANYMI

- 2 jabłka
- 2 łyżki owoców kandyzowanych
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- 100 g śmietany gęstej
- 1 łyżka cukru pudru
- 4 gałki lodów w różnych kolorach

1. W jabłkach wytnij górną część i wyżyłb kieszonki, tak by zmieścić w nich farsz. Owoce kandyzowane posiekaj i połowę wymieszaj z orzechami, cukrem i jajkiem.
2. Napętnij jabłka powstałym nadzieniem.
3. Faszzerowane jabłka włóż do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 20 minut, temperaturę 130°C i naciśnij Start.
4. Przygotowanie sosu: wymieszaj śmietanę z cukrem pudrem.
5. Jabłka podawaj ze śmietaną, gałkami lodów i resztą owoców kandyzowanych.

 20 minut

 2 porcje

STRUDEL Z CZEREŚNIĄ

Ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 3 łyżki oleju
- 1 jajko
- szklanka wody
- 1 łyżka cukru
- sól do smaku

Nadzienie:

- łyżka masła
- żółtka
- skórka cytryny
- 1/4 łyżeczki startej gałki muskatołowej
- szklanka sera ricotta
- 4 łyżki posiekanych orzechów laskowych
- 2 szklanki czereśni
- 2 łyżki cukru
- łyżeczka cukru pudru z cynamonem

 30 minut

 4 porcje

1. Przesyp mąkę przez sito, usypując górkę. W górcie zrób wgłębienie, w które wlej ciepłą wodę, olej, dodając jajko i sól. Następnie ugnieć ciasto. Posmaruj gotowe ciasto olejem.
2. Z czereśni wyjmij pestki.
3. Przygotowanie nadzienia: 1 łyżkę rozgniecionego masła, wymieszaj z cukrem i żóltkami. Dodaj skórkę cytryny, gałkę muskatołową i ser ricotta.
4. Ciasto rozwałkuj na bardzo cienki prostokąt.
5. Posyp ciasto połową orzechów, rozprowadź cienką warstwę nadzienia z ricotty i połóż czereśnie.
6. Rozwałkuj ciasto do postaci rolki. Włóż roladę do natłuszczonego Multicooker'a, układając je zgodnie z kształtem naczynia. Posmaruj masłem i posyp pozostałymi orzechami.
7. Zamknij pokrywę, wybierz program **Pieczenie** (Oven), ustaw czas na 30 minut, temperaturę 130°C następnie naciśnij Start. Po informacji dźwiękowej o zakończeniu pieczenia, poczekaj, aż strudel wystygnie i połóż go na talerz.
8. Strudel posyp cukrem pudrem z cynamonem i serwuj z czereśniami.

KOMPOT ŚLIWOWY Z MELONEM

- 200g śliwek
- 500 g melona
- 2 szklanki cukru
- 5 szklanek wody
- 4 listki melisy

1. Śliwki przekrój na pół, usuń pestki.
2. Włóż śliwki do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 10 minut, temperaturę 90°C, a następnie naciśnij Start.
3. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania przelej kompot do oddzielnego pojemnika i odstaw do schłodzenia.
4. Miąższ melona pokrój na małe kawałki lub wytnij z niego kółka.
5. Przed podaniem kawałki melona włóż do foremki, wlej kompot i udekoruj liśćmi melisy.

 10 minut

 4-6 porcji

KOMPOT POMARAŃCZOWY Z MANDARYNKAMI

- 2 pomarańcze
- 2 mandarynki
- 4 szklanki wody
- 2 łyżki cukru
- łyżki startej skórki z pomarańczy

1. Pomarańcze i mandarynki optucz w zimnej wodzie, obierz i pokrój w cienkie plasterki (mandarynki można podzielić na części).
2. Włóż przygotowane mandarynki i pomarańcze do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 10 minut, temperaturę 90°C, a następnie kliknij Start.
3. Po komunikacie głosowym o zakończeniu gotowania, przelej kompot do oddzielnego pojemnika odstaw do schłodzenia.

 10 minut

 4 porcje

KOMPOT Z CZEREŚNI Z MORELAMI

- 200 g czereśni
- 200 g moreli
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 6 szklanek wody

1. Czereśnie i morele sptucz pod bieżącą wodą.
2. Włóż przygotowane czereśnie i morele do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 10 minut, temperaturę 90°C, a następnie naciśnij Start.
3. Po sygnale o zakończeniu gotowania przelej kompot do oddzielnego pojemnika i odstaw do schłodzenia.

 10 minut

 4-6 porcji

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

- 60 g suszonych jabłek
- 60 g suszonych gruszek
- 60 g suszonych moreli
- 60 g suszonych śliwek
- 60 g rodzynek
- 12 szklanek wody
- 2 szklanki cukru pudru

1. Owoce spłucz pod bieżącą wodą.
2. Włóż przygotowane owoce do naczynia Multicooker'a. Zamknij pokrywę. Wybierz program **Multi Chef**, ustaw czas na 30 minut, temperaturę 90°C i naciśnij Start.
3. Po informacji głosowej o zakończeniu gotowania, przelej kompot do oddzielnego pojemnika i odstaw do schłodzenia.

 30 minut

 8-10 porcji

NOTATKI



Philippiak
MILANO
1987

Philippiak Polska Spółka Akcyjna Sp.K.
ul. Strażacka 63/65
04-462 Warszawa
infolinia: 801 405 406
www.philippiak.pl

Projekt: Pozytywka Studio Pozytywnej Kreacji
Zdjęcia: Błękitne Studio
Redakcja, skład, łamanie: Fire – Studio Graficzne Philippiak Polska