



ThermoMaster
multifunction food processor



przepisy

TEAM
GROUP **KALORIK**



ThermoMaster

multifunction food processor

TEAM
GROUP **KALORIK**



to jedna z najstarszych i najbardziej znanych marek na rynku belgijskim, która swą renomę zdobyła dzięki innowacyjnym pomysłom w obszarze małego sprzętu AGD. Firma – posiadająca liczne oddziały nie tylko w Europie, ale także w Stanach Zjednoczonych – wprowadza do Polski nowe urządzenie Thermomaster, którego sprawdzone rozwiązania zachwyciły już rzesze użytkowników.

Nieodłącznym dodatkiem do produktu są przepisy zebrane w wydawnictwie „Thermomaster – sprawdzone przepisy”. Serdecznie gratulujemy zakupu książki kucharskiej, która wraz z produktem Thermomaster pomoże Ci zgłębić tajniki sztuki kulinarnej!

Produkt firmy KALORIK przeznaczony jest do użytku domowego, a książka – pełna oryginalnych propozycji – pokazuje jedynie część możliwości, jakie daje Ci Thermomaster. To dopiero preludium do Twojej przygody z gotowaniem!

Dzięki urządzeniu Thermomaster i książce kucharskiej wybierzesz się w niezwykłą podróż – do świata, w którym tradycyjne smaki przeplatają się z nieodkrytymi dotąd doznaniem kulinarnymi. Ten niezastąpiony duet w Twojej kuchni zachwyci Ciebie i Twoich najbliższych!

Poniżej przedstawiamy pełen wachlarz możliwości, który czyni urządzenie Thermomaster nieodzownym partnerem w przyrządzaniu potraw. Zadziwisz wszystkich swoimi kulinarnymi umiejętnościami, a gotowanie dostarczy Ci nowych, niezapomnianych wrażeń.

Więcej przestrzeni w kuchni dla Twojej wyobraźni... Więcej Twojego czasu dla najbliższych !



1. Gotowanie



W Thermomaster możesz szybko ugotować wyśmienitą zupę – aksamitny krem ze świeżo zmiksowanych składników. Nie musisz dodatkowo miksować produktów w blenderze. Gęste i jednolite kremy uzyskasz dzięki dzbanowi wyposażonemu w ostrza ze stali nierdzewnej. Jeżeli wolisz mniej zawiesiste potrawy, w Thermomaster też jest to możliwe – gotowanie na odpowiednio niskich obrotach ułatwi przygotowanie zup np. z makaronem, ryżem lub kawałkami warzyw – w tym trybie nóż nie rozdrabnia składników. Pachnące zupy możesz podawać bezpośrednio po przygotowaniu!

2. Miksowanie



Zdrowy smoothie, przepyszny shake lub koktajl przygotowany ze świeżych i soczystych owoców, rozmaite mixy owocowe i warzywne – słodkie, słone, gorzkie, kwaśne, a nawet pikantne. Ograniczeniem jest jedynie twoja wyobraźnia. Thermomaster sprawi, że bez większego wysiłku wzbogacisz swoją codzienną dietę o niezbędne dla twojego organizmu witaminy. Twoje smoothie stanie się jeszcze zdrowsze gdy dodasz do niego zioła lub naturalne suplementy takie jak drożdże, guarana, czy żeń-szeń. Wybierz starannie składniki, wrzuć do dzbana i gotowe!

3. Siekanie



Thermomaster jako Twój pomocnik w kuchni wesprze Cię nawet w najbardziej mozolnych wyzwaniach kulinarnych. Posieka cebulę i orzechy, rozdrobni ryby czy marchewkę, poszatkuje kapustę, a nawet utrze ziemniaki na placki ziemniaczane. Drobnopokroi zioła tuż przed użyciem, aby dodały niepowtarzalnego aromatu Twoim potrawom. Regulując poziom obrotów możesz uzyskać odpowiednią grubość siekanych produktów. Thermomaster szybko i bez problemów przygotowuje składniki, które Ty będziesz musiał jedynie przyprawić, udekorować i podać do stołu!

4. Mielenie



W swojej kuchni nie musisz tracić przestrzeni na zbędne sprzęty, takie jak np. młynek. Thermomaster został zaprojektowany w taki sposób, że jedną z jego wielu zalet jest możliwość mielenia. Rozdrabnianie metodą miażdżenia powoduje, że otrzymany produkt charakteryzuje się drobnym ziałem. Stopień rozdrobnienia ustawisz regulując prędkość obrotów i czas mielenia. Urządzenie mieli orzechy, przemienia zboże w mąkę, rozdrabnia nasiona oleiste, takie jak mak lub sezam, a także mieli przyprawy i ziarenka kawy. Dzięki Thermomaster wybrane przez Ciebie produkty otrzymają gładką konsystencję. Teraz samemu możesz przygotować cukier puder, który doda charakteru Twoim przepyszny wypiekom!

6. Kruszenie lodu



Thermomaster jako urządzenie wielofunkcyjne posiada również możliwość kruszenia lodu. Solidne ostrza ze stali nierdzewnej z łatwością skruszą twardy lód, abyś w upalny, letni dzień mógł go dodać do swojego ulubionego napoju chłodzącego. Kruszony lód to także niezbędny składnik przysmaku gorących dni jakim jest sorbet lodowy. Wyselekcjonuj produkty wg swojego ulubionego przepisu zmiksuj wraz z kruszonym lodem i włóż do zamrażarki. Po kilku chwilach możesz delektować się deserem. Lodowe sorbety i orzeźwiający napoje to specjalizacja bez których trudno się obejść w gorące dni.

5. Wyrabianie ciasta



Świeży chleb, jak z piekarni, ze składników, które sam wybierzesz. Smakowite wypieki – ciasta, ciasteczka, torty, babeczki i inne pachnące pyszności. Thermomaster – dzięki specjalnie dobranemu programowi – sprawi, że nawet ciężkie do wyrobienia ciasta staną się gładkie i aksamitne. Aby przygotować ciasto, wystarczy wsypać wszystkie składniki do dzbanka i ustawić odpowiedni program. Wspaniałe wypieki bez ulepszczy!

6. Mieszanie



Jedno z najbardziej innowacyjnych rozwiązań w Thermomaster – sprawia, że teraz w ciekawszy sposób możesz sobie zagospodarować czas potrzebny na ugotowanie zupy czy kremu warzywnego. Podczas gotowania Thermomaster automatycznie miesza potrawy, a co najważniejsze – zapobiega ich przypaleniu czy wykipieniu. Urządzenie sygnałem poinformuje Cię o zakończeniu pracy, kiedy potrawa będzie już ugotowana. To nowatorskie rozwiązanie techniczne z pewnością ułatwi pracę w kuchni.

7. Emulgowanie (łączenie substancji)



Nie musisz być skazany na żywność, którą proponuje Ci rynek. Od dziś jesteś w stanie samodzielnie przygotować prawdziwe masło, domowy majonez czy świeży sos do sałatki. Dzięki naszym przepisom i urządzeniu Thermomaster możesz się przekonać, jakie to dziecinnie proste. To wielofunkcyjne urządzenie bez trudu połączy wybrane przez Ciebie składniki w jednolitą emulsję, która wzbogaci Twoje posiłki o pełnowartościowe produkty. Wystarczy powoli dolewać olej lub oliwę z oliwek do pozostałych składników przez specjalnie do tego zaprojektowany, wygodny otwór w pokrywie. Pewny sukces, gwarantowany smak!

8. Ubijanie



Również ubijanie białek czy zrobienie bitej śmietany możesz zlecić swojemu nowemu pomocnikowi. Za pomocą specjalnie zaprojektowanego mieszadła Thermomaster szybko i sprawnie wykona to zadanie za Ciebie. Puszysta piana czy kremowa i lekka bita śmietana to drobnostka dla Thermomaster. Praktyczne i łatwe w obsłudze urządzenie, również do ubijania!

9. Gotowanie na parze



Dzięki akcesoriom do gotowania na parze wystarczy pół godziny, aby przygotować smaczny i pełnowartościowy posiłek.

Nalej wody do dzbanka, włóż ryż do koszyčka, warzywa ułóż na dolnej części przystawki, a rybę lub mięso na górze. Całość przykryj pokrywą, dzięki której para utrzyma się wewnątrz dzbanka. Składniki zaczną się gotować, gdy woda osiągnie temperaturę 100°C, a para zacznie przenikać z dzbanka i wydostanie się na tacki dzięki otworowi w pokrywie.

Możesz być pewien, że produkty gotowane na parze zachowają wysoki poziom składników odżywczych, witamin oraz minerałów. Wartościowe składniki zostają w warzywach – nie przedostają się do wody, a dodatkowo do przyrządzenia potraw nie musisz używać tłuszczu.

10. Podgrzewanie



Kontrolowane podgrzewanie – ta funkcja również ułatwi Ci pracę w kuchni. Thermomaster utrzymuje ustawioną temperaturę na stałym poziomie, jednocześnie mieszając składniki – ze znakomitą rezultatem! Znowu masz czas na inne czynności lub chwilę wytchnienia, ponieważ to Thermomaster podgrzeje za Ciebie składniki do wybranej temperatury! Odpowiednio podgrzana polewa czekoladowa czy lukier migdałowy dodadzą charakteru Twoim wypiekom!

11. Ważenie



Waga, wbudowana w Thermomastera, może odważać składniki każdej potrawy w zakresie od 1 g do 5 kg co pozwala precyzyjnie odmierzать komponenty bezpośrednio przed ich urzyciem. Nie potrzebujesz więcej urządzeń aby dokładnie odmierzyć każdą składową swoich potraw!



W celu zakupu dodatkowych akcesoriów lub zdobycia szerszych informacji na temat produktu, zapraszamy do kontaktu pod adresem mailowym

info@thermomaster.pl

lub numerem telefonu

+48 608 495916.

Nasi specjaliści z przyjemnością odpowiedzą na Twoje pytania.

Zachęcamy również do odwiedzenia stron internetowych:

www.thermomaster.pl

oraz www.kalorik.eu

ThermoMaster
multifunction food processor

Spis treści:

1. Przystawki i surówki 7



2. Zupy 17



3. Dania główne 41



4. Sosy 61



5. Koktaile, smoothie, lassi 65



6. Ciasta, tarty 73



7. Chleby 83



8. Desery 91



surówki przystawki



Buraczki na ciepło

Składniki:

- 650 g buraków
- Kopiasta łyżka masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- Sok z całej cytryny
- Łyżeczka cukru do smaku
- Sól do smaku



Przygotowanie:

Umyte, obrane, pokrojone na części buraki wkładamy do koszyczka.

Do dzbanka ThermoMastera wlewamy 1/2 l wody, wkładamy koszyczek i gotujemy — 40 min./120°C/obr. 1.

Wycinamy koszyczek (uwaga, gorące!), odlewamy wodę.

Do dzbanka wkładamy masło, mąkę, sok z cytryny, sól i ew. cukier, gotujemy 4 min./100°C/obr. 2-3.

Dodajemy ugotowane buraczki i rozdrabniamy 15 sek./obr. 4-5 i gotujemy jeszcze 5 min./100°C/obr. 2-3.



Sałatka z buraków z jabłkami

Składniki:

- 500 g gotowanych na parze, ostudzonych, obranych buraków
- 150 g kwaskowych jabłek bez skórki, gniazd nasiennych i pestek
- Sok z połówki cytryny
- Po ok. 1/2 łyżeczki soli, pieprzu, cukier do smaku
- Łyżka oliwy lub oleju

Przygotowanie:

Wszystkie składniki rozdrabniamy i mieszamy w dzbanku ThermoMastera 20 sek./obr. 4.





Marchew z porem

– surówka

Składniki:

- 4 marchewki duże umyte, obrane, pokrojone na części
- Biała część pora (albo pół, jeśli bardzo duży por)
- 1-2 łyżki jogurtu naturalnego lub typu greckiego
- łyżka majonezu
- łyżka soku z cytryny
- Pieprz do smaku

Przygotowanie:

Marchew i por rozdrabniamy 10-15 sek./obr. 6. Zsuwamy kopystką salatkę ze ścianek naczynia ThermoMastera. Dodajemy pozostałe składniki. Rozdrabniamy i mieszamy 10 sek./obr. 4-5.



Surówka z kalafiora

Składniki:

- 300 g kalafiora
- Ogórek kiszony lub konserwowy
- Ząbek czosnku
- 80 g kukurydzy z puszki
- Sól, cukier, pieprz do smaku
- Pół jabłka
- Łyżka majonezu
- Koperek



Przygotowanie:

W dzbanie rozdrabniamy czosnek i koper 10 sek./obr. 8-9, (można założyć koszyczek aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów po całej objętości dzbanka), zsuwamy kopystką na dno.

Dodajemy pozostałe składniki oprócz kukurydzy i rozdrabniamy 10 sek./obr. 4.

Dodajemy kukurydzę, mieszamy 10 sek./obr. 2

Można dodać czerwoną paprykę i cebulkę zamiast/oprócz czosnku.



Surówka z selera

Składniki:

- Średni seler
- Duże słodkie jabłko
- 3 łyżki soku z cytryny
- Kawałek białej części pora
- Łyżka majonezu
- Łyżka jogurtu naturalnego np. typu greckiego
- Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Umyty, obrany seler dzielimy na kawałki i umieszczamy w dzbanie ThermoMastera. Rozdrabniamy 10 sek./obr. 8.

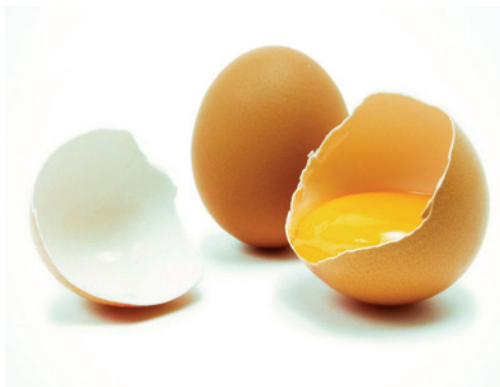
Dodajemy sok z cytryny, jabłko obrane ze skórki i pozbawione pestek i gniazda nasienne, przyprawy, majonez i jogurt oraz pokrojony drobno por. Rozdrabniamy i mieszamy 10 sek./obr. 5 i ewentualnie Pulsacją. Jeśli trzeba, zgarniamy sałatkę kopystką ze ścianek i mieszamy.



Majonez

Składniki:

- Jajko
- Łyżka musztardy (sarepska, stołowa)
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- Płaska łyżeczka cukru
- 400 ml oleju
- 1/2 łyżeczki soli



Przygotowanie:

Zakładamy mieszadłko „motylek”. Do dzbanka dajemy wszystkie składniki oprócz oleju. Włączamy mieszanie 4 min./obr. 5. Olej dolewamy w tym czasie powoli, małym strumieniem przez otwór w pokrywie.



Sos tatarski

Składniki:

- 150 g majonezu
- 2 ogórki konserwowe
- Kilka kaparów
- Kilka marynowanych grzybków
- Łyżka musztardy
- Łyżka jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Do dzbanka wkładamy ogórki, grzyby, kapary i siekamy 30 sek./obr. 6-7.

Dodajemy majonez, jogurt, musztardę, przyprawy i mieszamy 20 sek./obr. 3.



Humus

Składniki:

na 8 porcji

- 250 g ciecierzycy, suchej
- 1500 g wody
- 30 g nasion sezamu
- 2 ząbki czosnku
- 20 g oleju sezamowego
- 60 g oliwy z oliwek
- 50 g soku z cytryny
- Łyżeczka soli
- Łyżeczka papryki słodkiej
- pieprz cayenne, do smaku



Przygotowanie:

Ciecierzycę wsypujemy do miski, wlewamy 500 g wody, moczymy przez 6-8 godzin. Odsączamy.

Do naczynia miksującego wsypujemy nasiona sezamu, prażymy 6 min./120°C/obr. 1, studzimy i mielimy 30 sek./obr. 9, przekładamy do innego naczynia.

Do naczynia miksującego wkładamy ciecierzycę, wlewamy litr wody, gotujemy 40 min./100°C/obr. 1. Wkładamy koszyk, przytrzymując go kopystką, odciedzamy wywar do innego naczynia, odstawiamy. Wyjmujemy koszyk.

Dodajemy 100 g wywaru i czosnek, mieszamy 1 min./obr. 7.

Dodajemy zmielony sezam i pozostałe składniki, mieszamy 20 sek./obr. 4. Podajemy jako przekąskę, dip z chlebem pita lub jako dodatek do falafeli, grillowanego bakłażana, ryby albo kurczaka.



Masło orzechowe

Składniki:

- 400 g prażonych orzechów niesolonych
- łyżka oleju kokosowego (opcja - jeśli chcemy mieć rzadsze masło)
- szczypta soli



Przygotowanie:

Do dzbanka ThermoMastera wsypujemy orzechy i miksujemy 40 sek./obr. 10. Można założyć koszyczek, który ograniczy rozpryskiwanie się orzechów po całym dzbanku. Kopystką zgarniamy orzechy ze ścianek na dno dzbanka i ponownie miksujemy. Kiedy masa z orzechów puści tłuszcz można dodać sól, łyżeczkę oleju i wymieszać 10 sek./obr. 5 dla uzyskania jednolitego maselka. Jeśli chcemy mieć gęstsze masło nie dodajemy oleju.



zupy



Zupa z dyni



Składniki:

- 100 g marchwi
- 80 g selera
- 80 g pietruszki
- Por – biała część
- Cebulka (mała)
- 2 ząbki czosnku
- 300 g miększu dyni
- Masło – 2 łyżki
- Sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- 2 cm kawałek korzenia imbiru
- Szczypta cynamonu (opcjonalnie)
- 1,5 l wody

Przygotowanie:

Obraną cebulkę i czosnek siekamy (10 sek./obr. 10), zgarbiamy ze ścianek na dno dzbanka, dodajemy masło i dusimy (3 min./obr. 3./temp. 90°C). Dodajemy obrane umyte i pokrojone w cząstki warzywa i dynię. Dodajemy przyprawy i 2 miarki zimnej wody, miksujemy 30 sek./obr. 10. Gotujemy 20 min./obr. 3/100°C. Na koniec można dodać miarkę śmietanki 30% i/lub 50 g serka śmietankowego kremowego. W razie potrzeby po ostudzeniu poniżej 50°C jeszcze miksujemy na gładki krem. Podajemy z groszkiem ptysiowym, ulubionym makaronem ugotowanym osobno, grzankami, posypaną natką pietruszki.

Zupa krem z porów

Składniki:

- 3 średnie ziemniaki (obrane, umyte, pokrojone na mniejsze części)
- 200 g porów (oczyszczone i umyte)
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oleju
- Puszka skondensowanego mleka (ok. 400 ml)
- Sól, pieprz do smaku
- 600 ml wody
- Ćwierć łyżeczki gałki muskatowej



Przygotowanie:

Przygotowane warzywa umieszczamy w dzbanie ThermoMastera, rozdrabniamy 8 sek./obr. 3-4. Dolewamy olej, dodajemy masło, zagotowujemy 6 min./100°C/obr. 1-2. Dolewamy skondensowane mleko, wodę, dodajemy przyprawy i gotujemy 15 min./100°C/obr. 1-2. Potem zmniejszamy temperaturę do 90°C i gotujemy jeszcze 5 min. Ewentualnie doprawiamy jeszcze do smaku, mieszając 10 sek./obr. 4.

Można podawać na gorąco lub na zimno.





Zupa „zimowa” z ciecierzycy - rozgrzewająca

Składniki:

- 200 g ciecierzycy
- Litr wody
- 30 g sosu pomidorowego
- Cebula
- 2 marchewki
- 2 ziemniaki
- liście lubczyku (może być susz)
- sól
- olej 1-2 łyżki
- kawałek (2 cm) obranego kłącza imbiru
lub pół łyżeczki sproszkowanego

Przygotowanie:

Do dzbanka ThermoMastera dajemy marchewkę, cebulę i rozdrabniamy 15 sek./obr. 4. Dodajemy ciecierzycę i zalewamy wodą (ciecierzycę należy namoczyć poprzedniego wieczoru na ok. 12 godzin). Gotujemy 30 min./120°C/obr. 1. Następnie dodajemy sos pomidorowy, utarty imbir, pokrojone w kostkę ziemniaki, lubczyk, sól i łyżkę oleju, i dalej gotujemy 15 min./100°C/obr. 1. Na koniec dodajemy imbir w proszku, jeśli nie dawaliśmy świeżego, lub chcemy otrzymać ostrzejszy smak.



Zupa z ciecierzycy

Składniki:

- 2 ząbki czosnku
- Gałązka świeżego rozmarynu
- Puszka pomidorów w sosie pomidorowym
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1-2 szklanki bulionu
- Puszka ciecierzycy
- Pęczek natki pietruszki
- Sól, pieprz
- Ugotowany długi makaron

Przygotowanie:

Czosnek wkładamy do dzbanka ThermoMastera i rozdrabniamy 7 sek./obr. 5.

Dodajemy łyżkę oliwy i podsmażamy 1 min./110°C/obr. 1. Dodajemy rozmaryn, pomidory, pozostałą oliwę i gotujemy 15 min./100°C/obr. 1. Dodajemy bulion, odciedzoną ciecierzycę i posiekaną natkę pietruszki. Gotujemy jeszcze 5 min./100°C/obr. 1. Doprawiamy solą i pieprzem. Wyjmujemy rozmaryn. Odlewamy połowę zupy. Pozostałą zupę studzimy i miksujemy 45 sek./obr. 7-8. Mieszmamy z odlaną częścią zupy.

Podajemy gorącą z ugotowanym makaronem.





Zupa z czerwonej soczewicy

Składniki:

- 200 g czerwonej soczewicy
- 2 marchewki
- Duża cebula
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki masła
- 2 kostki rosółowe lub 2 łyżki masła albo oleju
- Sól, pieprz, majeranek
- Cytryna (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Cebulę rozdrabniamy 4 sek./obr. 5. Dodajemy masło i dusimy 4 min./obr. 2/100°C. Dodajemy marchewki pokrojone na kawałki, rozdrabniamy: 5 sek./obr. 5. Ze ścianek zgarniamy składniki na dno naczynia. Dusimy następne 4 min./obr. 2/100°C. Dodajemy soczewicę, koncentrat, kostki rosółowe i uzupełniamy wodą do II. Gotujemy 16 min./obr. 2/100°C. Studzimy poniżej 50°C, następnie miksujemy 1 min. stopniowo zwiększając obroty (pulsacja). Dodajemy wodę do uzyskania pożądanej gęstości. Ponownie zagotowujemy (8 min./obr. 3/100°C). Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Można podawać z grzankami albo groszkiem ptysiowym. Smakosze przed podaniem dodają sok z cytryny.

Zupa krem z zielonego ogórka



Składniki:

- 200 g ogórków
- 1/2 małej cebuli
- Kostka topionego sera śmietankowego ok. 50 g
- 2 kostki rosółowe albo 2 łyżki oliwy
- 3 łyżeczki mąki ryżowej lub ziemniaczanej
- 700 g wody
- 2,3 łyżki kwaśnej śmietany
- Posiekany koperek

Przygotowanie:

Wszystkie składniki oprócz śmietany i koperku umieszczamy w dzbanku ThermoMastery i miksujemy 10 sek./obr. 5-6. Dodajemy wodę i gotujemy 9 min./100°C/obr. 3.

Pod koniec gotowania dodajemy śmietanę i pokrojony koperek. Po zakończeniu gotowania i ostudzeniu poniżej 50°C, zamykamy szczelnie pokrywą z miarką i przytrzymując miarkę miksujemy 10 sek./obr. 8. Podajemy z groszkiem ptysiowym, grzankami, chrupkami.





Zupa krem z brokułów albo kalafiora

Składniki:

- 300 g brokułu lub kalafiora
- Cebula
- Gotowany ziemniak (albo łyżka mąki pszennej)
- Łyżka oleju
- Kostka sera topionego śmietankowego (50 g)
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- Woda
- pokrojony koperek

Przygotowanie:

Wszystkie składniki (oprócz 2 ostatnich) umieszczamy w dzbanku ThermoMastera i miksujemy 30 sek./obr. 7 lub 8.

Uzupełniamy wodę do objętości 1 litra.

Gotujemy 10 min./100°C/obr. 2.

Po ugotowaniu, studzimy do 50°C, zamykamy pokrywę z miarką i przytrzymując miksujemy ponownie 10 sek./obr. 8.

Przed podaniem można dodać na talerz łyżeczkę masła lub śmietanki i koniecznie pokrojony koperek.



Zupa krem z pieczarek



Składniki:

- 400 g pieczarek
- 500 ml lekkiego bulionu warzywnego
- Mała cebula
- Natka pietruszki
- 1-2 łyżki masła
- 1/2 łyżki mąki
- 100 ml śmietanki kremówki (30-36%)
- Sól, biały pieprz

Przygotowanie:

Cebulę siekamy w dzbanie ThermoMastery 10 sek./obr. 5. Dodajemy masło podgrzewamy 4 min./110°C/obr. 1. Dodajemy grubo pokrojone pieczarki i dusimy je 10 min./100°C/obr. 1. Dodajemy bulion 5 min./100°C/obr. 1. Studzimy do temp. 50°C, miksujemy wszystko 20 sek./obr. 8-9. Włączamy urządzenie jeszcze na 3 min./90°C/obr. 3 i powoli wlewamy śmietankę wymieszaną z mąką. Można podawać ze startym żółtym serem, tuńczykiem, grzankami, posypane natką pietruszki.



Barszcz czerwony czysty



Składniki:

- 500 g buraków czerwonych
- 50 g marchwi
- 50 g pietruszki
- 50 g selera
- 30 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 suszone grzyby
- 50 g wędzonego boczku
- 1,5 l wody
- 1 liść laurowy
- 3 ziarnka ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku
- 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego
- łyżka majeranku
- łyżeczka soli
- łyżeczka cukru
- sok z 1 cytryny

Przygotowanie:

Obrane i pokrojone w kawałki warzywa oraz czosnek rozdrabniamy 20 sek./obr. 5. Dodajemy boczek, przyprawy (oprócz majeranku), grzyby, wodę i gotujemy 20 min./obr. 1-2/100°C. 3 minuty przed końcem gotowania dodajemy majeranek i sok z cytryny (przez otwór w pokrywie). Studzimy lekko i przecedzamy przez gęste sito. Posypujemy posiekaną natką pietruszki.



Barszcz czerwony zabielany

Składniki:

- 400 g buraków
- 50 g marchewki
- 50 g pietruszki
- 50 g selera
- Winne jabłko
- 2,3 ząbki czosnku
- Litr wody
- 1-2 łyżki oleju, albo 2 kostki bulionu
- Liść laurowy
- 2,3 ziarenka ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego
- 2-3 łyżki octu winnego najlepiej czerwonego
- Sok z połowy cytryny
- 100-150 g słodkiej śmietanki

Przygotowanie:

Buraki i pozostałe warzywa oraz jabłko rozdrabniamy 10-15 sek./obr. 4 (jeśli mamy czas to przekładamy do innego naczynia, zalewamy wodą i pozostawiamy do następnego dnia. Aby kontynuować gotowanie dajemy warzywa z wodą znowu do dzbanka ThermoMastery. Jeśli nie mamy czasu, gotujemy dalej bez „leżakowania” warzyw).

Dodajemy czosnek, przyprawę. Gotujemy 25 min./100°C/obr. 1.

Dodajemy sok z cytryny, ocet winny, śmietankę i gotujemy 5 min./100°C/obr. 1.

Pod koniec gotowania dodajemy łyżkę majeranku.

Jeśli nie lubimy pływających warzyw można odcedzić zupę przez koszyk, ale zdrowiej zjeść wszystko. Można podawać z tłuczonymi ziemniakami z cebulką, z jajkiem na twardo, z gotowaną fasolą lub zieloną soczewicą, najlepiej posypaną obficie pokrojonym koperkiem lub natką pietruszki.



Kapuśniak



Składniki:

- 200 g kiszonej kapusty
- 100 g białej kapusty
- 300 g ziemniaków
- 30 g marchwi
- 100 g kielbasy
- 100 g wędzonego boczku
- Cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 3-4 kulki ziela angielskiego
- Listek laurowy
- łyżka majeranku,
- łyżka przecieru pomidorowego
- Sól do smaku
- Ok. 1,2 litra wody

Przygotowanie:

Do dzbanka ThermoMastera wkładamy kapustę białą – rozdrabniamy 10 sek./obr. 3, przesypujemy do innego naczynia

Do dzbanka wkładamy kapustę kiszoną, cebulę, czosnek, marchew i boczek – rozdrabniamy 10 sek./obr. 5.

Dodajemy przyprawy (oprócz majeranku), pokrojoną w kostkę kielbasę, ziemniaki pokrojone w drobną kostkę, dolewamy wody do objętości dzbanka 2 l. Gotujemy 2 min./100°C/obr. 2.

Dodajemy białą kapustę i przecier pomidorowy. Gotujemy 10 min./100°C/obr. 2.

Pod koniec gotowania dodajemy majeranek.





Zupa pomidorowa

Składniki:

- 500 g dojrzałych pomidorów
- 1-2 cebule
- 2 marchewki
- Pietruszka
- Kawałek selera
- 2-3 łyżki oleju
- Sól, pieprz
- Siekana natka pietruszki
- Śmietanka 30% miarka
- 1,5 l wody

Przygotowanie:

Pokrojone w ćwiartki pomidory i cebule zalewamy wodą i gotujemy w dzbanku ThermoMastera (10 min./100°C/obr. 3).

Odcedzamy do drugiego naczynia, pomidory przecieramy przez sito. Do dzbanka wkładamy pokrojone marchewki, pietruszkę, seler, kawałek pora i rozdrabniamy 30 sek./obr. 4-5. Dolewamy wodę odcedzoną z pomidorów, olej, przyprawy i gotujemy 20 min./obr. 2. Pod koniec dodajemy przetarte pomidory i śmietankę. Zagotowujemy krótko. Studzimy poniżej 50°C i miksujemy, jeśli chcemy uzyskać zupę krem lub podajemy bez miksowania.

W razie potrzeby dodajemy wodę. Serwujemy z ugotowanym osobno drobnym makaronem, ryżem lub grzankami.





Zupa z suszonymi pomidorami

Składniki:

- Cebula
- 60 g suszonych pomidorów
- 2 łyżki oliwy z zalewy
- Ząbek czosnku
- 400 g gorącego bulionu warzywnego lub drobiowego
- 250 g soku pomidorowego
- Sól, pieprz, papryka chilli
- Natka pietruszki

Przygotowanie:

Do dzbanka ThermoMastera wkładamy pokrojoną w cząstki cebulę i rozdrabniamy 15 sek./obr. 4. Dodajemy oliwę z zalewy z pomidorów suszonych i podsmażamy 4 min./100°C/obr. 1. Dodajemy przekrojony ząbek czosnku i pokrojone w paski pomidory. Podsmażamy ponownie 4 min./100°C/obr. 1.

Dolewamy gorący bulion i gotujemy 2 min./100°C/obr. 1. Następnie dodajemy sok pomidorowy i ponownie gotujemy 4 min./100°C/obr. 1. Studzimy do temp. poniżej 50°C. Miksujemy na gładką masę 30 sek./obr. 9.

Doprawiamy zupełnie ostrożnie solą (składniki mogą być już słone), pieprzem i ostrą papryką. Podajemy z natką pietruszki i aby zwiększyć sytość można dodać ugotowane osobno: ryż, kaszę np. jaglaną albo makaron.

Zupa „Wspomnienie z Meksyku”

Składniki:

- Litr bulionu drobiowego lub warzywnego (można też wykorzystać rosół z niedzieli)
- 250 g przecieru pomidorowego
- Papryka
- Czerwona cebula
- Ząbek czosnku
- Pół papryczki chilli
- 1/2 puszki fasoli czerwonej
- 1/2 puszki fasoli białej
- 4 łyżki uprażonej kaszy jaglanej
- Sól, pieprz
- Papryka słodka
- 200 g gotowanego pokrojonego w kostkę mięsa, jeśli chcemy zupę z mięsem

Przygotowanie:

Do dzbanka ThermoMastera wlewamy olej i dajemy cebulę. Dusimy cebulę 3 min./100°C/obr. 1. Dodajemy pokrojony w plasterki czosnek i chili. Podsmażamy ponownie 2 min./100°C /obr. 1. W tym czasie kroimy w kostkę paprykę i ewentualnie mięso. Dodajemy do dzbanka i ponownie podsmażamy 3 min./100°C/obr. 1. Dolewamy bulion i przecier pomidorowy. Dosypujemy uprażoną lub wytlukaną kaszę jaglaną, paprykę słodką w proszku i gotujemy 10 min./100°C/obr. 1. Na koniec dodajemy fasolę oraz doprawiamy solą i pieprzem.





Zupa ogórkowa z kiszonych ogórków



Składniki:

- 250 g ogórków kiszonych
- 200 g włoszczyzny (marchewka, pietruszka, kawałek selera, kawałek pora)
- Mała cebula
- 20 g masła
- 250 g obranych ziemniaków pokrojonych w kostkę
- Łyżka mąki
- Miarka śmietany lub jogurtu
- Sól, pieprz, majeranek
- Litr wody (jeśli mamy, można dać część wody spod ogórków, do smaku)
- Jeżeli ktoś woli zupę na mięsie wtedy można użyć mniej warzyw a dać np. 150 g piersi z kurczaka. Można dodać kostkę rosółową. Solić na końcu, aby nie przesadzić (kostki rosółowe i same ogórki są słone).

Przygotowanie:

Ogórki rozdrabniamy 10 sek./obr. 4. i przekładamy do innego naczynia. Cebulę rozdrabniamy 5 sek./obr. 5, dodajemy warzywa, rozdrabniamy 7 sek./obr. 5, zakładamy motylek, dajemy masło, pokrojone w kostkę ziemniaki, (ewentualnie pokrojoną w kostkę pierś kurczaka, jeśli gotujemy zupę na mięsie), dodajemy przyprawy (bez soli) i uzupełniamy wodą 1l.

Nastawiamy 10 min./120°C/obr. 1 lub 2, w tym czasie mieszamy mąkę ze śmietaną lub jogurtem i z ogórkami. Dodajemy do zupy, gotujemy 10 min./100°C/obr. 1.

Na końcu dodajemy pokrojony koperek.

ThermoMaster

Poznaj więcej przepisów z wykorzystaniem robota kuchennego ThermoMaster

Produkt dostępny tylko w sklepie firmowym
producenta oraz partnerskich sieciach.

Więcej informacji znajdziesz na:
thermomaster.pl





TEAM

KALORIK

www.e-kalorik.pl
www.kalorik.eu

