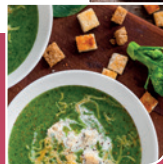


concept

spotřebiče pro skutečný život

Kuchařka pro

SM1000
COOK
Multi Blender



Tipy na rychlé a jednoduché pokrmy
Tipy na rychlé a jednoduché pokrmy
Przepisy na szybkie i proste potrawy



Boloňská omáčka

🕒 40 min 👥 4 – 6

Suroviny

300 ml	Pasírovaná rajčata	1 PL	Ocet Balsamico
100 ml	Voda	5 kapek	Worcester omáčka
70 g	Celer, jemne nakrájaný		Mletý pepř
2 ks	Rajčata, nasekaná		na dochucení
1/2	Kostka vývaru		
170 g	Mleté hovädzí		
1 PL	Bazalkové listy, nasekané		

Všetchny ingredience vložíme do mixéru dle uvedeného pořadí a zavřeme víko. Pro rychlejší vaření doporučujeme použít mleté hovädzí. Zvolíme funkci „omáčka“ (na displeji se zobrazí čas přípravy) a spustíme. Podáváme s těstovinami a strouhaným sýrem. Omáčka je také výborná jako základ pro přípravu lasagní.

Bolonská omáčka

Suroviny

300 ml	Pasírované paradajky	1 PL	Bazalkové listy, nasekané
100 ml	Voda	1 PL	Ocot Balsamico
70 g	Zeler, jemne nakrájaný	5 kvapiiek	Worcester omáčka
2 ks	Paradajky, nasekané		Mleté čierne korenie
1/2	Kocka vývaru		na dochutenie
170 g	Mleté hovädzie		

Všetky ingredience vložíme do mixéru podľa uvedeného podaria a zatvoríme veko. Pre rýchlejšie varenie odporúčame použiť mleté hovädzie. Zvolíme funkciu „omáčka“ (na displeji sa zobrazí čas prípravy) a spustíme. Podávame s cestovinami a strúhaným syrom. Omáčka je tiež výborná ako základ pre prípravu lasagní.

Sos boloňski

Składniki

300 ml	Przecieru pomidorowego	1 łyżka stołowa	Posiekane liście bazylii
100 ml	Wody	1 łyżka stołowa	Ocetu balsamicznego
70 g	Drobno pokrojonego selera	5 kropli	Sosu Worcester
2 szt.	Posiekane pomidory		Mielony pieprz
1/2	Kostki bulionu		do przyprawienia
170 g	Mielonej wołowiny		

Włóż wszystkie składniki do blendera w kolejności z listy składników i zamknij pokrywkę. Aby przyspieszyć gotowanie, użyj wcześniej zmieloną wołowinę. Wybierz funkcję „sos” (wyświetlacz pokazuje czas gotowania) i uruchom. Podawaj z makaronem i tartym serem. Sos jest również doskonały do przygotowania lasagne.



Polévka z brokolice a modrého sýra

🕒 35 min 👥 4 – 6

Suroviny na polévku

400 g Brokolice
100 g Jarní cibulka, nasekaná
800 ml Zeleninový vývar
100 g Modrý sýr, nadrobený

Suroviny na dokončení

Mletý pepř
Nadrobený sýr
Česnekové krutony
Olivový olej

Brokolici umyjeme a nakrájíme na menší kousky. Všechny ingredience vložíme do mixéru a zavřeme víko. Zvolíme funkci „krémová polévka“ (na displeji se zobrazí čas přípravy) a spustíme. Hotovou polévku podáváme v hlubokých miskách. Před servírováním posypeme špetkou pepře, pokapeme trochou olivového oleje a posypeme nadrobeným modrým sýrem a krutony.

Náš tip

Brokolice a modrý sýr k sobě skvěle chuťově ladí. Díky sýru navíc polévka získá krásnou krémovou konzistenci. Nebojte se použít i chuťově výraznější modré sýry, doporučujeme Roquefort, Gorgonzolu nebo jiný krémový sýr s modrou plísní.

Polievka z brokolice a modrého syra

Suroviny na polievku

400 g Brokolice
100 g Jarná cibulka, nasekaná
800 ml Zeleninový vývar
100 g Modrý sýr, nadrobený

Suroviny na dokončenie

Mleté čierne korenie
Nadrobený sýr
Česnakové krutóny
Olivový olej

Brokolici umyjeme a nakrájame na menšie kúsky. Všetky ingrediencie vložíme do mixéra a zatvoríme veko. Zvolíme funkciu „krémová polievka“ (na displeji sa zobrazí čas prípravy) a spustíme. Hotovú polievku podávame v hlbokých miskách. Pred servírovaním posypeme štipkou korenia, pokvapkáme trochou olivového oleja a posypeme nadrobeným modrým syrom a krutónmi.

Náš tip

Brokolica a modrý sýr k sebe skvelo chuťovo ladia. Vďaka sýru navyše polievka získava krásnu krémovú konzistenciu. Nebojte sa použiť aj chuťovo výraznejšie modré sýry, odporúčame Roquefort, Gorgonzolu alebo iný krémový sýr s modrou plešňou.

Zupa brokułowa z serem pleśniowym

Składniki zupy

400 g Brokuł
100 g Siekana cebula wiosenna
800 ml Bulionu warzywnego
100 g Ser pleśniowy, starty lub pokruszony

Pozostałe składniki

Mielony pieprz
Pokruszony ser
Grzanki czosnkowe
Oliwa z oliwek

Umyj brokuły i pokrój na mniejsze kawałki. Umieść wszystkie składniki w blenderze i zamknij pokrywę. Wybierz funkcję „zupa kremowa” (wyświetlacz pokazuje czas gotowania) i uruchom. Gotową zupę podawaj w głębokich naczyniach. Przed podaniem posyp szczyptą pieprzu, skropł odrobiną oliwy z oliwek i posyp pokruszonym serem pleśniowym i grzankami.

Nasza wskazówka

Brokuły i ser pleśniowy pasują do siebie. Dzięki temu zupa zyskuje również piękną kremową konsystencję. Nie bój się używać jeszcze mocniejszych niebieskich serów, zalecamy Roquefort, Gorgonzola lub inny ser śmietankowy z niebieską pleśnią.



Jednoduchá kuřecí polévka

45 min 4 – 6

Suroviny na polévku

90 g	Mrkev	800ml	Kuřecí vývar
90 g	Celer	6 ks	Větvička tymiánu
45 g	Cibule		
90 g	Sladká kukuřice, odkapaná		Sůl a pepř na dochucení
180 g	Kuřecí prsa		Suroviny na dokončení
			Petržel, nasekaná

Mrkev oloupeme a nakrájíme na 1 cm kostičky. Celer a cibuli nejmenno nasekáme. Kuřecí prsa nakrájíme na 2 cm kousky. Všechny ingredience vložíme do mixéru, kuřecí maso dáme jako poslední, a zavřeme víko. Spustíme program „polévka“ (na displeji se zobrazí čas přípravy) a spustíme. Hotovou polévku podáváme v hlubokých miskách. Zdobíme nasekanou petrželí.

Náš tip

Polévku si můžeme vylepšit přidáním papriky, hub, květáku nebo zelených fazolek. Před servírováním ozdobíme nasekanými sušenými rajčaty, cuketou nebo jarní cibulkou.

Jednoduchá kuracia polievka

Suroviny na polievku

90 g	Mrkva	6 ks	Vetvička tymianu
90 g	Zeler		
45 g	Cibuľa		Soľ a čierne korenie na dochutenie
90 g	Sladká kukurica, odkvapkaná		Suroviny na dokončenie
180 g	Kuracie prsia		Petržlenová vňať, nasekaná
800ml	Kurací vývar		

Mrkvu ošúpeme a nakrájame na 1 cm kocky. Zeler a cibuľu najemno nasekáme. Kuracie prsia nakrájame na 2 cm kúsky. Všetky ingrediencie vložíme do mixéra, kuracie mäso dáme ako posledné, a zatvoríme veko. Spustíme program „polievka“ (na displeji sa zobrazí čas prípravy) a spustíme. Hotovú polievku podávame v hlbokých miskách. Zdobíme nasekanou petržlenovou vňaťou.

Náš tip

Polievku si môžeme vylepšiť pridaním papriky, húb, karfiolu alebo zelených fazuliek. Pred servírovaním môžeme dozdobiť nasekanými sušenými paradajkami, cuketou alebo jarnou cibuľkou.

Prosta zupa z kurczaka

Składniki zupy

90 g	Marchewki	800 ml	Bulionu z kurczaka
90 g	Selera naciowego	6 szt.	Gałązek tymianku
45 g	Cebuli		
90 g	Kukurydzy cukrowej, odsączonej		Sól i pieprz do przyprawienia
180 g	Piersi z kurczaka		Pozostałe składniki

Posiekanej natki pietruszki

Obierz marchewkę i pokrój w 1 cm kostki. Drobnoposiekaj seler i cebulę. Pokrój pierś kurczaka na 2 cm kawałki. Umieść wszystkie składniki w blenderze, umieść kurczaka na końcu i zamknij pokrywkę. Uruchom program „zupa“ (wyświetlacz pokazuje czas gotowania) i rozpocznij. Gotową zupę podawaj w głębokich naczyniach. Udekoruj posiekaną natką pietruszki.

Nasza wskazówka

Zupę można wzbogacić, dodając paprykę, grzyby, kalafior lub zieloną fasolę. Przed podaniem możemy udekorować posiekanymi suszonymi pomidorami, cukinią lub dymką.



Banánový kompót

🕒 25 min 👥 4 – 6

Suroviny

600 g Banány
300 ml Voda
50 g Trstinový cukr

Suroviny na dokončení

Mletá skořice

Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka. Všechny ingredience vložíme do mixéru a zavřeme víko. Zvolíme program „kompot“ (na displeji se zobrazí čas přípravy) a spustíme. Před servírováním tuto tropickou dobrotu lehce poprášíme mletou skořicí. Nejlépe chutná s palačinkami.

Náš tip

Kokosová verze s rumem a rozinkami

Do mixéru vložíme banány, přidáme 3 čajové lžičky rumu a hrst rozinek. Zalijeme 200 ml kokosové vody, dosáhneme tak opravdu tropické chutě, a spustíme.

Banánový kompót

Suroviny

600 g Banány
300 ml Voda
50 g Trstinový cukr

Suroviny na dokončení

Mletá škorica

Banány ošúpeme a nakrájame na kolieska. Všetky ingrediencie vložíme do mixéra a zatvoríme veko. Zvolíme program „kompót“ (na displeji sa zobrazí čas prípravy) a spustíme. Pred servírovaním túto tropickú dobrotu ľahko poprášime mletou škorickou. Najlepšie chutí s palacinkami.

Náš tip

Kokosová verzia s rumom a hrozičkami

Do mixéra vložíme banány, pridáme 3 čajové lyžičky rumu a hrst hrozičiek. Zalejeme 200 ml kokosovej vody, dosiahneme tak naozaj tropickú chuť, a spustíme.

Kompot bananowy

Składniki

600 g Bananów
300 ml Wody
50 g Cukru trzcinowego

Pozostałe składniki

Zmielony cynamon

Obierz banany i pokrój w plasterki. Umieść wszystkie składniki w blenderze i zamknij pokrywę. Wybierz program „kompot” (wyświetlacz pokazuje czas gotowania) i uruchom. Delikatnie posyp zmielony cynamon przed podaniem tej tropikalnej dobroci. Najlepiej smakuje z naleśnikami.

Nasza wskazówka

Wersja kokosowa z rumem i rodzynkami

Włóż banany do blendera, dodaj 3 łyżeczki rumu i garść rodzynek. Wlej 200 ml wody kokosowej, aby uzyskać prawdziwie tropikalny smak i uruchom.



Smoothie z jahod a bobulí goji

Suroviny

4 PL	Sušené bobule goji
400 g	Jahody
600 ml	Mandľové mlieko
4 PL	Med

Všetchny ingredience vložíme do mixéru a zavřeme víko. Na mixéru zvolíme rychlost 1 a 5 sekund mixujeme. Poté zvolíme rychlost 4 a mixujeme ještě dalších 55 s. Získáme chutné smoothie, které podáváme ve vysokých sklenicích.

Náš tip

Goji můžeme nahradit i jinými bobulemi, např. borůvkami.

 5 min  4 – 6

Smoothie z jahôd a bobulí goji

Suroviny

4 PL	Sušené bobule goji
400 g	Jahody
600 ml	Mandľové mlieko
4 PL	Med

Všetky ingrediencie vložíme do mixéra a zatvoríme veko. Na mixéri zvolíme rýchlosť 1 a 5 sekúnd mixujeme. Potom zvolíme rýchlosť 4 a mixujeme ešte ďalších 55 s. Získame chutné smoothie, ktoré podávame vo vysokých pohároch.

Náš tip

Goji môžeme nahradiť aj inými bobuľami, napr. čučoriedkami.

Koktajl z truskawek i jagód goji

Składniki

4 łyżki	Stołowe suszonych jagód goji
400 g	Truskawek
600 ml	Mleka migdałowego
4 łyżki	Stołowe miodu

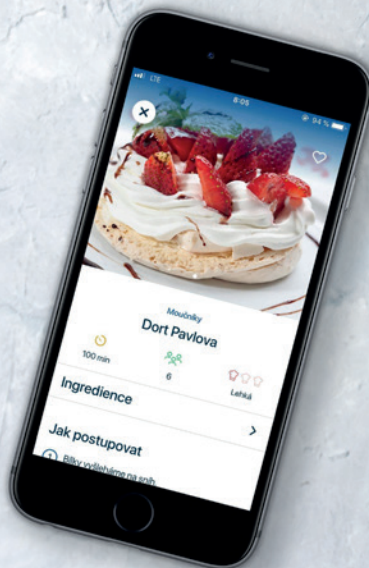
Umieść wszystkie składniki w blenderze i zamknij pokrywkę. Wybierz prędkość miksowania 1 i miksuj przez 5 sekund. Następnie wybierz prędkość miksowania 4 i miksuj dalej przez kolejne 55 sekund.


Wskazówka


Goji można zastąpić innymi owocami, takimi jak jagody, rodzynki.

Další výborné tipy na recepty nejen k SM1000 naleznete v naší aplikaci Concept vaření.

Ďalšie výborné tipy na recepty nielen k SM1000 nájdete v našej aplikácii Concept varenie.



 is trademark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.

 is trademark of Google Inc., registered in the U.S. and other countries.