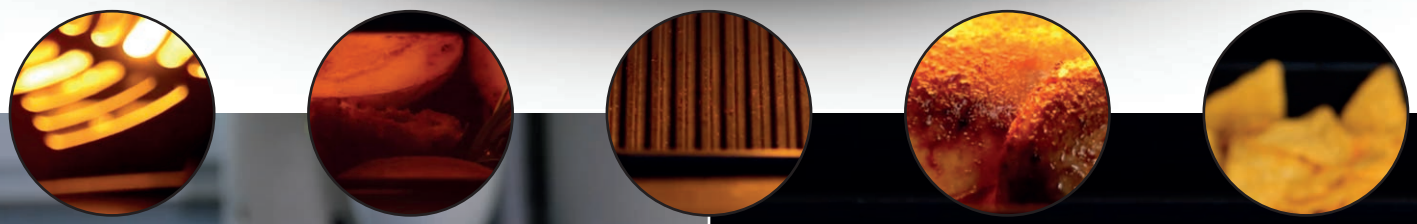
Philipiak
MILANO
1967

Fornello PRO

Jeden wybór, wiele funkcji



Przyrządzaj dania tak jak lubisz najbardziej

Fornello Pro to wielofunkcyjne urządzenie, z którego pomocą przyrządzisz ulubione potrawy na kilkanaście sposobów. Każdy program został predefiniowany maksymalnie wykorzystując moc urządzenia i zapewniając optymalne rezultaty kulinarne.

Konwekcja - Idealna do równomiernego pieczenia mięs i warzyw. Gorące powietrze gwarantuje chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze.

Pieczenie - Perfekcyjne dla ciast, tart i zapiekanek. Ustawienia zapewniają dokładne wypieczenie bez przypalania.

Ruszt - Świetny do steków, ryb i szaszłyków. Potrawy uzyskują charakterystyczne grillowe linie i aromat.

Suszenie - Przygotuj domowe suszone owoce, warzywa czy zioła. Delikatna obróbka zachowuje smak i wartości odżywcze.

Wypiekanie - Stwórz idealne pieczywo, muffiny i pizze. Doskonała równowaga chrupiącej skórki i puszystego wnętrza.

Grill - Najlepszy do mięs, warzyw i ryb. Nadaje potrawom wyrazisty smak z minimalną ilością tłuszczu.

Wolnowar - Przygotuj aromatyczne gulasze, zupy i duszone mięsa. Powolne gotowanie wydobywa głęboki smak składników.

Smażenie - Usmaż frytki, panierowane warzywa czy kurczaka. Chrupiące i złociste potrawy przy minimalnej ilości oleju.

Duszenie - Idealne dla warzyw, mięs i sosów. Zachowuje soczystość i pełnię smaku składników.

Parowanie - Najzdrowsza metoda przyrządzania m.in. ryb, warzyw i ryżu. Zachowuje witaminy, minerały i naturalny smak.

Podgrzewanie - Szybko i równomiernie podgrzewa gotowe potrawy, zachowując ich smak i strukturę.

Dodatkowo Fornello Pro posiada możliwość ręcznego wyboru ustawień, co pozwala kontrolować temperaturę oraz czas i idealnie dopasować proces gotowania do indywidualnych potrzeb.

Grill

Smażenie

Parowanie

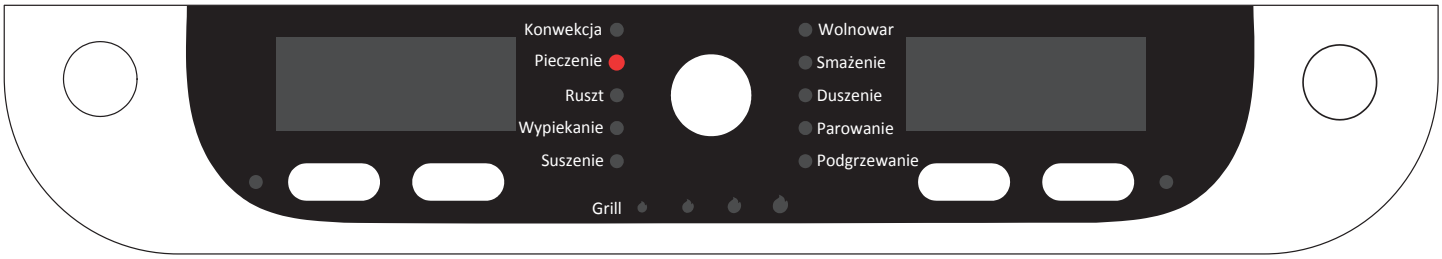
Wolnowar

Wypiekanie

Łatwe sterowanie i czytelne wskazówki

Sterowanie urządzeniem jest bardzo proste. Centralnie usytuowane pokrętło służy do wyboru programu, z którego chcemy skorzystać, a także pozwala na ustawienie własnych parametrów.

Po skończonym gotowaniu Fornello Pro wydaje sygnał dźwiękowy a po prawej stronie pojawia się napis „END". Następnie urządzenie samoistnie się wyłącza.

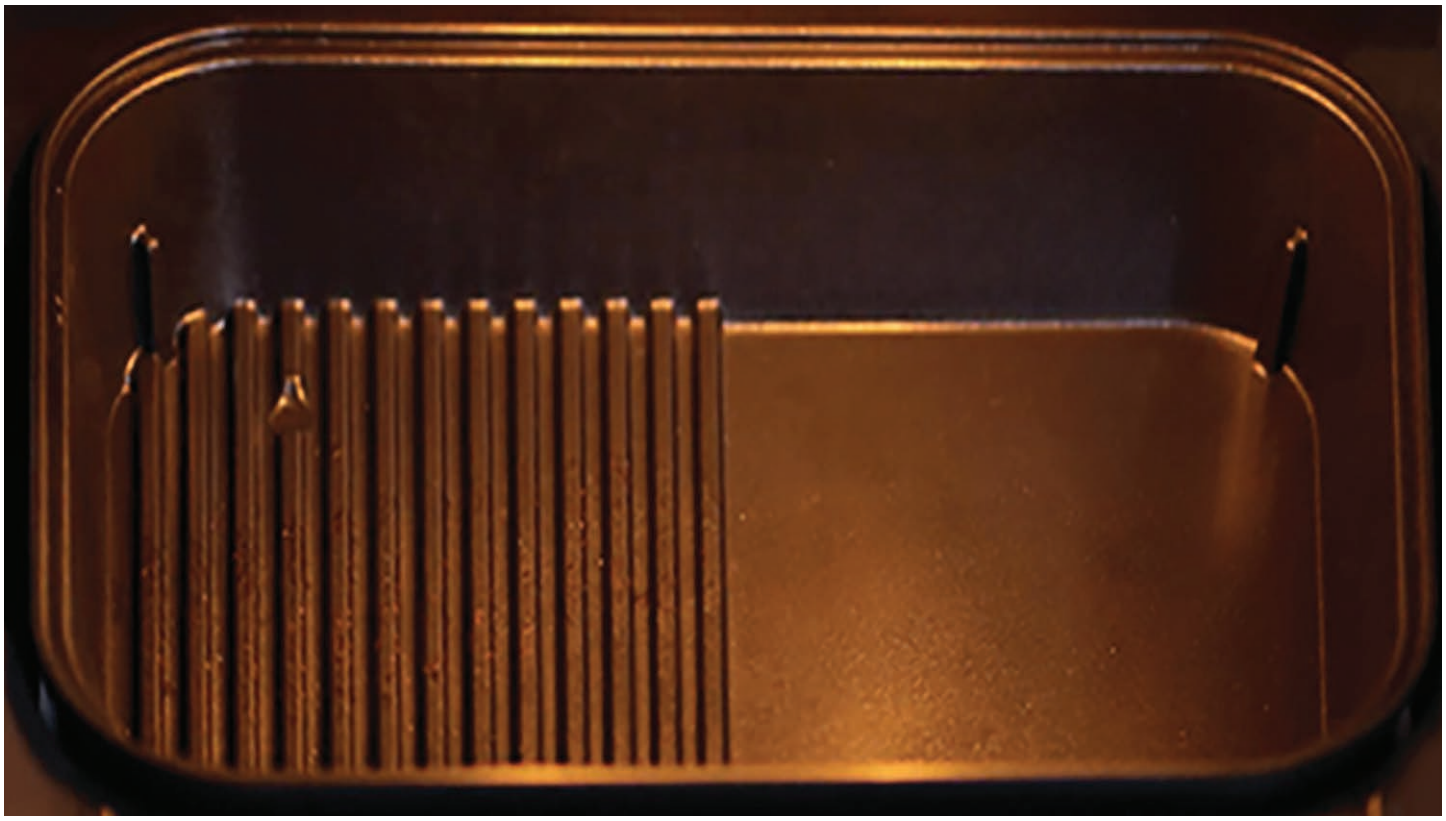


Optymalne wymiary

Fornello Pro idealnie sprawdza się do dań dla singli, ale również dla całej rodziny. Dzięki konstrukcji pokrywy, pojemność Fornello Pro jest maksymalnie duża co pozwala na upieczenie całego kurczaka lub kaczki. Wysokość urządzenia to 29 cm, szerokość: 37 cm, głębokość: 43 cm.

Dzięki transparentnej pokrywie i wewnętrznemu oświetleniu masz możliwość oceny i kontroli poziomu przyrządzanych dań.

FUNKCJE / PROGRAMY GOTOWANIA



Ciepło w każdej chwili: dzięki funkcji podgrzewania potrawy zawsze pozostaną w idealnej temperaturze. Zadbaj o świeżość i smak posiłków w kilka chwil.

Czystość bez trudu: nieprzywierająca powłoka i przemyślana konstrukcja urządzenia sprawiają, że czyszczenie Fornello Pro jest szybkie i wygodne. Mniej czasu na sprzątanie, więcej na gotowanie!

Wszechstronność: zestaw akcesoriów umożliwia przygotowanie różnorodnych potraw: od szaszłyków i pizzy po delikatne wypieki oraz potrawy w pełni ugotowane na parze. Wygodne akcesoria ułatwiają codzienne gotowanie i eksperymentowanie w kuchni.

Gotowanie na parze: dzięki funkcji parowania w urządzeniu zachowasz wartości odżywcze, kolor i aromat przyrządzanych potraw. Ugotujesz idealne warzywa lub delikatne mięsa szybciej i bez wysiłku, korzystając z zaawansowanej technologii.

Program: Pieczenie

Dorada

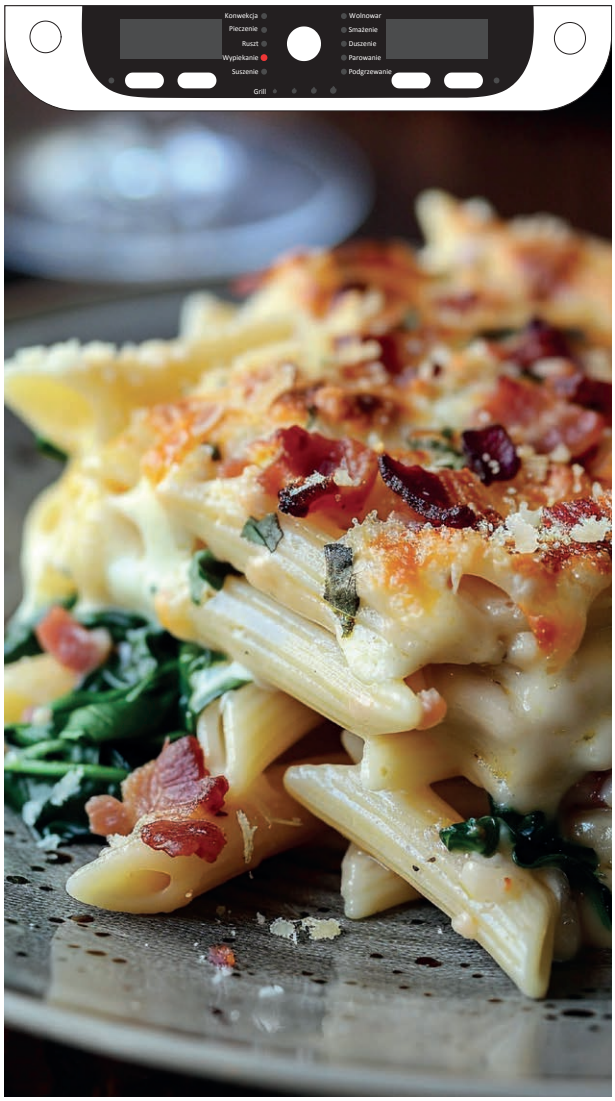
Składniki:

- 2 dorady, około 300-400g każda
- 4 łyżki oliwy
- 3 łyżeczki pieprzu cytrynowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli

Przepis:

1. Dorady natrzyj dokładnie przyprawami, olejem i sokiem z cytryny.
2. Ustaw program Pieczenie na 220°C i 5 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Do garnka urządzenia włóż papier do pieczenia, a na nim ryby.
4. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę i ustaw czas na 20 minut, włóż garnek z rybami i zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po 20 minutach dorady są gotowe.

Program: Wypiekanie



Zapiekanka makaronowa

Składniki:

- 250g makaronu
- 300g boczku wędzonego
- 500g pieczarek
- 170g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 250g szpinaku baby
- 100ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 300g tartej mozzarelli

Przepis:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Boczek pokrój w kostkę, a cebulę w piórka. Na patelni usmaż boczek z cebulką na złoty kolor wraz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, dodaj 1 łyżeczkę soli i ½ łyżeczki pieprzu.
3. Na patelnię dodaj pokrojone w plasterki pieczarki. Smaż, aż do odparowania wody.
4. Na patelnię dodaj szpinak. Jak zmniejszy swoją objętość dodaj śmietankę. Gotuj około 5 minut.
5. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw czas na 15 minut i 175°C. Uruchom program zamykając pokrywę.
6. Zawartość patelni przełóż do miski. Dodaj ugotowany makaron, dobrze wymieszaj i przełóż do garnka urządzenia. Posyp tartym żółtym serem. Delikatnie przygnieć.
7. Po nagrzaniu umieść garnek w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Pieczenie

Skrzydełka

Składniki:

- 1 kg skrzydełek
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 10 łyżek sosu BBQ
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Pieczenie, ustaw czas na 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Wszystkie przyprawy poza sosem BBQ wymieszaj w misce z olejem.
3. Zamarynuj skrzydełka powstałą marynatą i ułóż w garnku urządzenia.
4. Po nagrzaniu urządzenia, garnek ze skrzydełkami umieść w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
5. Po 20 minutach otwórz pokrywę i obróć skrzydełka. Po zamknięciu pokrywy będzie kontynuowany proces pieczenia.
6. Po upieczeniu skrzydełka przełóż do miski i dobrze wymieszaj z sosem BBQ.

Program: Pieczenie

Pstrąg

Składniki:

- 2 pstrągi, około 250g każdy
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 2 plastry cytryny
- 1 ząbek czosnku przeciśniętego przez praskę

Przepis:

1. Z papieru do pieczenia wytnij prostokąt o bokach dopasowanych do wymiarów garnka urządzenia.
2. Dwa pstrągi natrzyj dokładnie przyprawami.
3. Do środka pstrąga włóż po 1 plastrze cytryny przekrojonym na pół. Pstrągi odstaw.
4. Ustaw program Pieczenie, ustaw temperaturę na 220°C i czas 15 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
5. W garnku umieść papier a na nim pstrągi.
6. Po nagrzaniu urządzenia, włóż garnek z rybami.
7. Rozpocznij proces pieczenia, zamykając pokrywę urządzenia.
8. Po 15 minutach pstrąg jest gotowy do spożycia

Program: Ruszt

Burger wołowy

Składniki:

- 4 burgery, około 200 gramów każdy
- 4 bułki do hamburgerów
- 4 liście sałaty
- 4 plasterki sera żółtego mimolette lub cheddar
- 1 cebula
- 1 pomidor
- Majonez, ketchup, musztarda do wyboru
- 4 ogórki kiszone lub piklowane

Przepis:

1. Wybierz program Ruszt. Ustaw temperaturę na 205°C i czas 5 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę. Ustaw czas 15 minut i włóż 4 burgery. Zamknij urządzenie.
3. Po 10 minutach obróć kotlety, połóż po plasterku sera żółtego na każdym burgerze i piecz jeszcze 5 minut. Zamknij urządzenie. Wyjmij gotowe kotlety
4. Bułki przetnij na pół, włóż 2 sztuki do urządzenia na około 2-3 minuty, aż się zarumienią.
5. Bułkę posmaruj ulubionym sosem. Ułóż mięso na bułce wraz z dodatkami.

Program: Konwekcja

Pieczona połówka kurczaka

Składniki:

- ½ kurczaka, około 700g
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Zamarynuj kurczaka w przyprawach i oleju, wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Ustaw program Konwekcja na 185°C i czas 40 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
3. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem, ułóż kurczaka skórą do dołu. Zamknij urządzenie.
4. Po 20 minutach obróć kurczaka na drugą stronę. Zamknij pokrywą urządzenie.
5. Po zakończeniu programu kurczak jest gotowy.

Program: Wolnowar

Konfitowane udka z kaczki

Składniki:

- 2 udka z kaczki, 300g każde
- 10 ziel angielskich
- 8 liści laurowych
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 3 gałązki rozmarynu
- 3 gałązki tymianku
- 4 ząbki czosnku
- Około 1,2 l oleju

Przepis:

1. Udka natrzyj dokładnie solą i pieprzem.
2. Udka włóż do garnka urządzenia.
3. Włóż garnek do urządzenia. Dodaj pozostałe przyprawy i zalej olejem do całkowitego zanurzenia udek. Zamknij garnek urządzenia pokrywą szklaną. Urządzenie pozostaw otwarte.
4. Ustaw program Wolnowar na 90°C oraz czas na 4 godziny i 30 minut.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia udka są gotowe.

Program: Pieczenie

Pieczony kurczak po indyjsku

Składniki:

- ½ kurczaka, około 700g
- 10g obranego, startego imbiru
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ½ łyżeczki kolendry w proszku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki soli
- Garść świeżej kolendry drobno posiekanej
- ½ łyżeczki kuminu
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- ½ łyżeczki płatków chili
- ½ łyżeczki kurkumy

Przepis:

1. W misce wymieszaj wszystkie przyprawy i natrzyj marynatą kurczaka.
2. Wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. Ustaw urządzenie na program Pieczenie. Ustaw czas 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
4. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem. W koszu ułóż kurczaka skórką do dołu. Zamknij urządzenie.
5. Po 20 minutach obróć kurczaka na drugą stronę. Po zamknięciu pokrywy proces pieczenia będzie kontynuowany.
6. Gotowego kurczaka posyp kolendrą.

Program: Konwekcja

Pieczone ziemniaki

Składniki:

- 500g ugotowanych ziemniaków pokrojonych na mniejsze kawałki
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw czas na 25 minut i temperaturę na 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenie.
2. W misce wymieszaj wszystkie przyprawy wraz z olejem. Dodaj ziemniaki i natrzyj je przyprawami.
3. Do nagrzanego urządzenia, włóż kratkę do garnka urządzenia, a na niej poukładaj ziemniaki. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
4. Po upieczeniu ziemniaki są gotowe jako dodatek do dań.

Program: Konwekcja

Kotlety mielone

Składniki:

- 30g cebuli
- 1 bułka czerstwa, np. kajzerka lub 50g bułki tartej
- 150g mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 80g bułki tartej do panierowania
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 800g mięsa mielonego wieprzowego

Przepis:

1. Do miski włóż porwaną czerstwą bułkę, zalej mlekiem. Odstaw na chwilę.
2. Do miski dodaj mięso, drobno posiekaną cebulę, przyprawy i jajko. Dokładnie wymieszaj.
3. Zwilżonymi wodą dłońmi formuj kotlety, a następnie zapanieruj w bułce tartej.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas 30 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Na garnek połóż kratkę, a na niej ułóż kotlety i spryskaj je olejem | w sprayu. Garnek włóż do nagrzanego urządzenia..
6. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja

Hot dog

Składniki:

- 4 bułki do hot dogów
- 4 parówki
- 24 plasterki pepperoni
- 100g tartego sera żółtego
- 4 łyżeczki prażonej cebulki
- Keczup, musztarda
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 10 minut i 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. Bułki przekrój na pół, garnek wyłóż papierem do pieczenia. Bułki przełóż do garnka.
3. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z bułkami. Zamknij pokrywę urządzenia. Po 3 minutach otwórz pokrywę, bułki posmaruj koncentratem pomidorowym, połóż pepperoni i posyp tartym żółtym serem. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Po 4 minutach otwórz i włóż parówki. Zamknij urządzenie.
5. Po 3 minutach hot dogi są gotowe, polej keczupem, musztardą i posyp prażoną cebulką.

Program: Wypiekanie

Focaccia z pomidorami

Składniki:

- 25g drożdży
- 100g mleka
- 200g wody
- 200g ugotowanych ziemniaków przeciśniętych przez praskę
- 500g mąki pszennej typ 00
- 2 łyżeczki soli
- 100g oliwy
- 300g pomidorków koktajlowych

Przepis:

1. Do ciepłego mleka dodaj pokruszone drożdże oraz 100g mąki. Wymieszaj dokładnie i odstaw na 20 minut.
2. Do miski dodaj 400g mąki, wodę, ziemniaki oraz drożdże z mąką i 2 łyżeczki soli. Wyrabiaj ciasto, powinno być błyszczące i lepkie.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia.
4. Papier polej 5 łyżkami oliwy, wyłóż ciasto. Przykryj ściereczką. Pozostaw do wyrośnięcia na minimum 2 godziny.
5. Ustaw program Wypiekanie na 205°C i 20 minut. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciastem. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja

Francuskie ciasteczka z budyniem i brzoskwiniami

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 budyń waniliowy ugotowany w 420 ml mleka
- 4 połówki brzoskwini z puszki
- opcjonalnie cukier puder do posypania
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, natnij 4 równe prostokąty. Każdy z prostokątów przekrój na pół. Na jednej z połówek wyłóż na środku ok. 2 łyżki budyniu, następnie 1 połówkę brzoskwini.
2. Drugą połówkę ciasta delikatnie ponacinaj w kilku miejscach na środku. Połóż ją na ciasto z budyniem i brzoskwinią. Dobrze sklej boki.
3. W miseczce wymieszaj żółtko z mlekiem.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas na 12 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż ciasteczka. Delikatnie pędzelkiem posmaruj ciastka mieszaniną żółtka i mleka.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciasteczkami. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
7. Po upieczeniu ciasteczka możesz posypać cukrem pudrem.

Program: Konwekcja

Croissant

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, wytnij 6 trójkątów, zwiń rogaliki.
2. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia, ułóż rogaliki.
4. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem. Posmaruj pędzelkiem rogaliki.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z rogalikami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Pozostaw rogaliki do ostudzenia.

Program: Wypiekanie

Paluchy z ciasta francuskiego z szynką i serem

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 100g szynki w plasterkach
- 150g tartego sera żółtego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, przetnij na pół w poprzek. Obie połówki posmaruj koncentratem pomidorowym. 1 połówkę posyp przyprawami i tartym serem, rozłóż szynkę.
2. Drugą połówkę ciasta przykryj połówką z dodatkami. Ciasto dociśnij mocno rękami. Ciasto pokrój na paski o szerokości 1,5 – 2 cm. Każdy pasek przyciśnij z jednej strony, jednocześnie złap za drugi koniec i wykręć jak spiralę.
3. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie na 180°C i 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Garnek wyłóż papierem do pieczenia. Paluchy ułóż na papierze. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem i posmaruj pędzelkiem paluchy.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z paluchami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
6. Gotowe paluchy pozostaw do całkowitego ostudzenia.

Program: Wypiekanie

Muffiny z białą czekoladą i malinami

Składniki:

- 200g białej czekolady
- 375g mleka w temperaturze pokojowej
- 2 jajka w temperaturze pokojowej
- 160g masła
- 250g malin
- 375g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki skórki z cytryny
- 25g cukru pudru

Przepis:

1. Masło rozpuść i pozostaw do wystudzenia.
2. Czekoladę posiekaj.
3. Mleko i jajka wymieszaj dokładnie na płynną masę..
4. W drugiej misce wymieszaj mąkę, proszek, cukier, skórkę z cytryny, dodaj płynną masę oraz masło. Delikatnie, dokładnie wymieszaj ale nie za długo. Na koniec dodaj posiekaną czekoladę oraz maliny i delikatnie zamieszaj.
5. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw ręcznie czas na 15 minut i 175°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
6. Gotową masą wypełnij kokilki do ¾ wysokości. Kokilki z ciastem umieść w garnku naczynia.
7. Włóż garnek do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja

Jagodzianki

Składniki:

- 400g jagód
- 340g mąki
- 80g masła
- 145g cukru
- 190g mleka
- 15g drożdży
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 1 żółtko i 1 jajko
- 15g cukru waniliowego

Przepis:

1. Do miski dodaj 35g cukru, 35g mąki i 35g masła. Składniki na kruszonkę wymieszaj dokładnie i odstaw do lodówki.
2. Zachowaj 1 łyżkę mleka na później, resztę podgrzej i rozpuść w nim drożdże i 70g cukru.. Dodaj resztę składników na ciasto, oprócz masła. Wyrabiaj ciasto.
3. Dodaj 45g masła. Wyrabiaj dalej ciasto, aż będzie gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od rąk. Przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
4. W miseczce delikatnie wymieszaj jagody ze skrobią ziemniaczaną i 40g cukru.
5. Ciasto podziel na 8 równych części, uformuj gładkie kule i pozostaw na blacie posypanym mąką na 5 minut.
6. Każdą kulę rozwałkuj na 0,5 cm placek, nałóż 3 łyżki jagód i dokładnie zlep brzegi ciasta.
7. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program i zamknij pokrywę urządzenia.
8. W miseczce roztrzep jajko z 1 łyżką mleka. Gotowe drożdżówki posmaruj mieszanką za pomocą pędzelka. Posyp przygotowaną wcześniej kruszonką. Układaj po 3 drożdżówki w garnku wyłożonym papierem do pieczenia.
9. Po nagrzaniu urządzenia, garnek umieść w jego wnętrzu. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
10. Po 15 minutach wyjmij upieczone jagodzianki i włóż kolejne nastawiając pieczenie na 15 minut.

Program: Suszenie

Suszenie jabłek

Składniki:

- 2 jabłka, około 150g każde

Przepis:

1. Wytnij gniazda nasienne z jabłek i pokrój je w cienkie plasterki.
2. Do urządzenia włóż garnek, zamontuj kratkę na garnku, ułóż plasterki jabłek jeden obok drugiego, mogą delikatnie na siebie nachodzić.
3. Ustaw program Suszenie na 70°C i 3 godziny. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
4. Możesz wydłużyć czas w zależności od żądanego efektu.

Program: Wypiekanie

Chleb pszenny półrazowy na maślance

Składniki:

- 25g drożdży
- 400g maślanki
- 100g wody
- 400g mąki pszennej, typu 450
- 200g mąki pszennej chlebowej, typu 1850 lub 2000
- 2 łyżeczki soli

Przepis:

1. Do miski dodaj wszystkie składniki oprócz soli. Wyrabiaj ciasto. Do ciasta dodaj sól i ponownie wyrób ciasto. Przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 2 godziny.
2. Odwróć miskę z wyrośniętym ciastem na lekko oprószonym mąką blacie, kiedy ciasto odejdzie od miski rozciągnij delikatnie płat ciasta, złóż przeciwległe krawędzie do środka, następnie złóż pozostałe dwie krótsze krawędzie do środka.
3. Uformowany w ten sposób bochenek przełóż do kosza aluminiowego wyłożonego papierem do pieczenia tak, aby łączenie znajdowało się od spodu. Pozostaw ponownie do wyrośnięcia.
4. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw czas na 20 minut 180°C i uruchom program. Zamknij urządzenie.
5. Włóż kosz z bochenkiem do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
6. Po wystudzeniu chleb jest już gotowy do podania.

Program: Konwekcja

Popcorn

Składniki:

- 60g ziaren kukurydzy
- 1 łyżka oleju

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja na 230°C i 20 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Po rozgrzaniu urządzenia zamontuj garnek urządzenia z koszem.
3. Do kosza urządzenia wsyp wymieszane z olejem ziarna kukurydzy i Zamknij urządzenie.
4. Popcorn powinien być gotowy po około 15 minutach lub w momencie przestania “strzelania”.

Program: Konwekcja i Grill

Stek z antrykotu z ziemniakami i marchewkami

Składniki:

- 2 steki z antrykotu, około 250-300g każdy
- 600g ziemniaków
- 200g mini marchewek
- 8 łyżek oliwy
- 4 plastry masła
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- sól, pieprz

Przepis:

1. Umyj ziemniaki i ponacinaj je w poprzek, ale nie do końca. Natrzyj je solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym, suszonym rozmarynem i oliwą z oliwek. Marchewki przekrój wzdłuż na pół, skrop oliwą i posyp odrobiną soli.
2. Ustaw program Konwekcja na 230°C i czas 30 minut. Uruchom program, zamknij urządzenie. Po osiągnięciu żądanej temperatury, włóż garnek z koszem do urządzenia i ułóż w nim ziemniaki. Zamknij urządzenie.
3. Po 15 minutach pieczenia dodaj do kosza marchewki. Zamknij urządzenie i kontynuuj pieczenie. Po zakończeniu programu przełóż upieczone warzywa do miski i przykryj je folią aluminiową. W urządzeniu pozostaw garnek i kratkę.
4. Ustaw program Grill na 230°C i czas 10 minut. Uruchom program, zamknij urządzenie, po nagrzaniu włóż dwa steki posypane solą i pieprzem. Na każdy stek połóż po dwa plasterki masła. Zamknij urządzenie i grilluj, kontrolując czas w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia mięsa.
5. Po zakończeniu grillowania przełóż steki na talerz, przykryj je folią spożywczą i pozostaw na 10–15 minut, aby odpoczęły.
6. Podawaj steki z przygotowanymi wcześniej warzywami.

Program: Konwekcja

Pieczywo czosnkowe

Składniki:

- 1 bagietka francuska
- 40g masła w temperaturze pokojowej
- 100g wiórków mozzarelli
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka oregano
- 1 szczypta soli

Przepis:

1. W miseczce wymieszaj masło z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą i oregano. Bagietkę pokrój pod kątem na kromki o grubości około 2 cm, posmaruj je przygotowanym masłem czosnkowym i posyp wiórkami mozzarelli.
2. W urządzeniu umieść garnek i kratkę. Ustaw program Konwekcja na 210°C i czas 5 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie. Gdy urządzenie się nagrzeje, włóż przygotowane pieczywo. Zamknij urządzenie.
3. Po zakończeniu programu pieczywo jest gotowe do podania.

Program: Konwekcja

Roladki z ciasta filo z mięsem mielonym

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta filo
- 500g wołowego mięsa mielonego
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 200g tartego sera żółtego
- 200g panko lub bułki tartej
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 5 łyżek oliwy
- 1 łyżeczka soli

Przepis:

1. Na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodaj mięso mielone i smaż przez około 10–15 minut, aż będzie dobrze przesmażone. Następnie dodaj przyprawy i koncentrat pomidorowy, wymieszaj i smaż jeszcze około 5 minut. Gotowe mięso przełóż na sitko i odsącz z nadmiaru tłuszczu.
2. Z ciasta filo powycinaj trójkąty o podstawie około 12 cm. Na każdy trójkąt nałóż 2 łyżki farszu i 1 łyżkę sera żółtego. Zawiń delikatnie boki do środka, a następnie zwiń ciasto w roladkę, zaczynając od podstawy trójkąta.
3. W jednej misce roztrzep jajka widelcem, a do drugiej wsyp panko. Każdą roladkę obtocz kolejno w jajku, a następnie w panko.
4. Ustaw program Konwekcja na 205°C i czas 12 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie.
5. Do nagrzanego urządzenia, włóż garnek z kratką i ułóż na niej roladki. Zamknij urządzenie.
6. Po upieczeniu roladki przełóż na talerz i podawaj z ulubionymi sosami.

Program: Parowanie

Łosoś na parze

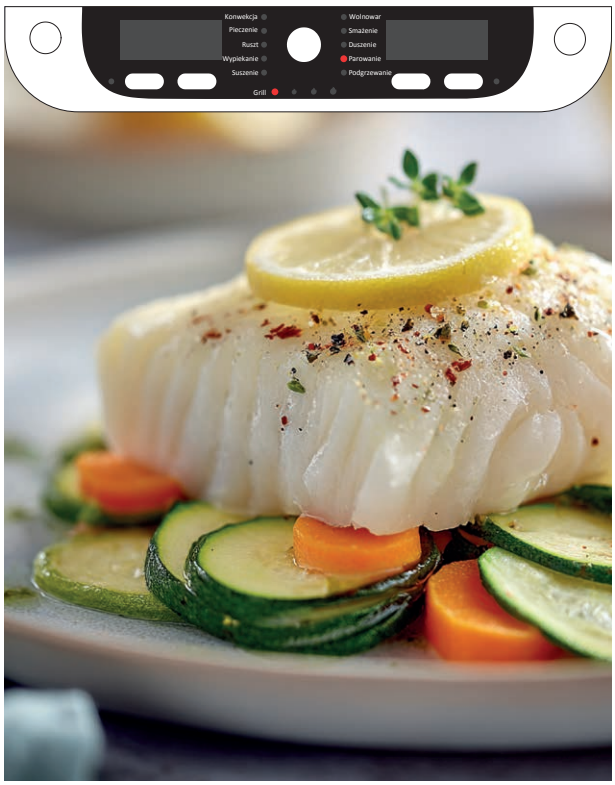
Składniki:

- 500g łososia
- 1 łyżka pieprzu cytrynowego
- 1 szczypta soli

Przepis:

1. Łososia natrzyj przyprawami, zawiń szczelnie w papier do pieczenia. Do garnka urządzenia dodaj 1 litr wody, połóż kratkę.
2. Ustaw program Parowanie i czas 22 minuty. Przykryj szklaną pokrywą i uruchom program. Po 10 minutach połóż rybę na kratce i zamknij szklaną pokrywą.
3. Podawaj łososia z ulubionymi dodatkami.

Program: Parowanie



Dorsz z warzywami

Składniki:

- 2 filety z dorsza, około 150g każdy
- 1 marchewka
- ½ cukinii
- 70g białej części pora
- 2 łyżki oliwy
- 2 plasterki cytryny
- 1 łyżka pieprzu cytrynowego
- sól, pieprz

Przepis:

1. Rybę natrzyj pieprzem cytrynowym. Cukinię, marchewkę i pora pokrój w plasterki. Przygotuj dwie papiloty z papieru do pieczenia.
2. Podziel warzywa na dwie porcje i ułóż je w papilotach. Skrop oliwą, dopraw solą i pieprzem. Na warzywach ułóż po jednym filecie ryby, a na każdym filecie połóż plasterek cytryny.
3. W urządzeniu umieść garnek i wlej do niego wodę na wysokość około 2 cm. Następnie umieść w nim kratkę, a na niej ułóż papiloty z rybą. Zamknij urządzenie, ustaw program Parowanie i czas 20 minut.
4. Po zakończeniu programu ryba jest gotowa do podania.

Program: Wypiekanie

Placek z jabłkami

Składniki:

- 210g cukru
- 200g masła w temperaturze pokojowej
- 200g jogurtu naturalnego
- 320g mąki pszennej
- 4 jajka
- 2 zielone jabłka
- 13g proszku do pieczenia
- 16g cukru waniliowego
- 1 łyżka cynamonu

Przepis:

1. Do miski dodaj masło, jajka, mąkę, 180 g cukru, cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz jogurt naturalny. Miksuj wszystkie składniki przez około 2 minuty na średnich obrotach, aż uzyskasz jednolitą, gładką masę.
2. Garnek wyłóż papierem do pieczenia, tak aby wystawał poza rant o około 3–4 cm. Przełóż do niego przygotowane ciasto. Ustaw program Wypiekanie na 180°C i czas 30 minut, a następnie zamknij urządzenie.
3. W międzyczasie obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój je w ósemki. Kawałki jabłek ułóż na wierzchu ciasta. W małej miseczce wymieszaj 2 łyżki cukru z cynamonem i posyp nimi wierzch ciasta.
4. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciastem i zamknij urządzenie.. Piecz do momentu, aż patyczek włożony w środek ciasta będzie suchy.
5. Po zakończeniu programu placek z jabłkami jest gotowy. Pozostaw go na chwilę do przestudzenia przed podaniem.

Program: Parowanie

Pulpety z indyka z sosem jogurtowym

Składniki:

- 400g mięsa mielonego z indyka
- 150g jogurtu greckiego
- 1 cebula
- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka musztardy dijon
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki posiekanego kopru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu

Przepis:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i usmaż na złoty kolor na patelni z 1 łyżką oliwy. Przełóż ją do miski i pozostaw do wystudzenia. Następnie do miski z cebulą dodaj mięso, jajko, bułkę tartą, mleko, posiekaną natkę pietruszki, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz ½ łyżeczki soli i pieprzu. Całość dokładnie, ale krótko wymieszaj – masa nie powinna być zbyt zbita. Z gotowej masy uformuj pulpety.
2. W urządzeniu umieść garnek i wlej do niego wodę na wysokość około 2 cm. Wstaw kratkę, a na niej ułóż arkusz papieru do pieczenia. Nakłuj papier wykałaczką w kilku miejscach, aby umożliwić cyrkulację pary. Ułóż pulpety na papierze. Ustaw program Parowanie i czas 25 minut, a następnie zamknij urządzenie.
3. W międzyczasie przygotuj sos jogurtowy. W miseczce wymieszaj jogurt, musztardę, posiekany koperek, sok z cytryny, sól i pieprz.
4. Po zakończeniu programu pulpety są gotowe. Podawaj je z przygotowanym sosem jogurtowym.

Program: Konwekcja

Nachosy z serem

Składniki:

- 100g tartego sera żółtego
- 200g nachosów

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja na 200°C i czas 5 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie.
   Garnek wyłóż papierem do pieczenia.
2. Na dno garnka wysyp połowę nachosów, posyp połową żółtego sera, następnie dodaj pozostałe nachosy i posyp pozostałym serem. Wstaw garnek do nagrzanego urządzenia i zamknij urządzenie.
3. Po zakończeniu programu podawaj nachosy z guacamole, salsą lub kwaśną śmietaną.

Program: Parowanie

Piersi z kurczaka na parze w ziołach i cytrynie

Składniki:

- 2 filety z piersi kurczaka, około 200g każdy
- 4 łyżki oliwy
- sok z połowy cytryny
- 4 plasterki cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka oregano
- sól, pieprz

Przepis:

1. W misce wymieszaj oliwę, sok z cytryny, miód, czosnek przeciśnięty przez praskę, oregano oraz szczyptę soli i szczyptę pieprzu. Natrzyj mięso przygotowaną marynatą i odstaw na 30 minut, aby się zamarynowało.
2. Przygotuj dwie papiloty z papieru do pieczenia. Filety z kurczaka wraz z marynatą przełóż do papilotów, a na każdym kawałku mięsa ułóż po dwa plasterki cytryny.
3. W urządzeniu umieść garnek i wlej do niego wodę na wysokość około 2 cm. Następnie włóż kratkę i ułóż na niej papiloty z kurczakiem. Zamknij urządzenie, ustaw program Parowanie i czas 25 minut.
4. Po zakończeniu programu kurczak jest gotowy do podania.

Program: Wypiekanie

Szybkie bułki bez wyrastania

Składniki:

- 335g mąki pszennej
- 170g letniej wody
- 1 żółtko
- 25g świeżych drożdży
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki cukru
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki nasion słonecznika lub dyni lub czarnuszki

Przepis:

1. Do miski wsyp mąkę, sól i cukier, a następnie dodaj letnią wodę, olej i świeże drożdże. Wyrabiaj ciasto, aż stanie się gładkie, elastyczne i zacznie samo odchodzić od ścianek miski.
2. Ciasto podziel na 6 równych części. Z każdej porcji uformuj bułkę i ułóż w koszyku wyłożonym papierem do pieczenia. Każdą bułkę natnij nożem przez środek, posmaruj roztrzepanym żółtkiem i posyp ziarnami.
3. Ustaw program Wypiekanie na 180°C i czas 15 minut. Zamknij urządzenie. Do nagrzanego urządzenia włóż koszyk z bułkami. Zamknij urządzenie.
4. Po zakończeniu programu bułki są gotowe. Pozostaw je na chwilę do przestudzenia przed podaniem.

Program: Grill Ruszt

Bitki wołowe

Składniki:

- 1kg udźca wołowego
- 250g pieczarek
- 2 cebule
- 1l wody
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki masła
- 5 łyżek mąki pszennej
- 4 liście laurowe
- 8 sztuk ziela angielskiego
- 4 ziarna pieprzu
- sól, pieprz

Przepis:

1. Mięso pokrój na plastry o grubości około 1 cm. Każdy kawałek delikatnie rozbij tłuczkiem, oprósz solą i pieprzem z obu stron, a następnie obtocz w mące.
2. Ustaw program Grill na 230°C i czas 7 minut. Włóż do urządzenia kratkę, uruchom program i zamknij urządzenie. Gdy urządzenie się nagrzeje, ułóż na kratce kotlety i zamknij urządzenie.
3. W międzyczasie pokrój pieczarki w plastry, a cebulę w piórka. Po zakończeniu grillowania przełóż mięso do miski i wyjmij kratkę z urządzenia.
4. Ustaw program Ruszt na 230°C i czas 20 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie. Następnie do garnka w nagrzanym urządzeniu dodaj 4 łyżki oliwy, 2 łyżki masła, pieczarki i cebulę. Zamknij urządzenie. Co 5 minut otwieraj urządzenie i delikatnie mieszaj składniki.
5. Po zakończeniu programu dodaj do urządzenia mięso, układając je na równomiernej warstwie pieczarek i cebuli. Dodaj ziarna pieprzu, ziele angielskie, liście laurowe oraz tyle wody, aby mięso było całkowicie przykryte. Zamknij garnek szklaną pokrywą, pozostawiając urządzenie otwarte. Ustaw program Duszenie na 100°C i czas 90 minut. Po zakończeniu programu ustaw ponownie czas 60 minut.
6. Po zakończeniu duszenia bitki są gotowe. Podawaj je z ulubionymi dodatkami.

Program: Konwekcja

Frytki

Składniki:

- 500g zamrożonych frytek

Przepis:

1. Frytki wsyp do koszyka. Ustaw program Konwekcja 230°C i czas 10-13 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Do nagrzanego urządzenia włóż koszyk z frytkami. Zamknij urządzenie.. Czas pieczenia zależy od wielkości frytek.
3. Podawaj frytki z ulubionymi sosami.

Program: Konwekcja i Grill

5 minutowe steki z frytkami i surówką colesław

Składniki:

- 400g polędwicy wołowej
- 300g frytek
- 200g surówki colesław
- 50g brandy
- 100g śmietanki 30%
- 100ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka sosu pieczeniowego w proszku
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Przepis:

1. Na patelni, na średniej mocy, praż 2 łyżeczki mielonego pieprzu przez około 2–3 minuty. Następnie dodaj brandy i gotuj, aż objętość płynu zmniejszy się o połowę. Dodaj wodę, śmietankę 30% oraz sos pieczeniowy, dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając. Na koniec dodaj musztardę i szczyptę soli, ponownie wymieszaj i odstaw sos na bok.
2. Polędwicę pokrój w plastry o grubości około 1 cm, oprósz 1 łyżeczką soli i pieprzu. Ustaw program Konwekcja na 230°C i czas 15 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie. Do nagrzanego urządzenia, włóż koszyk z frytkami i zamknij urządzenie. Po zakończeniu pieczenia wyjmij frytki, przełóż do miski i posyp solą.
3. Steki delikatnie natrzyj oliwą z oliwek. Ustaw program Grill na 230°C i czas 5 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie. Do nagrzanego urządzenia, włóż kratkę i ułóż na niej steki. Zamknij urządzenie. Po zakończeniu grillowania wyjmij steki i odstaw na około 5 minut, aby odpoczęły.
4. Steki podawaj z surówką coleslaw, sosem pieprzowym i frytkami.

Program: Konwekcja

Pieczony schab

Składniki:

- 1kg schabu
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 2 łyżki majeranku

Przepis:

1. Czosnek utrzyj z solą, dodaj pieprz, majeranek i wymieszaj. Mięso natrzyj przyprawami i wstaw do lodówki na noc. Związ mięso sznurkiem, owiń papierem do pieczenia, a następnie folią aluminiową.
2. W garnku urządzenia umieść kratkę. Ustaw program Konwekcja 180°C i czas 60 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
3. Do nagrzanego urządzenia włóż schab. Zamknij urządzenie. Po 45 minutach rozetnij delikatnie folię oraz papier i piecz jeszcze 15 minut.
4. Po zakończeniu programu wyjmij mięso i pozostaw pod przykryciem na 30 minut, aby odpoczęło.

Program: Konwekcja

Zapiekanka z pieczarkami i serem

Składniki:

- 1 bagietka francuska
- 300g pieczarek
- 300g wiórków mozzarelli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich

Przepis:

1. Bagietkę przekrój wzdłuż na pół, a następnie na mniejsze kawałki. Pieczarki zetrzyj na tarce o grubych oczkach, dodaj wiórki mozzarelli, zioła prowansalskie i olej, dokładnie wymieszaj.
2. W urządzeniu umieść garnek i kratkę. Ustaw program Konwekcja na 230°C i czas 3 minuty, uruchom program i zamknij urządzenie.
3. W międzyczasie wydrąż z bagietek część miąższu, a następnie wypełnij je przygotowanymi pieczarkami z serem.
4. Do nagrzanego urządzenia włóż przygotowane bagietki. Zamknij urządzenie.
5. Po zakończeniu programu zapiekanki są gotowe do podania.

Dodatkowa wiedza: wydrążony miąższ z bagietek możesz wykorzystać do zrobienia panko.

Program: Pieczenie

Pieczona dynia z dipem z fety

Składniki:

- 1 dynia piżmowa
- 50g oliwy z oliwek
- 100g fety
- 100g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1½ łyżeczki soli
- 1½ łyżeczki pieprzu

Przepis:

1. Ustaw program Pieczenie na 190°C i czas 40 minut. Uruchom program i zamknij urządzenie. W tym czasie obierz dynię, przekrój ją na pół i usuń pestki. Każdą połówkę pokrój w plasterki, nie przecinając do końca.
2. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia, ułóż w nim połówki dyni, skrop je oliwą z oliwek, a następnie posyp solą i pieprzem. Wstaw garnek do nagrzanego urządzenia i zamknij je.
3. W międzyczasie przygotuj dip z fety. W blenderze zmiksuj fetę, jogurt naturalny, 3 łyżki oliwy, sok z cytryny, czosnek, 1 łyżeczkę soli oraz 1 łyżeczkę pieprzu.
4. Upieczoną dynię podawaj na talerzu posmarowanym dipem z fety.

Program: Smażenie

Stripsy z kurczaka

Składniki:

- 500g polędwiczek z kurczaka
- 200g płatków kukurydzianych typu corn flakes
- 80g mleka
- 80g mąki pszennej
- 3 jajka
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki oregano
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki bazylii
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 1 łyżka ostrej papryki
- 1 łyżka cebuli suszonej

Przepis:

1. Polędwiczki z kurczaka umieść w misce, dodaj czosnek granulowany, cebulę suszoną, 1 łyżeczkę soli, 1 łyżeczkę pieprzu, oregano, tymianek, bazylię i olej. Całość wymieszaj i wstaw do lodówki.
2. Do drugiej miski dodaj jajka, mąkę, mleko, 1 łyżeczkę soli, 1 łyżeczkę pieprzu, słodką paprykę i ostrą paprykę. Całość dokładnie wymieszaj. Płatki kukurydziane przełóż do woreczka strunowego, dokładnie zamknij. Wałkiem do ciasta rozdrobnij płatki.
3. Ustaw program Smażenie 200°C i czas 12 minut. Kurczaka maczaj w cieście, odczekaj chwilę, aż nadmiar spłynie, a następnie obtaczaj w płatkach. Na kratce wyłożonej papierem do pieczenia układaj kurczaka. Do nagrzanego urządzenia wstaw mięso.
4. Po zakończeniu programu stripsy są gotowe do podania.

Program: Konwekcja

Kanapka BLT

Składniki:

- 6 kromek chleba tostowego
- 1 pomidor
- 12 plastrów boczku
- 3 liście sałaty
- 1 łyżka majonezu

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja 220°C i czas 5 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie. W garnku ułóż papier do pieczenia, połóż kratkę i rozłóż plastry boczku.
2. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z boczkiem. Zamknij urządzenie. Po zakończeniu programu wyjmij garnek z boczkiem z urządzenia.
3. Ustaw program Konwekcja 220°C i czas 4 minuty. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
4. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z kratką. Na kratce ułóż kromki chleba tostowego. Zamknij urządzenie.
5. Ciepłe grzanki posmaruj majonezem, wyłóż plasterki pomidora, boczku i sałatę.

Program: Konwekcja

Wrapy z kurczakiem

Składniki:

- stripsy z kurczaka wykonane w Fornello
- 4 tortille
- 12 pomidorków koktajlowych
- kilka liści sałaty lodowej
- 8 plastrów boczku
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka ketchupu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- sól, pieprz

Przepis:

1. Wykonaj kurczaka z przepisu w fornello „Stripsy z kurczaka". Sałatę posiekaj, a pomidorki przekrój na pół.
2. Ustaw program Konwekcja 230°C i czas 4 minuty. Uruchom program. Zamknij urządzenie. W garnku wyłożonym papierem do pieczenia rozłóż boczek. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z boczkiem.
3. W tym czasie wykonaj sos. W miseczce połącz majonez, keczup, czosnek granulowany, sól i pieprz. Tortille posmaruj sosem, wyłóż stripsy z kurczaka, boczek, sałatę i pomidorki. Całość zwiń jak naleśnika.

Program: Duszenie i Konwekcja

Golonki w piwie i kapuście kiszonej

Składniki:

- 2 małe golonki, około 500g każda
- 500g kapusty kiszonej
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 500g ciemnego piwa
- 500g wody
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka musztardy
- 2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki

Przepis:

1. Kapustę kiszoną przesiekaj, marchewkę zetrzyj na grubych oczkach, cebulę pokrój w drobną kostkę, wszystko przełóż do miski, dodaj 2 łyżki miodu, 1 łyżeczkę soli i 2 łyżeczki pieprzu. Całość dobrze wymieszaj, przełóż do garnka urządzenia. Do garnka dodaj golonki, wodę i piwo (pozostaw 2 łyżki piwa).
2. Ustaw program Duszenie 100°C i czas 180 minut. Uruchom program. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek. Zamknij garnek urządzenia szklaną pokrywą. Urządzenie pozostaw otwarte.
3. Po zakończeniu programu wyjmij golonki. Zamknij urządzenie. Ustaw program Konwekcja 180°C i czas 40 minut. Uruchom program.
4. Do nagrzanego urządzenia, do garnka z kapustą włóż golonki. Zamknij urządzenie.
5. Po zakończeniu programu danie jest gotowe.

Program: Konwekcja

Nachosy z mięsem mielonym i serem

Składniki:

- 250g wołowego mięsa mielonego
- 100g tartego sera żółtego
- 200g nachosów
- 30g oliwy z oliwek
- 1 szklanka passaty pomidorowej
- ½ szklanki wody
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki papryczek jalapenio
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka kuminu
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu

Przepis:

1. Na rozgrzanej patelni z oliwą podsmaż czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodaj mięso mielone i smaż na dużej mocy. Następnie dodaj przyprawy, ½ łyżeczki soli i ½ łyżeczki pieprzu, po czym smaż jeszcze przez chwilę.
2. Do mięsa wlej pół szklanki wody, przykryj patelnię i gotuj przez 10 minut. Następnie dodaj szklankę passaty, przykryj i gotuj kolejne 20 minut. Dopraw do smaku.
3. Ustaw program Konwekcja na 200°C i czas 5 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie. Garnek wyłóż papierem do pieczenia.
4. Na dno garnka wysyp nachosy, posyp je marynowanymi papryczkami jalapeño, nałóż mięso i posyp żółtym tartym serem. Wstaw garnek do nagrzanego urządzenia i zamknij urządzenie.
5. Po zakończeniu programu podawaj nachosy z mięsem z dodatkiem guacamole, salsy lub kwaśnej śmietany.

Program: Grill

Grillowane warzywa

Składniki:

- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule czerwone
- 1 łyżka ziół prowansalskie
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego

Przepis:

1. Cukinię pokrój w plastry, cebulę w piórka, a paprykę w 2 cm kwadraty. Wszystkie przyprawy wymieszaj i połącz z warzywami.
2. Garnek wyłóż papierem do pieczenia. Warzywa rozłóż równomiernie w garnku.
3. Ustaw program Grill na 230°C i czas 20 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z warzywami. Zamknij urządzenie.
4. Po zakończeniu programu warzywa są gotowe.

Program: Konwekcja

Grillowana kanapka z serem i szynką

Składniki:

- 6 kromek chleba tostowego
- 6 plastrów sera żółtego
- 3 plastry szynki
- miękkie masło

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja 230°C i czas 3 minuty. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Kromki chleba tostowego posmaruj masłem z obu stron, na 3 kromki połóż ser, następnie szynkę i znów ser, na koniec przykryj pozostałymi kromkami.
3. Do nagrzanego urządzenia wstaw kratkę z tostami. Zamknij urządzenie.
4. Po zakończeniu programu kanapki są gotowe.

Program: Grill

Szaszłyki z krewetkami w cytrusowej marynacie

Składniki:

- 400g surowych krewetek, obranych i oczyszczonych z ogonkami
- 400g kiełbasy chorizo
- 40g syropu z agawy
- 20g soku z cytryny
- 40g soku z pomarańczy
- 50g oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka sosu srirachy
- 1 szczypta skórki otartej z cytryny
- 1 szczypta skórki otartej z pomarańczy

Przepis:

1. Do miski dodaj kiełbasę chorizo pokrojoną w 1 cm plastry oraz oczyszczone i obrane krewetki z pozostawionymi ogonkami. Miskę wstaw do lodówki.
2. W małej miseczce wymieszaj czosnek przeciśnięty przez praskę, skórkę z pomarańczy, skórkę z cytryny, sok z pomarańczy, sok z cytryny, oliwę z oliwek, syrop z agawy, sól, pieprz i srirachę.
3. Do miski z krewetkami dodaj marynatę. Dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki na 2 godziny.
4. Po tym czasie nadziewaj składniki na patyczki do szaszłyków, zaczynając i kończąc krewetkami, przekładając je kawałkami chorizo. Ustaw program Grill na 230°C. Grilluj szaszłyki po 2 minuty z każdej strony.
5. Podawaj z ulubionym sosem lub sałatką.

Przydatne akcesoria

Pokrywa szklana

Szczotka do czyszczenia

Kosz

Garnek

Kratka

Pobierz aplikację
Philipiak Home
i korzystaj w pełni z produktów
Philipiak Milano

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

www.philipiak.pl