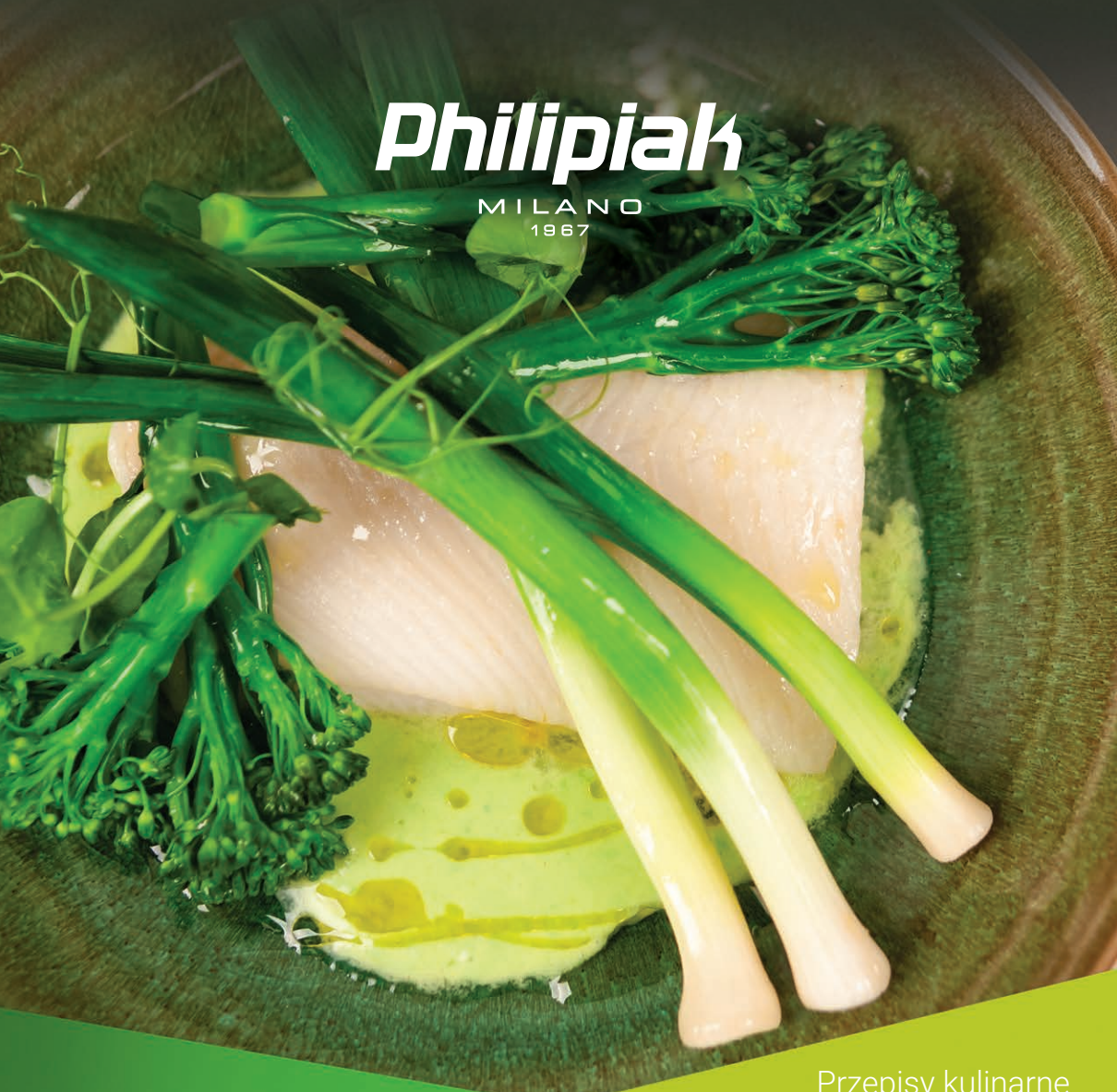




Philipiak

MILANO
1967

Przepisy kulinarne
Dawid Budzich



STORM

**Mistrzostwo
zmiksowanego
smaku**



STORM
BHS 1000

Philippiak
MILANO
1997

88:88

PRĘDKOŚĆ TEMP. CZAS

+ PRĘDKOŚĆ -

+ CZAS -

PASTA

KURKURDZA

GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE

MLEKO
ROŚLINNE

ZUPA

SOK

OWSIANKA

SMOOTHIE

TURBO
MYCIE

GRZANIE

MENU

START
ANULUJ



Drodzy Odkrywcy Kulinarni

Zapraszam w podróż po zmikсовanym i ugotowanym świecie pyszności, w którym towarzyszyć nam będzie wysokiej jakości blender wielofunkcyjny High Speed Storm Philipiak Milano.

Podstawą zdrowej i smacznej kuchni jest obok dobrze wybranych składników, sposób przyrządzania potraw.

Wiele ze zdrowotnych właściwości pokarmów tracimy poprzez smażenie w tłuszczu czy gotowanie w dużej ilości wody.

Nowoczesna technologia, która wkracza do naszych kuchni ułatwia pokonanie niezdrowych przyzwyczajeń i ograniczeń dotychczasowych urządzeń.

Blender High Speed Storm Philipiak Milano jest tego najlepszym przykładem.

W swojej praktyce miałem okazję pracować z wykorzystaniem wielu sprzętów kuchennych i mogę z całą odpowiedzialnością powiedzieć, że nowy produkt Philipiak Milano wpisuje się w najlepsze trendy nowoczesnych rozwiązań.

Trzydzieści moich autorskich receptur zaprezentowanych w tej książce zostało przyrządzonych tylko za pośrednictwem tego urządzenia.

Gotuję w nim na parze świetnego łososa, miksuję doskonałe gazpacho, wyciskam soki, wyrabiam świetne pasty i przygotowuję koktajle, a to tylko część z inspirujących przepisów na nieszablonowe kompozycje smakowe.

Otwórzcie książkę i wspólnie ze mną odkrywajcie kulinarne możliwości nowego blendera marki Philipiak Milano.

Gorąco polecam mistrzowskie miksy,



Ambasador Marki Philipiak Milano.





SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
ARBUZOWE MOJITO	7
LEMONIADA OGÓRKOWA	9
ZIELONE SMOOTHIE	11
SZOK POMARAŃCZOWY	13
CHOWDER KUKURYDZIANY Z CHORIZO	15
KLOPSIKI PO BOŁOŃSKU	17
HALIBUT W SOSIE Z ZIELONEGO GROSZKU Z MŁODYMI WARZYSWAMI	19
ROLADKA Z INDYKA Z KASZĄ BULGUR	21
ŁOSOŚ TERIYAKI Z WARZYSWAMI	23
ORIENTALNY KREM Z DYNI	25
ZUPA JARZYNOWA	27
ZUPA PIECZARKOWA	29
GAZPACHO	31
KREM Z BROKUŁA	33
JAGŁANKA CHAŁWOWA	35
OWSIANKA ŻURAWINOWA	37
KOKOSOWY PUDDING CHIA Z JAGODAMI	39
SHAKE ORKISZOWO-KAROBOWY	41
MLEKO MIGDAŁOWE	43
CZEKOLADOWA GRYSZANKA	45
NUTELLA Z AWOKADO	47
SZARLOTKA SMOOTHIE	49
MLEKO Z NERKOWCÓW	51
MANGO LASSI	53
PASTA Z ŁOSOSIA	55
HUMUS	57
PASTA Z TUŃCZYKA	59
PESTO Z RUKOLI	61
MASŁO	63
DOMOWY MAJONEZ	65

UŻYJ FUNKCJI:



SMOOTHIE



ARBUZOWE MOJITO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 kg miąższu z arbuza / garść liści mięty / 2 łyżki brązowego cukru
sok z limonki**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Miąższ z arbuza kroimy na mniejsze kawałki i zamrażamy.
- 2 /** Wszystkie składniki przekładamy do kielicha i mielimy korzystając z **funkcji smoothie** do uzyskania konsystencji granity.
- 3 /** Podajemy w zmrożonym szkle z cząstkami limonki i gałązką mięty.



UŻYJ FUNKCJI:



SOK



LEMONIADA OGÓRKOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 ogórki szklarniowe / 1/2 pęczka melisy / 3 żółte jabłka
200 g lodu / 3 cytryny

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Ogórki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, jabłka obieramy, kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne.
- 2 / Przekładamy do kielicha wraz z liśćmi melisy, lodem i sokiem z trzech cytryn.
- 3 / Mielimy korzystając z **funkcji sok** około 2 minuty.



UŻYJ FUNKCJI:



SMOOTHIE



ZIELONE SMOOTHIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 ml soku ananasowego / 3 banany / 1 awokado
4 duże liście sałaty**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Awokado kroimy na pół, wyjmujemy pestkę i wydrążamy miąższ.
- 2** / Banany, miąższ z awokado i umyte liście sałaty przekładamy do blendera, zalewamy sokiem ananasowym i mielimy na pełnej mocy, do gładkiej konsystencji.



Komentarz Dawida:

*To pyszny sposób
na wprowadzanie
często nielubianych warzyw
do codziennej diety.*

UŽYJ FUNKCJI:

SOK



SZOK POMARAŃCZOWY

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

4 pomarańcze / 250 ml wody mineralnej

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Pomarańcze obieramy i kroimy na mniejsze kawałki.
- 2 /** Przekładamy do blendera, dolewamy wodę i mielimy korzystając z **funkcji sok**.
- 3 /** Jeżeli lubimy soki bez miąższu możemy przecedzić przez drobne sitko.

Komentarz Dawida:

Przygotowując sok metodą opierającą się na mieleniu zachowujemy więcej składników odżywczych i błonnika niż w przypadku tradycyjnego wyciskania.

UŻYJ FUNKCJI:



KUKURYDZA



GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE



CHOWDER KUKURYDZIANY Z CHORIZO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

200 g polędwicy z dorsza / 3-4 krewetki / 3 kolby młodej kukurydzy / 100 g chorizo
100 g cebuli szalotki / 100 ml białego wytrawnego wina / 25 g kaparów
1 cebulka dymka

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Ziarna kukurydzy ścinamy z kolb.
- 2 /** Do kielicha przekładamy posiekaną szalotkę i pokrojone w kostkę chorizo, dodajemy połowę kukurydzy, białe wino, 100 ml wody i włączamy **funkcję kukurydza**.
- 3 /** Po około 5-6 minutach dodajemy pozostałą kukurydżę oraz kapary.
- 4 /** W koszyku do gotowania na parze umieszczamy dorsza i krewetki, wkładamy wszystko do kielicha i gotujemy kolejne 6-8 minut.
- 5 /** Na talerz układamy chowder, na nim układamy porcję ryby i krewetki, całość posypujemy grubo pokrojoną dymką.

Komentarz Dawida:

*Storm nie jest to zwykły blender,
to wielofunkcyjne urządzenie,
w którym w kilka chwil
możemy przygotować danie
jak z najlepszej restauracji.*

UŻYJ FUNKCJI:



GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE



KLOPSIKI PO BOŁOŃSKU

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**250 g mięsa mielonego z indyka / 1 cebula / 1 łodyga selera naciowego / 1 marchew
4 ząbki czosnku / 5-6 pomidorów / garść natki pietruszki / garść liści bazylii**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Mięso wyrabiamy około 3-4 minuty aż nabierze zwartej konsystencji, można też dodać nieco zimnej wody do masy.
- 2 /** Formujemy niewielkie kulki i odstawiamy do lodówki.
- 3 /** Uprzednio sparzone i obrane pomidory przekładamy do kielicha i mielimy korzystając z **funkcji turbo**.
- 4 /** Pozostałe warzywa kroimy w bardzo drobną kostkę, czosnek możemy przecisnąć przez praskę, dodajemy do zmieszanych pomidorów i włączamy **funkcję gotowanie**.
- 5 /** Po około 7-8 minutach od zagotowania dodajemy klopsiki i gotujemy kolejne 3-4 minuty w zależności od wielkości klopsików.
- 6 /** Na koniec dodajemy liście bazylii, nakładamy porcję i posypujemy siekaną natką pietruszki.



Komentarz Dawida:

*Gdy nie macie pomysłu i czasu
na obiad z odsieczą przychodzą
szybkie i sycące
dania jednogarnkowe.*

UŻYJ FUNKCJI:



GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE

TURBO
MYCIE



HALIBUT W SOSIE Z ZIELONEGO GROSZKU Z MŁODYMI WARZYSWAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**300 g fileta z halibuta / 200 g mrożonego młodego groszku / 1 ząbek czosnku
100 g śmietanki 30% / 200 ml wywaru warzywnego lub rybnego
młode pory i brokolini – możecie użyć ulubionych zielonych warzyw,
świetnie sprawdzi się tu np. fasolka szparagowa**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Połowę groszku, wywar, śmietanę i posiekany czosnek umieszczamy w kielichu, halibuta i warzywa umieszczamy w koszyku do gotowania na parze.
- 2 /** Korzystając z **funkcji gotowanie**, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 6-8 min w zależności od grubości fileta.
- 3 /** Do blendera dodajemy drugą połowę groszku i mielimy na maksymalnych obrotach na gładki sos, doprawiamy do smaku i wlewamy porcję na talerz.
Na sos kładziemy rybę i uparowane jarzyny.

Komentarz Dawida:

Mięso ryb to wyjątkowo delikatny produkt, wymagający krótkiej obróbki. Wykorzystując funkcję gotowania na parze przyrządzisz idealnie soczyste i pełne naturalnego smaku ryby.

UŻYJ FUNKCJI:

GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE



ROLADKA Z INDYKA Z KASZĄ BULGUR

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

300 g fileta z indyka / garść bazylii / 2 łyżki suszonych pomidorów w oliwie
1 ząbek czosnku / 100 g kaszy bulgur / 20 ml oliwy
2 łyżki pestek dyni / 1 łyżka pestek słonecznika / pęczek natki pietruszki
1/2 cytryny / garść młodej marchewki

Sposób przyrządzenia:

- 1** / 1/3 mięsa blendujemy wraz z czosnkiem, świeżą bazylią i suszonymi pomidorami na gładką masę.
- 2** / Pozostałe mięso rozbijamy tłuczkiem przez folię, do uzyskania dużego płata, nakładamy farsz na 2/3 szerokości i zwijamy w roladkę.
- 3** / Do kielicha wlewamy 350 ml wody, wsypujemy 100 g kaszy, roladkę wraz z marchewką umieszczamy w parowniku ponad kaszą, zamykamy pokrywę i korzystając z **funkcji gotowanie**, gotujemy około 15 minut od momentu wrzenia.
- 4** / Roladkę kroimy w plastry, kaszę doprawiamy oliwą, pestkami, sokiem z cytryny i siekaną natką pietruszki i podajemy z uparowanymi marchewkami.

Komentarz Dawida:

*Doprawiając farsz
np. podsmażonymi grzybami
możecie zmienić smak dania
według własnych
upodobań.*

UŻYJ FUNKCJI:



GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE



ŁOSOŚ TERIYAKI Z WARZYWAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**300 g fileta z łososia / 2 łyżki sosu teriyaki / 1 łyżka sezamu
garść żółtej fasolki szparagowej / garść grzybków enoki / 1/2 pęczka rzodkiewki
1/2 limonki / szczypiorek / kolendra**

Sposób przyrządzenia:

1 / Odcinamy końce fasolki i kroimy każdą na 2-3 części, rzodkiewkę na ćwiartki a grzybki rwiemy na mniejsze kawałki.

2 / Do kielicha wlewamy szklankę wody.

3 / Warzywa przekładamy do koszyka do gotowania na parze, na nich układamy rybę.

4 / Napętniony koszyk umieszczamy w kielichu i gotujemy około 5-7 minut od momentu wrzenia wody.

5 / Rybę smarujemy sosem teriyaki i posypujemy sezamem, całość podajemy z siekanym szczypiorkiem, świeżą kolendrą i limonką.



UŽYJ FUNKCJI:



ZUPA



ORIENTALNY KREM Z DYNI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

250 g dyni / 100 g ziemniaków / 1 mała cebula / 2 ząbki czosnku
600 ml bulionu warzywnego / 400 ml mleka kokosowego / 1/2 papryczki chili
bez pestek / 1 cm imbiru / 1/2 łyżeczki kuminu / 1/2 łyżeczki kurkumy
1/2 łyżeczki mielonej kozieradki / 1/2 łyżeczki curry / 1 łyżeczka słodkiej papryki
w proszku / garść świeżej kolendry

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Dynię, cebulę i ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, przekładamy do blendera wraz ze wszystkimi pozostałymi składnikami i gotujemy około 15 min od momentu wrzenia.
- 2 / Korzystając z manualnej **funkcji mielenia** na najwyższych obrotach lub **funkcji zupa** miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3 / Podajemy obficie posypane świeżą kolendrą.

Komentarz Dawida:

*Ta sycąca i rozgrzewająca zupa
jest obowiązkową pozycją
w okresie jesiennym, nie tylko
wybornie smakuje ale wzmacnia
odporność i dodaje energii
nawet gdy pogoda
nie sprzyja.*

UŻYJ FUNKCJI:



ZUPA



GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE



ZUPA JARZYNOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

1/4 kalafiora / 1/4 brokuła / 100 g fasolki szparagowej / 100 g mrożonego lub świeżego zielonego groszku / 1 duży ziemniak / garść szpinaku / 800 ml wywaru warzywnego lub rosołu / 150 ml śmietanki 30% / 100 ml zalewy z kiszonych ogórków / pęczek kopru

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Do kielicha wlewamy wywar i korzystając z **funkcji gotowanie** doprowadzamy do wrzenia.
- 2 /** Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy 5 minut.
- 3 /** Po tym czasie dodajemy podzielony na mniejsze różyczki kalafior i brokuł, a także pokrojoną na mniejsze kawałki fasolkę szparagową i gotujemy kolejne 5 minut.
- 4 /** Na koniec dodajemy, liście szpinaku, groszek, zalewę z kiszonych ogórków i śmietanę, doprawiamy do smaku i mieszamy.



UŽYJ FUNKCJI:



ZUPA



ZUPA PIECZARKOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

400 g pieczarek / 100g ziemniaków / 1 ząbek czosnku
800 ml wywaru drobiowego / 150 ml śmietanki 30% / garść natki
garść koperku / pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Połowę pieczarek kroimy w cienkie plastry, drugą połowę, wraz z czosnkiem i obranymi, pokrojonymi w kostkę ziemniakami zalewamy wywarem.
- 2** / Korzystając z **funkcji gotowanie**, gotujemy 15 min od momentu wrzenia.
- 3** / Mielimy na gładki krem, dodajemy plastry pieczarek, śmietankę i gotujemy kolejne 5 minut.
- 4** / Dodajemy siekane zioła i doprawiamy do smaku.

Komentarz Dawida:

Funkcja gotowanie/gotowanie na parze pozwala również na przygotowywanie tradycyjnych potraw jak ta prosta, domowa zupa.

UŽYJ FUNKCJI:



SMOOTHIE



GAZPACHO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**700 g pomidorów malinowych / 400 g ogórka szklarniowego / 1 czerwona papryka
1 papryczka chili – opcjonalnie / 2 ząbki czosnku / 125 ml oliwy / garść mięszu
z czerstwego chleba / 50 ml białego octu winnego / pieprz / garść liści bazylii
garść lodu w kostkach**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Pomidory parzymy i obieramy ze skórki, ogórki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, usuwamy gniazdo nasienne w papryce, obieramy czosnek i siekamy chili.
- 2 /** Wszystkie składniki przekładamy do kielicha i korzystając z funkcji smoothie lub wybierając z ustawień manualnych tryb turbo mielimy do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3 /** Odstawiamy na minimum 2 godziny do lodówki, najlepiej smakuje na drugi dzień.



Komentarz Dawida:

*Taki chłódzik przygotujecie
w zaledwie kilka minut.
Zabrany do pracy będzie stanowił
pełnowartościowy lekki posiłek.*

UŻYJ FUNKCJI:



ZUPA

TURBO

MYCIE



KREM Z BROKUŁA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 brokuł / 2 ziemniaki / 1 cebula / 700 ml wywaru warzywnego lub bulionu
120 ml śmietany 30% / 120 g sera gorgonzola / 30 g orzechów włoskich**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Ziemniaki obieramy i kroimy w mniejsze kawałki, brokuł dzielimy na części, siekamy cebulę w pióra.
- 2 /** Wstępnie przygotowane warzywa przekładamy do kielicha i korzystając z **funkcji turbo** rozdrabniamy je.
- 3 /** Dodajemy wywar i korzystając z **funkcji zupa** gotujemy około 10 minut.
- 4 /** Dodajemy śmietanę i ser, ponownie korzystając z **funkcji turbo** mielimy do uzyskania jedwabistej konsystencji.



UŻYJ FUNKCJI:



OWSIANKA



JAGLANKA CHAŁWOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**120 g płatków jaglanych / 400 ml mleka / 80 g chałwy
20 g sezamu / 20 g białej czekolady**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Mleko, płatki jaglane i chałwę przekładamy do blendera, włączamy **funkcję owsianka** i gotujemy około 5 minut.
- 2** / Można podawać na ciepło lub na zimno, posypane sezamem i kawałkami siekanej czekolady.

Komentarz Dawida:

Owsianka to doskonała forma zagospodarowania również innych zbóż takich jak proso czy gryki.



UŻYJ FUNKCJI:



OWSIANKA



OWSIANKA ŻURAWINOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

400 ml mleka / 100 g płatków owsianych / 2 łyżki miodu / 25 g suszonej żurawiny
100 g jeżyn / 100 g porzeczek

Sposób przyrządzenia:

1 / Mleko, płatki, miód i żurawinę przekładamy do kielicha, włączamy **funkcję owsianka** i gotujemy około 3-5 minut w zależności od ulubionej konsystencji.

2 / Owsiankę przekładamy do miseczki i dekorujemy świeżymi jeżynami i porzeczkami.



UŻYJ FUNKCJI:



OWSIANKA



KOKOSOWY PUDDING CHIA Z JAGODAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 ml mleka kokosowego / 3 łyżki wiórek kokosowych / 4 łyżki nasion chia
1 łyżka syropu z agawy / 2 łyżki konfitury jagodowej
100 g świeżych borówek**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Mleko kokosowe przelewamy do kielicha, dodajemy wiórki kokosowe i mielimy około 2 minuty używając **funkcji owsianka**.
- 2 /** Do tak przygotowanej bazy dodajemy nasiona chia i syrop z agawy, odstawiamy do lodówki na co najmniej 1-2 godziny i podajemy z łyżką konfitury i świeżymi borówkami.

Komentarz Dawida:

*Najlepiej smakuje
gdy przygotujecie go
dzień wcześniej i odstawicie
na noc do lodówki.*

UŻYJ FUNKCJI:



MLEKO
ROŚLINNE



SHAKE ORKISZOWO-KAROBOWY

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

70 g płatków orkiszowych / 3-4 łyżki melasy karobowej
(można zastąpić 2 łyżkami karobu w proszku lub kakao) / 1 l mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.
- 2 / Mielimy korzystając z **funkcji mleko roślinne** około 3 minuty.



UŻYJ FUNKCJI:



MLEKO
ROŚLINNE



MLEKO MIGDAŁOWE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

120 g migdałów / 1 l wody / 2 łyżki syropu z agawy

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.

2 / Mielimy korzystając z **funkcji mleko roślinne** około 4 minuty.



UŻYJ FUNKCJI:



OWSIANKA



CZEKOLADOWA GRYCZANKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**100 g płatków gryczanych / 300 ml mleka / 3 łyżki kakao
garść orzechów włoskich / łyżka miodu / 2 figi**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Płatki, mleko, kakao i orzechy przekładamy do kielicha i wybierając **funkcję owsianka** gotujemy około 3 minut.
- 2 /** Podajemy z pokrojoną na ćwiartki figą, posypane orzechami i polane ciekłą strugą miodu.



Komentarz Dawida:

*Śniadania na słodko
kojarzą nam się z mnóstwem kalorii
lecz wcale tak nie musi być,
a oto zdrowa alternatywa.*

UŻYJ FUNKCJI:

TURBO
MYCIE



NUTELLA Z AWOKADO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 dojrzałe awokado

4 łyżki kakao

3 łyżki ksylitolu

Sposób przyrządzenia:

1 / Miąższ z awokado, kakao i ksylitol przekładamy do kielicha.

2 / Mielimy na gładką masę korzystając z **funkcji manualnej turbo**
lub **funkcji mleko roślinne**

ale uwaga, by nie miksować zbyt długo, ponieważ będzie płynna.



Komentarz Dawida:

Brzmi zaskakująco? Sam byłem zdziwiony gdy po raz pierwszy spróbowałem tego kremu. Od tamtej pory, gdy mam ochotę na odrobinę kulinarnej rozpusty, niezmiennie sięgam po awokado.

UŻYJ FUNKCJI:



SMOOTHIE



SZARLOTKA SMOOTHIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**300 g jogurtu / 100 ml mleka / 1/2 łyżeczki cynamonu
4 łyżki konfitury jabłkowej / 4 herbatniki**

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki przekładamy do kielicha.

2 / Mielimy do uzyskania idealnie kremowej konsystencji,
korzystając z **funkcji manualnej o pełnej mocy** lub używając **funkcji smoothie**.



Komentarz Dawida:

*To sycący koktajl, który może
posłużyć za szybkie śniadanie
lub dodać nieco energii
przed treningiem.*

UŻYJ FUNKCJI:



MLEKO
ROŚLINNE



MLEKO Z NERKOWCÓW

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

150 g nerkowców / 1 l wody / 2 łyżki brązowego cukru

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.

2 / Mielimy korzystając z **funkcji mleko roślinne** około 4 minuty.



UŻYJ FUNKCJI:



MLEKO
ROŚLINNE



MANGO LASSI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 dojrzałe mango / 1 l kefiru / szczypta mielonego kardamonu

Sposób przyrządzenia:

1 / Mango obieramy usuwamy pestkę, miąższ kroimy na mniejsze kawałki.

2 / Mango, kefir i kardamon umieszczamy w kielichu i korzystając z **funkcji smoothie** mielimy na gładki koktajl.



UŻYJ FUNKCJI:



PASTA



PASTA Z ŁOSOSIA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**150 g wędzonego łososia – świetnie sprawdzą się brzuszki / 250 g twarogu
1/2 awokado / 1 cebulka dymka / pieprz / pieczywo**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Twaróg i mięso z łososia przekładamy do kielicha i krótko mielimy używając **funkcji pasta**, doprawiamy do smaku.
- 2** / Awokado kroimy w plastry i układamy na paście, całość obficie posypujemy grubo krojoną dymką.

Komentarz Dawida:

Pamiętajcie nie należy zbyt długo mielić pasty, wówczas będzie miała przyjemną, bardziej zróżnicowaną konsystencję.



UŽYJ FUNKCJI:



PASTA



HUMUS

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**700 g ciecierzycy z puszki / 180 ml oliwy / 100 ml wody / 3 łyżki pasty sezamowej tahini / 1 łyżeczka mielonego kuminu / 3 ząbki czosnku / 1 cytryna / 1 limonka
garść świeżej kolendry / garść oliwek**

Sposób przyrządzenia:

- 1 / W kielichu umieszczamy ciecierzycę, czosnek, tahini, wodę i oliwę.
- 2 / Włączamy **funkcję pasta** i mielimy do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3 / Na koniec doprawiamy mielonym kuminem i sokiem z cytrusów.
- 4 / Przed podaniem dekorujemy świeżą kolendrą i oliwkami.



UŽYJ FUNKCJI:



PASTA



PASTA Z TUŃCZYKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

4 ugotowane na półtwardo jajka / 200 g tuńczyka w sosie własnym
3 filety anchois / 1 łyżka jogurtu greckiego / garść natki pietruszki
pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Tuńczyka, jajka i anchois przekładamy do kielicha i rozdrabniamy korzystając z **funkcji pasta**.
- 2 /** Dodajemy jogurt, drobno posiekaną natkę pietruszki i doprawiamy do smaku.
- 3 /** Najlepiej smakuje podana na świeżej bagietce.

Komentarz Dawida:

*Nie rozdrabniajcie jej zbyt długo,
by były wyczuwalne poszczególne
elementy i ciescie się smakiem
lekkiej pasty.*

*Ps. doskonale smakuje
z czarnymi oliwkami.*



UŻYJ FUNKCJI:

PASTA



PESTO Z RUKOLI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**100 g migdałów / 100 g rukoli / 150 ml oliwy / 3 ząbki czosnku / 1 papryczka chili
garść liści bazylii**

Sposób przyrządzenia:

1 / Migdały, czosnek i chili rozdrabniamy używając **funkcji turbo**.

2 / Dodajemy pozostałe składniki.

3 / Włączamy **funkcję pasta** i mielimy około 2 min
do uzyskania konsystencji ziarnistej pasty.



UŽYJ FUNKCJI:



SMOOTHIE



MASŁO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

1,2 l zimnej słodkiej śmietanki 30%

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Śmietanę przelewamy do kielicha i korzystając z **funkcji smoothie** mielimy do momentu wybicia się masła.
- 2/** Przelewamy przez gęste sito lub gazę i odciskamy masło, przechowujemy w lodówce.

Komentarz Dawida:

Jeżeli zapomnieliście już jak smakuje domowe masło, to musicie je przygotować. Wspaniale smakuje również z dodatkiem ziół, czarnuszki czy czosnku.

UŻYJ FUNKCJI:

TURBO
MYCIE



DOMOWY MAJONEZ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 żółtko / 1 łyżeczka musztardy dijon / 2 łyżki białego octu winnego
10 g cukru pudru / 450 ml oleju słonecznikowego**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Żółtko, musztardę, cukier i ocet przekładamy na dno kielicha, zamykamy pokrywę i mielimy wykorzystując **funkcję manualną o pełnej mocy.**
- 2 /** Korzystając z górnego korka, do miksującej się masy cienką strugą dolewamy olej, masa powinna gęstnieć i nabierać jasnej barwy.
- 3 /** Gotowy majonez przekładamy do słoika i przechowujemy w lodówce.



Komentarz Dawida:

*Majonez to doskonała
klasyczna baza do tworzenia
autorskich wariantów
smakowych.*



Dawid Budzich

Gotuję od czternastego roku życia.

Gotowanie definiuję jako sztukę z miłości do ludzi i hołd darom natury.

Swoją przygodę zacząłem od popularnego telewizyjnego talent show – MasterChef, pomimo iż byłem najmłodszym uczestnikiem programu (18 lat) dotarłem do półfinału.

Miałem okazję gotować dla Gordona Ramsay-a i Michela Roux (3 gwiazdki Michelin od ponad 30 lat).

W swojej intensywnej drodze zawodowej gotowałem w restauracjach uhonorowanych gwiazdkami Michelin i prowadziłem m.in. autorski program w Telewizji Polskiej.

Na co dzień studiuję wzornictwo o specjalności FOOD DESIGN, zdobywając tam niedocenianą wiedzę teoretyczną.

Rozwijałem swoje umiejętności kulinarne w najlepszej restauracji w Polsce wg Michelin i Gault&Millau, pod okiem Andrei Camastra.



Philippiak

MILANO
1967

ICSD Philippiak Spółka Akcyjna Sp.K.
ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa
tel. (22) 479 45 50

www.philippiakmilano.pl