



zepter®

70 przepisów **GOTUJ** z VacSy i MixSy

- Oszczędzaj pieniądze
- Chroni żywność
- Dbaj o zdrowie
- Rozwijaj kreatywność
- Oszczędzaj czas
- Jedz smacznie



Dołącz do ZepterClub

Zupy

Zupa kremowa z surowych ogórków	6
Zupa z kiszonej ogórków	6
Zupa grysikowa	7
Zupa cebulowa	7
Barszcz czerwony zabieleny	8
Zupa pomidorowa kremowa	8
Zupa z dyni	9
Zupa „Nic”	9
Dietetyczna zupa z kurczaka i bułki	10
Zupa śmietanowa z kminkiem	10
Zupa pieczarkowa kremowa	11

Grzanki

Grzanki z żółtym serem	12
Grzanki z szynką	12
Grzanki na słodko	13

Pasty

Pasta jajeczna	13
Pasta z wędzonych śledzi	14
Pasta z tuńczyka	14
Pasta czosnkowa	14
Pasta z wędliną (I)	15
Pasta z wędliną (II)	15

Surówki i sałatki

Surówka z białej kapusty	16
Surówka z kapusty włoskiej	16
Sałatka ryżowa	17
Sałatka selerowa	17

Naleśniki

Naleśniki z serem	18
Naleśniki z grysikiem	18
Racuchy	19

Potrawy z ziemniaków

Bliny ziemniaczane	19
Przekładanka ziemniaczana z mięsem	20
Babka ziemniaczana	21
Placki ziemniaczane	21

Kotlety

Kotlety jarskie	22
Kotlety mielone z ryby	22
Kotlety mielone z drobiu	23

Dania różne

Majonez	23
Pizza	24
Farsz do pizzy	24
Serek fromage czosnkowy	25
Kluski serowe	25
Ryż gotowany z wiśniami	26
Ryż ze śmietaną	26

Pierogi z ziemniakami i serem	27
Pierogi z serem na słodko	27

Potrawy z jajek

Jajka faszerowane z kawiozem	28
Jajka faszerowane szynką i pieczarkami	29
Jajka faszerowane sardelami	29
Omlet	30
Omlet z szynką	30

Pieczyno

Chleb zwykły	32
Chleb świętojański	32
Chleb żytnio-pszenny	33
Bułeczki maślane	33

Desery

Ciasto biszkoptowe z kremem śmietanowym	34
Krem orzechowy	34
Ciastka „6 x 6”	35
Lody truskawkowe	35
Ciastka migdałki	36
Ciastka imbirowe	36
Ciastka czekoladowe	37
Likier	37

Dania dla dzieci

Kisiel	38
Budyń	38
Gryzik na mleku	38
Potrawka jarzynowo-mięsna	39
Zupa jarzynowo-mięsna z grysikiem	39
Kleik	39
Biszkopt z owocami	40
Napój mleczno-bananowy	40
Napój pomarańczowo-grejpfrutowy	41
Kisiel owocowo-mleczny	41

SZANOWNI PAŃSTWO

W naszej książeczce przedstawiliśmy ponad 70 przepisów na proste i tanie dania wykonane z użyciem MixSy i VacSy.

Z pewnością każdy z nas ma swoje pomysły na różne potrawy i sposoby ich przyrządzania. Następne wydanie książki chętnie uzupełnimy o najciekawsze propozycje kulinarne naszych klientów.

Prosimy o nadsyłanie przepisów na adres firmy Zepter International Poland, 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 37 z dopiskiem Dział Marketingu lub na adres e-mail: przepisy@zepter.com.pl.

Opracowanie przepisów
Urszula Janusz



vacSy®

SYSTEM PRÓŻNIOWEGO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI, KTÓRY:

3-5 razy wydłuża okres przydatności
do spożycia (w porównaniu z klasycznym
przechowywaniem w lodówce).



Zachowuje wartości odżywcze, smak, kolor i aromat
przechowywanych potraw.



Pozwala na głębokie zamrażanie produktów gotowanych
i surowych.



Przyjazny dla środowiska.



Nie marnuj, oszczędzaj i odżywiaj się zdrowiej,
wszystko to dzięki systemowi VacSy®!

mixSy®

by Zepter

NIEZAWODNY, WSZECHSTRONNY MIKSER. MIKSUJE, UBIJA, BLENDUJE, SIEKA I TNIE.



Poręczny i lekki.



Wielofunkcyjny.



Szybki, o dużej mocy.



Wszechstronny, z kilkoma akcesoriami.



Ergonomiczny.



Łatwy w użyciu i czyszczeniu.



Wyposażony w zestaw ostrzy (maszynka do mielenia, ubijak,
trzepaczka, maszynka do mielenia mięsa) oraz młynek.



MixSy® to niezawodny partner w każdej kuchni.
Oszczędza Twój czas i energię, a ty możesz rozwijać
kulinarną kreatywność.



ZUPA KREMOWA Z SUROWYCH OGÓRKÓW

Składniki:

- 20 dag surowych świeżych ogórków
- 1 serek kremowy topiony (mały)
- 2 kostki rosołowe
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka posiekanego koperku
- pół szklanki śmietany
- Vegeta, pieprz, sól do smaku
- Dodatki: grzanki

Sposób wykonania:

Ogórki umyć, nie obierając ich ze skórki, pokroić i umieścić w pojemniku VacSy 1,8 l (VA-1718). Dodać serek, kostkę rosołową, Vegetę, pieprz i koperek. Miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Następnie dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej, zalać 1,25 l wrzącej wody i mieszać (bieg 2, nóż

rozdrabniacz) przez ok. 5 sek. Dodać śmietanę i ponownie zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na ok. 3 min.

» **Podawać z grzankami**



ZUPA Z KISZONYCH OGÓRKÓW

Składniki:

- 25 dag kiszonych ogórków
- 1 kostka rosołowa
- 1 łyżeczka posiekanego koperku
- 1 serek kremowy topiony
- pół szklanki śmietany
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- pieprz, Vegeta do smaku
- Dodatki do wyboru: ryż, grzanki, ziemniaki, chleb

Sposób wykonania:

Pokrojone ogórki umieścić w pojemniku VacSy 1,8 l (VA-1718). Dodać serek, kostkę rosołową, Vegetę, pieprz i koperek. Miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Następnie wlać 1,25 l wrzącej wody i mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 5 sek. Dodać śmietanę

i ponownie zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na ok. 3 min.

» **Podawać z dodatkami według uznania.**



ZUPA GRYSIKOWA

Składniki:

- 7 dag gryssiku
- 6 dag warzyw (cebula, por, marchew, pietruszka, włoska kapusta)
- 2 łyżki masła
- 2 żółtka
- 3 kostki rosołowe
- pół szklanki śmietany
- pieprz, Vegeta do smaku
- Dodatki: chleb

Sposób wykonania:

Rozdrabniać warzywa w młynku MixSy przez ok. 10 sek. Przełożyć je do pojemnika VacSy 1,8 l (VA-1718), dodać grysik, kostki rosołowe, pieprz i Vegetę do smaku. W pojemniku VacSy 1,1 l (VA-1711) ubijać żółtka (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 50 sek., dodać masło i odrobinę cieplej przegotowanej wody, aby uzyskać gęstość śmietany.

Do pojemnika z warzywami wlać ok. 1,25 l wrzącej wody i natychmiast mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 5 sek. Następnie dodać ubite żółtka z masłem i zamieszać ponownie. Dodać śmietanę, zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na ok. 10 min.

» **Podawać z chlebem**

ZUPA CEBULOWA

Składniki:

- 18 dag cebuli
- pół szklanki słodkiej śmietanki (30%)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 serek topiony kremowy
- 2 kostki rosołowe
- Vegeta, pieprz do smaku
- Dodatki: jajka na twardo

Sposób wykonania:

Cebulę zmielić w młynku MixSy bardzo drobno i przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać kostki rosołowe, serek, pieprz, Vegetę i dokładnie zmiksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz). Następnie dodać mąkę ziemniaczaną i natychmiast wlać 1,25 l

wrzątku, ciągle miksując. Dodać śmietanę, zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 3 min. » **Podawać z ugotowanymi na twardo, pokrojonymi jajkami.**



BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY

Składniki:

- 40 dag surowych buraków
- pół szklanki śmietany
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 serek topiony
- 2 kostki rosołowe
- Vegeta, sól, sok z cytryny, cukier, pieprz
- Dodatki: jajka na twardo

Sposób wykonania:

Buraki obrać, pokroić na mniejsze kawałki i dokładnie zmiksować w dowolnym naczyniu. Zagotować 1,5 l wody razem z burakami i kilkoma kroplami soku z cytryny. Przecedzić i ponownie doprowadzić do wrzenia. Wywar przelać do pojemnika VacSy 1,8 l (VA-1718), dodać

serek, kostki rosołowe, Vegetę, cukier i pieprz. Mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 20 sek., dodać mękę kartoflaną, a następnie śmietanę. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 2 do 3 min.

» **Podawać z ugotowanymi na twardo, pokrojonymi jajkami.**

ZUPA POMIDOROWA KREMOWA

Składniki:

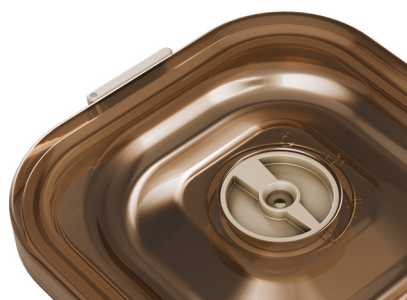
- 25 dag pomidorów
- pół szklanki słodkiej śmietany
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- (lub 2 ugotowane zmiksowane ziemniaki)
- 1 serek topiony kremowy
- 1 łyżeczka pokrojonej natki pietruszki
- pół łyżeczki Vegety

Sposób wykonania:

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać kostki rosołowe, serek kremowy, Vegetę i całość miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 50 sek. Następnie dodać mękę kartoflaną i wlać 1,25 l wrzątku, cięgle miksując. Dodać śmietanę, zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać

powietrze i odstawić na 3 min.

» **Przed podaniem zupę posypać natką pietruszki**



ZUPA Z DYNI

Składniki:

- 20 dag dyni
- 10 dag cebuli
- 6 dag pomidorów
- 10 dag ziemniaków
- pół szklanki śmietany
- 2 kostki rosołowe
- Vegeta, sól, pieprz, cukier
- Dodatki: ugotowany zielony groszek

Sposób wykonania:

Cebulę pokroić na kilka części i rozdrobnić w młynku MixSy, a następnie wrzucić na roztopione masło na patelni i podsmażyć na złoty kolor. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać pokrojoną dynię, ziemniaki i wszystko miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Powyższe produkty dodać do cebuli

i chwilę dusić. Następnie całość ponownie przełożyć do pojemnika VacSy 1,75 l, dodać kostki rosołowe, pieprz, sól, cukier i mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Wlać ok. 2/3 l wrzącej wody, dodać śmietanę i mieszać jeszcze przez ok. 5 sek. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 10 min.

» **Podawać z zielonym groszkiem.**

ZUPA „NIC”

Składniki:

- 4 kromki chleba razowego
- 1 mały ząbek czosnku
- 2 łyżki masła
- 2 kostki rosołowe
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: kminek

Sposób wykonania:

Dobrze wysuszony bądź opieczony chleb razowy zemiać bardzo drobno w młynku MixSy. Przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać zmiażdżony czosnek, masło i zalać 1,5 l wrzątku. Dodać kostki rosołowe, sól, pieprz

i Vegetę. Całość miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 20 sek. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 10 min.

» **Przed podaniem zupę posypać kminkiem.**



DIETETYCZNA ZUPA Z KURCZAKA I BUŁKI

Składniki:

- 0,5 l rosółu z kurczaka
- 1 łyżka bułki tartej
- 2 jajka

Sposób wykonania:

Dwa jajka ubijać w pojemniku VacSy 1,1 l (VA-1711) z jedną łyżką letniego rosółu z kurczaka i jedną łyżką bułki tartej (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 25 sek.

Następnie zalać wrzącym rosółem i mieszać (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 6 sek. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 2 min.



ZUPA ŚMIETANOWA Z KMINKIEM

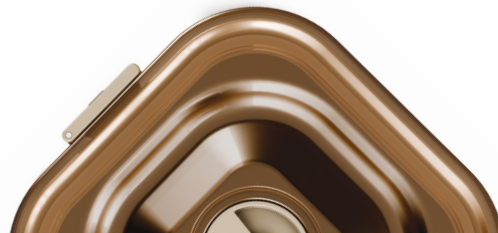
Składniki:

- 1 l słodkiego mleka
- 0,5 l słodkiej śmietanki
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżeczka soli
- Dodatki: grzanki z bułki

Sposób wykonania:

Zagotować 1 l mleka z kminkiem, przecedzić i wlać do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać mąkę ziemniaczaną, sól i mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 10 sek. Dodać podgrzaną śmietanę i ponownie zamieszać.

Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na ok. 10 min.



ZUPA PIECZARKOWA KREMOWA

Składniki:

- 18 dag pieczarek
- 1 łyżka masła
- pół szklanki śmietany (30%)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 serek topiony kremowy
- 2 kostki rosołowe
- Vegeta, sól, pieprz

Sposób wykonania:

Cebulę pokroić na kilka części i rozdrobnić w młynku MixSy, następnie wrzucić na roztopione masło i lekko podsmażyć. Dodać drobno pokrojone pieczarki, smażyć razem jeszcze przez chwilę, a gdy pieczarki się zrumienią przełożyć wszystko do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać serek topiony, kostki rosołowe, Vegetę, pieprz,

sól i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, wlać 1,5 l wrzącej wody i miksować jeszcze przez ok. 10 sek. Dodać śmietanę i całość szybko zamieszać. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 3 min. w celu dogotowania.



VB-022-K





GRZANKI Z ŻÓŁTYM SEREM

Składniki:

- 1 bułka
- 10 dag masła roślinnego
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 20 dag żółtego sera
- Dodatki: kiszony ogórek, zielona sałata, pomidor, papryka

Sposób wykonania:

Mleko, jajka i zmielony żółty ser dokładnie zmiksować w młynku MixSy. Przekrojoną na pół bułkę namoczyć w mleku zmiksowanym z dodatkami. Następnie położyć na niewielką ilość masła roztopionego na patelni i opiekać z obu stron

na złoty kolor. Na jedną połowę bułki położyć pozostałą masę serowo-jajeczną, przykryć drugą połową. Wyrównać boki nożem, obsypać tartą bułką i obsmażyć z obu stron.
» **Podawać na gorąco z dodatkami.**



GRZANKI NA SŁODKO

Składniki:

- 1 bułka kanapkowa
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 10 dag masła
- sól
- Dodatki: cukier puder

Sposób wykonania:

Mleko i jajka dokładnie zmiksować w młynku MixSy. Przekrojoną na pół bułkę namoczyć w mleku zmiksowanym z jajkami. Następnie położyć bułkę na niewielką ilość masła roztopionego na patelni

i obsmażyć z obu stron na złoty kolor, po czym obie połowy połączyć. Wyrównać boki nożem, obsypać tartą bułką i obsmażyć z obu stron.
» **Podawać na gorąco, posypaną cukrem pudrem.**

GRZANKI Z SZYNKĄ

Składniki:

- 1 bułka
- 20 dag tłustej szynki
- 2 jajka
- pół szklanki tartej bułki
- 1 szklanka mleka
- 10 dag tłuszczu do smażenia
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Przekrojoną na pół bułkę namoczyć w mleku. Szynkę rozdrobnić siekaczem, dodać jajka, bułkę tartą, pieprz i sól. Składniki dokładnie wymieszać w młynku MixSy, nałożyć na rozmoczoną bułkę i przykryć drugą jej połową. Wyrównać boki nożem, obsypać tartą

bułką i obsmażyć z obu stron.
» **Podawać na gorąco.**



PASTA JAJECZNA

Składniki:

- 20 dag białego sera
- 5 jajek
- 1 cebula
- 1 łyżeczka masła
- pół szklanki kwaśnej śmietany
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: bułka kanapkowa, krakersy, chleb

Sposób wykonania:

Ugotowane na twardo jajka siekać w pojemniku VacSy 0,8 l (VA-1385), bieg 1, nóż do mięsa) przez ok. 30 sek. Cebulę rozdrabniać w młynku MixSy (bieg 2) przez ok. 5 sek. Ser i śmietanę miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Następnie

wszystkie produkty połączyć i delikatnie mieszać (bieg 1, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek.
» **Podawać do pieczywa.**



PASTA Z WĘDZONYCH ŚLEDZI

Składniki:

- 1 mała cebula
- 1 puszka śledzi wędzonych w oleju
- 2 łyżki ketchupu
- 30 dag białego sera
- 1 kiszony ogórek
- sól, pieprz
- Dodatki: chleb lub tosty

Sposób wykonania:

Wszystkie wymienione wyżej produkty włożyć do naczynia MixSy i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 2 min.
» **Podawać z chlebem lub tostami.**

PASTA Z TUŃCZYKA

Składniki:

- 1 mała cebula
- 1 puszka tuńczyka w oleju
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżki musztardy
- 3 jajka ugotowane na twardo
- sól, pieprz
- Dodatki: chleb, tosty

Sposób wykonania:

Wszystkie wymienione wyżej produkty włożyć do naczynia MixSy i dokładnie miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 2 min.
» **Podawać z chlebem lub tostami.**

PASTA CZOSNKOWA

Składniki:

- 20 dag żółtego sera
- 5 ząbków czosnku
- 1 mały majonez „Kielecki”
- 1 łyżka musztardy
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: białe pieczywo, półówki orzechów włoskich

Sposób wykonania:

Czosnek i żółty ser dokładnie zemiać w młynku MixSy. Przełożyć do pojemnika VacSy 0,8 l (VA-1385), dodać musztardę i majonez. Dokładnie miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min.
» **Udekorować półówkami orzechów włoskich. Podawać z białym pieczywem.**



PASTA Z WĘDLINĄ (I)

Składniki:

- 1 średnia cebula
- 1 kiszony ogórek
- 20 dag wędliny
- 10 dag białego sera
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: chleb, tosty

Sposób wykonania:

Wszystkie produkty włożyć do naczynia MixSy i dokładnie miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min.
» **Podawać z chlebem lub tostami.**

PASTA Z WĘDLINĄ (II)

Składniki:

- 20 dag wędliny
- 10 dag białego sera
- 4 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka posiekanej pietruszki
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: chleb, tosty

Sposób wykonania:

Wszystkie produkty włożyć do naczynia MixSy i dokładnie miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min.
» **Podawać z chlebem lub tostami.**





SURÓWKA Z KAPUSTY WŁOSKIEJ

Składniki:

- 30 dag kapusty włoskiej
- 1 marchew marynowana
- 1 pietruszka marynowana
- 30 dag orzechów włoskich
- 6 łyżek majonezu
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- natka pietruszki
- pieprz, sól, cukier, sok cytrynowy

Sposób wykonania:

Kapustę włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i szatkować (bieg 2, nóż do mięsa) przez ok. 1,5 min. Pozostałe produkty rozdrabniać w młynku MixSy (bieg 2) przez ok. 5 sek. Przełożyć do pojemnika z kapustą, dodać sól, pieprz, sok

z cytryny. Mieszać (bieg 1, nóż do mięsa) przez ok. 20 sek.



SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

Składniki:

- 1/4 główki białej kapusty
- 1 marchew
- 1 jabłko
- 1 średnia cebula
- pół łyżeczki soli
- 2 łyżeczki oleju
- 1 łyżka soku z cytryny
- pół pęczka natki pietruszki
- pieprz

Sposób wykonania:

Kapustę pokroić na mniejsze części, przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i szatkować (bieg 2, nóż do mięsa) przez ok. 1,5 min. Pozostałe warzywa i jabłko rozdrobnić w młynku MixSy (bieg 2). Dodać do pojemnika z kapustą, dodać też olej, sól, pieprz i sok z cytryny. Mieszać (bieg 1, nóż do mięsa) przez 20 sek.

SAŁATKA RYŻOWA

Składniki:

- 2 torebki ryżu
- 3 świeże papryki różnego koloru
- 2 ogórki konserwowe
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 4 plasterki szynki
- 1 mały majonez
- 1 mały jogurt naturalny
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Paprykę i ogórki zemiać w młynku MixSy partiami. Jajka i szynkę siekać (bieg 2, nóż do mięsa) przez ok. 30 sek. Wszystkie produkty wymieszać z ugotowanym uprzednio ryżem.

» **Podawać do dziczyzny i czerwonych mięs.**



SAŁATKA SELEROWA

Składniki:

- 1 duży seler
- 3 dag orzechów włoskich
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżeczki cukru
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- sól

Sposób wykonania:

Obrany, pokrojony w kostkę seler zalać zimną wodą z dodatkiem cytryny i soli i pozostawić na 10 min. Następnie odsączyć i partiami rozdrabniać w młynku MixSy (bieg 2) przez ok. 5 sek.

Orzechy zemiać w młynku (bieg 2) przez ok. 5 sek., przesypać do miseczki, dodać pozostałe składniki i wymieszać.

» **Podawać do białego mięsa.**



NALEŚNIKI Z SEREM

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- 0,5 l mleka, 3 jajka
- 25 dag mąki, 2 dag masła
- sól, cukier

Nadzienie:

- 25 dag sera białego
- 5 dag cukru, 1 cukier waniliowy
- 2 jajka
- 5 łyżek słodkiej śmietanki

Sposób wykonania:

Ciasto naleśnikowe:

Wszystkie składniki dokładnie miksować w pojemniku VacSy 1,1 l (VA-1711), bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1,5 min. Naleśniki smażyć na rozgrzanej patelni posmarowanej tłuszczem.

Nadzienie:

Wszystkie składniki miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz)

przez ok. 1 min. Posmarować naleśniki nadzieniem, zawinąć i obsmażyć na maśle.

NALEŚNIKI Z GRYSIKIEM

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- 0,5 l mleka, 3 jajka
- 25 dag mąki, 2 dag masła
- sól, cukier

Nadzienie:

- 10 dag grysiu (kaszy manny)
- 6 dag cukru
- 4 dag masła, 2 jajka
- 6 dag rodzynek, skórka cytrynowa

Sposób wykonania:

Ciasto naleśnikowe:

Wszystkie składniki dokładnie miksować w pojemniku VacSy 1,1 l (VA-1711), bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1,5 min. Naleśniki smażyć na rozgrzanej patelni posmarowanej tłuszczem.

Nadzienie:

Na patelni podsmażyć grysik z masłem, często mieszając.

Dodać śmietanę, skórkę cytrynową, cukier i rodzynek. Wszystko wymieszać i odstawić. Jajka ubić z cukrem i dodać do uprzednio przygotowanej masy grysikowej. Jeszcze raz całość miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Posmarować naleśniki nadzieniem, zawinąć i zapiec w piekarniku.



RACUCHY

Składniki:

- 0,5 kg białego sera
- 3 jajka
- 4 dag masła
- 8 dag cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól
- Dodatki: cukier puder z wanilią, sok malinowy, bita śmietana z owocami

Sposób wykonania:

Cukier zemleć w młynku MixSy, przesypać do kubka, dodać jajka i masło, a następnie ubijać (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 30 sek. Otrzymaną masę wlać do sera, dodać proszek do pieczenia i całość dokładnie mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min. Na rozgrzany tłuszcz nakładać

ciasto łyżką. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

» **Podawać z dodatkami do wyboru.**

BLINY ZIEMNIACZANE

Składniki:

- 0,5 kg ziemniaków
- 1 jajko
- pół szklanki słodkiej śmietanki
- 8 dag tłuszczu (smalec)
- sól, pieprz
- Dodatki: mleko, kwaśna śmietana

Sposób wykonania:

Obrane ziemniaki pokroić wzdłuż, włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dolać trochę wody i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 1 min. Odcisnąć ziemniaki z wody, której nie wylewać, ziemniaki przełożyć do miseczki. Po chwili zlać wodę, zaś masę mączną pozostawić na dnie

przełożyć do wyciśniętych ziemniaków. Dodać śmietanę, jajka i sól. Wszystkie składniki ponownie zmiksować. Ciasto ziemniaczane kłaść cienkimi warstwami na rozgrzany tłuszcz, smażyć z obu stron na złoty kolor.

» **Podawać gorące z dodatkami.**



PRZEKŁADANKA ZIEMNIACZANA Z MIĘSEM

Składniki:

- 0,5 kg ziemniaków
- 5 dag masła
- 3 jajka

Nadzienienie:

- 25 dag mięsa rosołowego
- 2 dag masła
- 1 cebula
- 1 jajko
- pół szklanki śmietany
- 1 łyżeczka mąki kartoflanej
- Vegeta, sól, pieprz
- Dodatki: sosy koperkowy, grzybowy, cebulowy

Sposób wykonania:

Ugotowane ziemniaki miksować z masłem (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min. Dodać żółtko, sól i Vegetę. Białka ubijać w kubku (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 30 sek., dodać do ziemniaków, wymieszać. Ugotowane mięso rosołowe lub pieczeń siekać nożem do mięsa (bieg 2) przez ok. 3 min. Dodać usmażoną cebulę, jajko, śmietanę i małą łyżeczkę

mąki kartoflanej, wymieszać. Połowę masy ziemniaczanej włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, ułożyć na niej mięso i przykryć pozostałą masą ziemniaczaną. Piec w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 30 min. lub ugotować na parze.

» **Podawać z sosami do wyboru.**



BABKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 jajko
- 6 dag ostrego sera (najlepiej parmezanu)
- 8 dag masła
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: warzywa, mięso

Sposób wykonania:

Obrane ziemniaki szatkować na dość grube kawałki (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek., następnie odsączyć z wody. Ser zemieć w młynku MixSy (bieg 2) ok. 30 sek. Do masy ziemniaczanej dodać jajko, zmieszany ser oraz przyprawę,

zamieszać. Masę włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy. Posmarować na górze masłem i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez około 45 min.

» **Wyłożyć na półmisek, podawać z duszonymi warzywami.**

PLACKI ZIEMNIACZANE

Składniki:

- 75 dag ziemniaków
- 3 jajka
- 10 dag mąki pszennej
- 1 średnia cebula
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 dag marchwi
- sól, pieprz, Vegeta
- tłuszcz do smażenia
- Dodatki: ketchup, kwaśna śmietana, cukier

Sposób wykonania:

Obrane ziemniaki pokroić wzdłuż i włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać pozostałe składniki i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 1,5 min. Smażyć na rozgrzanym oleju lub smalcu.

» **Podawać z wybranymi dodatkami.**





KOTLETY JARSKIE

Składniki:

- 1 mały kalafior
- 1 kostka rosółowa
- 1 jajko
- 6 jajek na twardo
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 bułka
- sól, pieprz, Vegeta, bułka tarta
- Uwaga: ostro przyprawić

Sposób wykonania:

Butkę namoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem kostki rosółowej odcisnąć i przełożyć do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711), dodając pozostałe składniki, z wyjątkiem cebuli. Wszystko miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 0,5 min. Cebulę podsmażyć na złoty kolor

i dodać wraz z przyprawami do przygotowanej masy. Całość dokładnie wymieszać, uformować niewielkie kotlety, które panierować w tartej bułce i smażyć w niewielkiej ilości tłuszczu na złoty kolor.
» **Podawać do dziczyzny i ciemnych mięs.**

KOTLETY MIELONE Z RYBY

Składniki:

- 0,5 kg mrożonych filetów rybnych
- 1 kostka rosółowa
- 2 jajka
- 1 cebula
- 1 bułka
- sól, pieprz, Vegeta, bułka tarta

Sposób wykonania:

Filety zemiać w młynku MixSy (bieg 2, nóż rozdrabniacz) 5 min. Namoczyć bułkę w ciepłej wodzie z rozpuszczoną kostką rosółową. Bułkę odcisnąć i dodać do zmielonej ryby wraz z pozostałymi składnikami. Masę dokładnie wymieszać i uformować kotlety, które panierować w tartej bułce

i smażyć w niewielkiej ilości tłuszczu na złoty kolor.
» **Podawać z dodatkami do wyboru.**

KOTLETY MIELONE Z INDYKA LUB KURCZAKA

Składniki:

- 0,5 kg piersi z kurczaka lub indyka
- 1 kostka rosółowa
- 2 jajka
- 1 cebula
- 1 bułka
- sól, pieprz, Vegeta, bułka tarta

Sposób wykonania:

Mięso zemiać w młynku MixSy (bieg 2, nóż rozdrabniacz) ok. 5 min. Namoczyć bułkę w ciepłej wodzie z rozpuszczoną kostką rosółową. Bułkę odcisnąć i dodać do zmielonego mięsa wraz z pozostałymi

dodatkami. Masę dokładnie wymieszać i uformować kotlety. Panierować je w bułce tartej i smażyć w niewielkiej ilości tłuszczu na złoty kolor.
» **Podawać z dodatkami do wyboru.**

MAJONEZ

Składniki:

- 1 jajko
- 1 szklanka oleju
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki majonezu włożyć do kubka. Należy pamiętać, że przy przygotowaniu majonezu produkty powinny mieć jednakową temperaturę. Następnie miksować (nóż trzepaczka, biegi 1 i 2 na zmianę) przez ok. 1 min. Aby uzyskać majonez bardziej gęsty należy dodać łyżkę ciepłej wody.





PIZZA

Składniki:

- 30 dag mąki
- 3 dag drożdży
- 2 łyżki oliwy
- sól, łyżeczka cukru

Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić z wodą i cukrem. Mąkę wsypać do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać pozostałe składniki oraz drożdże. Wyrabiać ciasto (bieg 2, nóż rozdrabniacz) do momentu, gdy pojawią się w nim pęcherzyki powietrza. Następnie

zamknąć pojemnik, odessać powietrze i pozostawić do chwili, gdy pokrywa sama się otworzy. Powtórzyć tę czynność dwa razy. Przełożyć ciasto na blachę i wstawić do lekko nagrzanego piekarnika. Po kilku minutach podnieść temperaturę. Piec około 20 min.

FARSZ DO PIZZY

Składniki:

- 20 dag pieczarek
- 20 dag świeżej papryki
- 25 dag żółtego sera
- 20 dag wędliny
- 2 dag masła
- 1 korniszon
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju

Sposób wykonania:

Pieczarki posiekać nożem do mięsa, cebulę zemieć w młynku MixSy i razem podsmażyć na złoty kolor. Po wystudzeniu nałożyć na upieczone ciasto jako pierwszą warstwę, na której umieścić pokrojoną wędlinę. Następnie pokroić paprykę,

podsmżyć ją na oleju i położyć na wędlinie. Schłodzony ser zemieć w młynku MixSy, dodać pozostałe składniki i przyprawy, posypać nimi pizzę. Pizzę wstawić do gorącego piekarnika (180°C).



SEREK FROMAGE CZOSNKOWY

Składniki:

- 1 ząbek czosnku
- 25 dag sera białego
- 4 łyżki słodkiej śmietanki (30%)
- 1 bułka
- sól, pieprz, Vegeta
- Dodatki: koperek, natka pietruszki, cebula, pomidor, papryka

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włożyć do kubka i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) tak długo, aż masa stanie się puszysta. Serek można przyrządzić z dowolnymi dodatkami: koperkiem, natką pietruszki, cebulą, pomidorami lub papryką.



KLUSKI SEROWE

Składniki:

- 0,5 kg sera
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- 1 budyń waniliowy
- 10 dag mąki
- sól
- Dodatki: cynamon

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włożyć do naczynia VacSy 1,1 l (VA-1711) i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 5 min. Następnie nabierać łyżką przygotowaną masę (podobnie jak na kluski kładzione) i wkladać partiami do osolonej wrzącej wody.

Czas gotowania (na niewielkim ogniu, pod przykrywką) wynosi ok. 5 min.

» **Podawać gorące z roztopionym masłem, cukrem i cynamonem.**



RYŻ GOTOWANY Z WIŚNIAMI

Składniki:

- 25 dag ryżu
- 1 l mleka
- 3 dag masła
- 10 dag cukru
- 1 kg wiśni
- sól
- Dodatki: masło, cukier puder (wiśnie można zastąpić innymi owocami)

Sposób wykonania:

Gotować ryż z mlekiem wraz z dodatkiem cukru, soli i masła przez 3 min. Przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 10 min. Następnie włożyć do ryżu umyte, obrane z pestek wiśnie wymieszane

z cukrem pudrem. Całość jeszcze raz zamieszać i wstawić do nagrzanego piekarnika (temp. 200°C) na 30 min. Wyłożyć na talerzyki, polać masłem i posypać cukrem pudrem.

RYŻ ZE ŚMIETANĄ

Składniki:

- 20 dag ryżu
- 1 l mleka
- 0,5 l kwaśnej śmietany
- 4 dag masła
- 10 dag cukru
- sól, wanilia
- Dodatki: konfitury

Sposób wykonania:

Gotować ryż z mlekiem wraz z dodatkiem cukru, soli i masła przez 3 min. Przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i odstawić na 20 min. Następnie przełożyć ryż na talerzyki. Śmietanę

ubijać w kubku (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 30 sek., dodać cukier i wanilię, wymieszać (bieg 1). Polać ryż, kładąc na wierzch konfiturę.



PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM (PIEROGI RUSKIE)

Składniki:

- 0,5 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 1 cebula
- 12 dag białego sera
- 35 dag mąki
- 10 dag masła
- sól, pieprz, Vegeta

Sposób wykonania:

Mąkę i jedno jajko włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i miksować (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1 min., dolewając tyle wody, aby ciasto nie lepilo się do palców. Miksować ziemniaki z serem (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 2 min., dodając na końcu przysmażoną

na masle cebulę, sól, pieprz, Vegetę i jedno jajko. Następnie rozwałkować ciasto, wyciąć szklanką kółka i nakładać na nie masę ziemniaczano-serową. Pierogi zlepić i wrzucać do osolonej, gotującej się wody. Gotować 3 min.

» **Podawać na gorąco z podsmażonym masłem.**

PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO

Składniki:

- Ciasto:
- 0,5 kg mąki
 - 1 jajko, 1 żółtko
 - 4 dag masła
 - pół szklanki gorącego mleka
 - sól
- Nadzienie:
- 1 jajko
 - 40 dag sera, 8 dag masła
 - 7 dag cukru, 6 dag rodzynek
 - 3 dag skórki z pomarańczy

Sposób wykonania:

Mąkę, jajko, żółtko i masło włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i miksować (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1 min., dolewając mleko. Otrzymane ciasto rozwałkować i wykroić szklanką okrągłe krążki. Miksować ser z cukrem i jajkiem na jednolitą masę (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 3 min. Dodać rodzynki i skórkę

z pomarańczy, mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Rozwałkować ciasto, wykroić szklanką kółka i nakładać na nie masę serową. Pierogi zlepić i wrzucać partiami do osolonej, gotującej się wody. Gotować 3 min.

» **Podawać na gorąco z podsmażonym masłem i śmietaną.**



JAJKA FASZEROWANE Z KAWIOREM

Składniki:

- 4 jaja
- 8 sardynek
- 8 dag kawioru
- 4 dag bryndzy
- 1 cebula
- 4 dag masła
- sól, szczypiorek
- Dodatki: grzanki, bułka

Sposób wykonania:

Ugotowane jajka przekroić na pół i wybrać żółtka. Posiekaną cebulę udusić na maśle. Przełożyć do kubka, dodać żółtka, sardynki i bryndzę. Wszystko dokładnie mieszać (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 2 min. Połowę masy włożyć w miejsce

wybranych żółtek, a resztę nałożyć na grzanki i posypać szczypiorkiem. Ułożyć na grzankach połówki jajek i na wierzchu udekorować warstwą kawioru.



JAJKA FASZEROWANE SZYNKĄ I PIECZARKAMI

Składniki:

- 8 jajek
- 15 dag szynki
- 8 dag pieczarek
- pół cebuli
- 2 dag masła
- 1 łyżka chrzanu
- sól, pieprz, zielona pietruszka

Sposób wykonania:

Ugotowane jajka przekroić na pół i wybrać żółtka. Posiekaną cebulę i pieczarki udusić na maśle. Szynkę i żółtka siekać w kubku (bieg 2, nóż do mięsa) przez ok. 1 min. Dodać uduszone pieczarki i pozostałe składniki. Całość dokładnie mieszać (bieg 1, nóż rozdrabniacz)

przez ok. 1 min. Otrzymaną masę nałożyć na połówki jajek i posypać zieloną pietruszką.

JAJKA FASZEROWANE SARDELAMI

Składniki:

- 8 jajek
- 4 dag masła
- 3 sardele (filety anchois)
- 1 dag kaparów
- 1 dag musztardy
- 1 korniszon
- szczypiorek, szczypota papryki
- sól, pieprz
- Dodatki: sos tatarski lub musztardowy

Sposób wykonania:

Ugotowane jajka przekroić na połowę. Wybrać żółtka, które ucierać z masłem i sardelami w kubku (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 1 min. Dodać kapary, musztardę, paprykę, sól, pieprz i dokładnie wymieszać z utartymi żółtkami i sardelami. Napęścić masą połówki białek i posypać drobno posiekanym szczypiorkiem.

» Podawać jako zimną przekąskę.





OMLET

Składniki:

- pół szklanki mleka
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- sól
- Dodatki: sok malinowy, ketchup

Sposób wykonania:

Białka ubić trzepaczką na sztywną masę w pojemniku VacSy 1,1 l (VA-1711). Następnie powoli dodawać do niej żółtka i – ciągle ubijając – mąkę, mleko i sól. Masę jajeczną wlać na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

» **Podawać z dodatkami.**



OMLET Z SZYNKĄ

Składniki:

- 5 jajek
- 10 dag szynki
- 1 łyżka mąki
- 6 dag masła
- sól
- Dodatki: ketchup

Sposób wykonania:

Jajka ubić z masłem w pojemniku VacSy 2,3 l (VA-2223), bieg 2, nóż trzepaczka). Dodać mąkę, sól i drobno pokrojoną szynkę. Masę jajeczną wlać na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

» **Podawać z ketchupem na gorąco.**





CHLEB ZWYKŁY

Składniki:

- 40 dag mąki wrocławskiej
- 4 dag drożdży
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- pół szklanki ciepłego mleka
- 2 łyżki oleju
- 1 dag pszenicy
- 5 dag pestek słonecznika
- sól

Sposób wykonania:

Pszenicę zemiać w młynku MixSy (zamiast pszenicy można użyć mąki pszennej), przesypać do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i dodać resztę mąki. Przygotować zaczyn – drożdże rozpuścić z częścią mleka, dodać trochę mąki i cukru i odstawić na chwilę w ciepłe miejsce. Jajko, wodę, olej i sól dodać do naczynia z mąką. Teraz włożyć zaczyn drożdżowy i zmielone pestki słonecznika.

Wyrabiać ciasto (bieg 1, nóż trzepaczka) do momentu, gdy na jego powierzchni ukażą się pęcherzyki powietrza. Pojemnik zamknąć, odessać powietrze i pozostawić do momentu, kiedy sam się otworzy. Powtórzyć tę czynność 2 razy. Następnie przełożyć ciasto do natłuszczonej, posypanej mąką formy. Piec przez 15 min. w temperaturze 90°C, a następnie przez 40 min. w temperaturze 200°C.

CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI

Składniki:

- 4 jaja
- 10 dag cukru
- 25 dag suszonych rogalików
- 8 dag mąki
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- cynamon, goździki, sól
- Dodatki: czekolada

Sposób wykonania:

Ubijać żółtka z cukrem (bieg 2, nóż trzepaczka) przez 2 min. Dodać ubitą pianę z jajek, wymieszać ze zmielonymi w młynku MixSy rogalikami, mąką i pozostałymi dodatkami. Wyłożyć ciasto na natłuszczoną blachę. Piec w nagrzanym piekarniku

(temp. 200°C) ok. 30 min. Po upieczeniu pokroić w kostkę, można polać czekoladą.



CHLEB ŻYTNIO-PSZENNY

Składniki:

- 15 dag mąki wrocławskiej
- 4 dag drożdży
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 3/4 szklanki ciepłego mleka
- 2 łyżki oleju
- 5 dag pszenicy
- 30 dag mąki żytniej

Sposób wykonania:

Pszenicę zemiać w młynku MixSy (zamiast pszenicy można użyć mąki pszennej). Przygotować zaczyn – drożdże rozpuścić z częścią mleka, dodać trochę mąki i cukru. Wszystkie składniki przełożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223). Dodać zaczyn drożdżowy i wyrabiać ciasto (bieg 2, nóż trzepaczka) do momentu, gdy

na jego powierzchni ukażą się pęcherzyki powietrza. Ciasto przełożyć do natłuszczonej, posypanej mąką formy. Piec przez 15 min. w temperaturze 80°C, a następnie przez 40 min. w temperaturze 200°C.

BUŁECZKI MAŚLANE

Składniki:

- 0,5 kg sera
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- 1 budyń waniliowy
- 10 dag mąki
- sól
- Dodatki: cynamon

Sposób wykonania:

Przygotować zaczyn – drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości mleka, dodać trochę mąki i cukru i odstawić na chwilę w ciepłe miejsce. Pozostałe składniki włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać zaczyn drożdżowy i wyrabiać ciasto (bieg 1, nóż trzepaczka) do momentu, gdy na jego powierzchni ukażą się

pęcherzyki powietrza. Z ciasta formować bułeczki (można do środka włożyć dżem, ser itp.). Każdą bułeczkę posmarować żółtkiem. Piec przez 10 min. w temperaturze 100°C, a następnie przez 20 min. w temperaturze 200°C.



CIASTO BISZKOPTOWE Z KREMEM ŚMIETANOWYM

Składniki:

Ciasto:

- 6 jajek
- 12 łyżek cukru, 12 łyżek mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

- pół szklanki schłodzonej, słodkiej śmietanki (30%)
- cukier waniliowy, 2 łyżki cukru
- Dodatki: wiśnie z syropu, konfitury z róży

Sposób wykonania:

Ciasto:

Jajka z cukrem ubijać w pojemniku VacSy 2,3 l (VA-2223), bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 5 min. Następnie, stale mieszając, dodawać stopniowo do masy jajecznej mąkę i proszek do pieczenia. Przełożyć na natłuszczoną i posypaną mąką blachę. Piec około 30 min.

Krem:

Śmietanę przelać do kubka i ubijać (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 30 sek. Kiedy zgęstnieje, dodać cukier wymieszany z cukrem waniliowym i zamieszać. Upieczony biszkopty przekroić na dwie części grubości 1 cm każda i przełożyć kremem.

KREM ORZECHOWY

Składniki:

- 12 dag cukru
- 1 paczka orzechów laskowych
- 1 gorzka czekolada
- 2/3 kostki masła
- pół szklanki mleka zagęszczonego
- Dodatki: chleb, bułka, tosty

Sposób wykonania:

W młynku MixSy zemiać w następującej kolejności: cukier, orzechy, czekoladę. Przełożyć wszystko do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać masło i zalać gorącym mlekiem. Miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 2 min. Krem przełożyć do pojemnika VacSy 0,5 l (VA-1305).



CIASTKA „6 x 6”

Składniki:

- 1 opakowanie wafli andrutów
- 6 ugotowanych żółtek
- 6 dag czekolady
- 6 dag cukru
- 6 dag mielonych migdałów
- 6 dag mąki
- Dodatki: cynamon

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki (z wyjątkiem wafli) włożyć do naczynia i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) do momentu powstania jednolitej masy. Na blaszce do pieczenia umieścić andruty, na których rozprządzić masę migdałowo-czekoladową. Piec bardzo

wolno. Po upieczeniu ciasto pokroić w kwadraty, można przybrać kolorowym lukrem.

LODY TRUSKAWKOWE

Składniki:

- 0,5 kg mrożonych truskawek
- 1 szklanka schłodzonej, słodkiej śmietanki (30%)
- słodzik lub cukier do smaku

Sposób wykonania:

Truskawki umieścić w wysokim pojemniku VacSy 2,3 l (VA-2223). Zalać śmietaną i odstawić na 2-3 min. Następnie miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 3 min. Lody umieścić w zamrażarce.





CIASTKA MIGDAŁKI

Składniki:

- 1 paczka wafli (małych, okrągłych)
- 3 białka
- 10 dag cukru
- 10 dag migdałów bez łupin
- Dodatki: migdały, cukier (kryształ)

Sposób wykonania:

Ubijać na sztywno białka z cukrem w pojemniku VacSy 2,3 l (VA-2223), bieg 1 i 2 na zmianę, nóż trzepaczka) przez ok. 1,5 min. Następnie dodać migdały zmielone w młynku MixSy. Całość dokładnie wymieszać, otrzymaną masę nakładać na uformowane małe krążki wafli na wysokość ok. 0,5 cm.

Posypać z wierzchu migdałami i cukrem. Ułożyć na blasze, piec bardzo wolno w lekko nagrzanym piekarniku, aby ciastka przesuszyły się i nabrały lekko złotego koloru. Po wystygnięciu przełożyć je do pojemnika TexSy, zamknąć i odessać powietrze, chroniąc przed wilgocią.



CIASTKA IMBIROWE

Składniki:

- 2 żółtka
- 12 dag masła
- 12 dag cukru
- 12 dag mąki
- skórka z cytryny
- pół korzenia imbiru

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223) i miksować (biegi 1 i 2 na zmianę, nóż rozdrabniacz) przez 5 min. Ciasto rozwałkować i wycinać foremką ciasteczka o pożądanym kształtach. Ułożyć je na natłuszczonej blaszce i pozostawić na 3 godziny, po czym piec w piekarniku przez 30 min.



CIASTKA CZEKOLADOWE

Składniki:

- 1 paczka wafli kwadratowych
- 3 białka
- 20 dag czekolady gorzkiej
- 10 dag cukru
- 10 dag migdałów bez łupin

Sposób wykonania:

Ubijać na sztywno białka z cukrem w pojemniku 2,3 l (VA-2223), bieg 2, nóż trzepaczka) przez 1,5 min. Następnie dodać zmielone w młynku MixSy migdały i czekoladę (czekoladę przed zmieleniem schłodzić). Całość dokładnie wymieszać, otrzymaną masę nakładać na wafle. Wafle ułożyć na blasze i piec bardzo wolno w lekko nagrzanym piekarniku.

LIKIER JAJECZNY

Składniki:

- 3 żółtka
- 3 całe jajka
- 25 dag cukru pudru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1 szklanka spirytusu
- pół szklanki wody
- 1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego

Sposób wykonania:

3 żółtka i 3 całe jajka miksować z cukrem w pojemniku VacSy 2,3 l (VA-2223), bieg 2, nóż ubijaczka) przez 2 min. Następnie stopniowo dodawać do jajek zmieszany z wodą spirytus, nie przestając miksować. Na końcu wlać mleko skondensowane rozmieszane z cukrem waniliowym i miksować jeszcze przez ok. 30 sek.





KISIEL

Składniki:

- 0,5 l wody
- 1 opakowanie kisielu

Sposób wykonania:

Wrzątek wlać do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711), wsypać kisiel i natychmiast mieszać (bieg 2, nóż trzepaczka) przez 10 sek. Zamknąć

pojemnik, odessać powietrze i odstawić do wystygnięcia.

BUDYŃ

Składniki:

- 1 torebka budyniu
- 1 łyżeczka masła
- 0,5 l mleka

Sposób wykonania:

Zagotowane mleko przelać do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać masło i powoli wysypywać budyń (bieg 2, nóż trzepaczka), miksując

przez 20 sek. Zamknąć pojemnik, odessać powietrze i odstawić do wystygnięcia.

GRYSIK NA MLEKU

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki grysiu
- 1 łyżeczka masła
- 1 łyżeczka cukru
- sól

Sposób wykonania:

Zagotować mleko i natychmiast przelać do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711), dodać wszystkie pozostałe składniki i miksować (bieg 2, nóż trzepaczka) przez 10 sek. Zamknąć pojemnik, odessać powietrze i odstawić na 10 min.



POTRAWKA JARZYNOWO-MIĘSNA

Składniki:

- 20 dag warzyw (według uznania)
- 3 dag mięsa drobiowego lub cielęciny
- 1 łyżeczka masła
- sól, Vegeta

Sposób wykonania:

Posiekane w młynku MixSy warzywa ugotować do miękkości razem z mięsem i dodatkiem masła w 0,5 l wody. Przełożyć wszystko do pojemnika VacSy 1,1 l

(VA-1718) i miksować na jednolitą masę (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 1 min.

ZUPA JARZYNOWO-MIĘSNA Z GRYSIKIEM

Składniki:

- 15 dag warzyw
- 3 dag mięsa
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka grysiu
- sól, Vegeta

Sposób wykonania:

Ugotować warzywa, mięso i masło w 0,5 l wody. Przełożyć do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711), dodać grysik i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 20 sek.

Zamknąć pojemnik, odessać powietrze i odstawić na 10 min.

KLEIK RYŻOWY

Składniki:

- 1 szklanka wody
- 2 łyżki mąki ryżowej
- sól
- Dodatki: zmiksowane owoce z dodatkiem cukru

Sposób wykonania:

Do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711) wlać wrzątek, wsypać mąkę ryżową i natychmiast miksować (bieg 2, nóż ubijaczka) przez 20 sek. Zamknąć

pojemnik, odessać powietrze i odstawić do wystygnięcia.
» **Podawać z owocami.**



BISZKOPT Z OWOCAMI

Składniki:

- 4 biszkopty okrągłe
- 7 dag owoców
- pół łyżeczki cukru
- Dodatki: banany, jabłka, maliny, truskawki

Sposób wykonania:

Dowolnie wybrane owoce i cukier włożyć do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711) i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 2 min. Przełożyć biszkopty masą owocową, na wierzchu udekorować je owocami w całości lub pokrojonymi w cząstki (banany, jabłka).



NAPÓJ MLECZNO-BANANOWY

Składniki:

- 1 szklanka chłodnego mleka
- 1 duży banan (10 dag)
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711) i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 30 sek. Przeleć do szklanek. Z tej porcji otrzymuje się 2 szklanki napoju.

NAPÓJ POMARAŃCZOWO-GREJPFRTOWY

Składniki:

- 2 pomarańcze
- 1/2 grejpfruta
- 3 łyżki cukru
- 0,5 l wody mineralnej

Sposób wykonania:

Obrane owoce włożyć do pojemnika VacSy 2,3 l (VA-2223), dodać cukier i dokładnie rozdrabniać (bieg 2, nóż do mięsa) przez 30 sek. Dolać wodę i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 30 sek.

KISIEL OWOCOWO-MLECZNY

Składniki:

- 15 dag owoców (według uznania)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej (lub ryżowej)
- 1 łyżka cukru
- pół szklanki mleka
- pół szklanki wody
- 1 żółtko

Sposób wykonania:

Owoce, żółtko i cukier wsypać do pojemnika VacSy 1,1 l (VA-1711) i miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 1 min. Następnie – stale mieszając – dodawać mąkę ziemniaczaną, wrzące mleko i wodę. Miksować jeszcze 10 sek. Zamknąć pojemnik, odessać powietrze i odstawić do wystygnięcia.





ZepterClub

TWÓJ KLUB PRZYWILEJÓW



W klubie ZepterClub masz dostęp do wielu korzyści.
Zarejestruj się już dziś! Poleć też znajomym.

Kupuj taniej
— od -5% do -40%

Po prostu dodaj produkt(y) do koszyka, a obniżona wartość
zostanie automatycznie przeliczona. Im wyższa kwota,
tym większy rabat!

Polecaj i zarabiaj
— premia rekomendacyjna do 10%

Polecaj znajomych do ZepterClub i odbierz premię
w wysokości do 10% wartości ich pierwszego zakupu.

Dobrymi rzeczami warto się dzielić. Twój znajomy również
mogą korzystać z przywilejów ZepterClub.

Sprzedawaj i zarabiaj
— prowizja od 5% do 40%

Zostań Przedstawicielem Zepter i zarabiaj pracując
w dowolnym miejscu, kiedy chcesz, ile chcesz.

Otrzymujesz premię rekomendacyjną do 10% wartości
każdego zakupu dokonanego przez poleconych
przez Ciebie członków klubu.

Otrzymujesz prowizję osobistą od 5% do 40%
od każdej dokonanej przez Ciebie sprzedaży!

Jesteśmy zawsze do Twojej dyspozycji:

☎ 22 230 99 40

✉ info@zepter.com.pl

📷🎵 [zepter_polska](#)

📺📘 [@zepterinternationalpoland](#)



Dołącz do ZepterClub



Zepter International Poland Sp. z o.o.

ul. Domaniewska 37, 02-672 Warszawa

Infolinia: 22 230 99 40

www.zepter.pl