

**JAKI SMAK
MA ŚWIAT?**




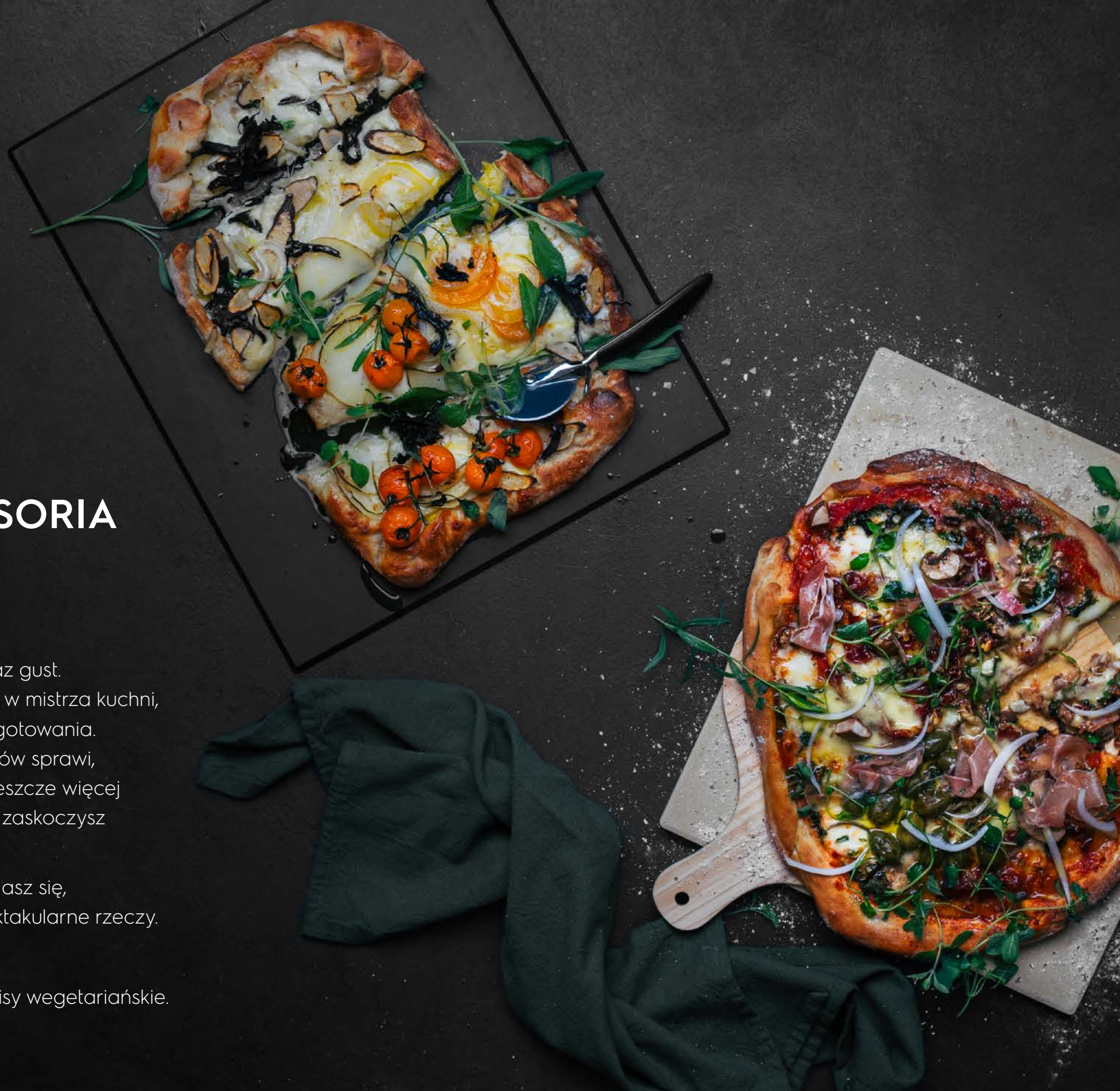
Electrolux

WŁAŚCIWE AKCESORIA CZYNIĄ MISTRZA

Wszystko się zmienia - nasz styl życia, podejście do gotowania i jedzenia oraz gust. Równie szybko możesz też zmienić się w mistrza kuchni, używając właściwych akcesoriów do gotowania. Zaledwie kilka przydatnych przedmiotów sprawi, że gotując, będziesz czerpać z tego jeszcze więcej przyjemności, a wydobytymi smakami zaskoczysz ukochanych i znajomych.

Dzięki właściwym akcesoriom przekonasz się, że możesz w prosty sposób robić spektakularne rzeczy.

 Listkiem zostały oznaczone przepisy wegetariańskie.



KAMIEŃ SOLNY

Kamień solny z różowej soli z Himalajów to Twój nowatorski sposób na naturalne przygotowywanie i serwowanie potraw. Można używać go na płycie grzejnej lub na grillu, w piekarniku lub jako zimną płytę do podawania potraw. Każdy posiłek z nim będzie wspaniałym doświadczeniem smakowym. Mikroelementy przenikają do potraw, naturalnie wzbogacając smak i dodając zupełnie nowych aromatów. Stalowy uchwyt dodaje mu stylu, a jego powierzchnia, w zależności od naszych preferencji, pozostaje gorąca lub zimna. Pozwala to podawać schłodzone desery wprost z zamrażarki lub gorące dania bezpośrednio z płyty grzejnej albo piekarnika, a nawet na przyrządzanie potraw przy stole na oczach gości.

Produkt E2SLT znajdziesz w naszym sklepie: shop.electrolux.pl

SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ, Z SOSEM CHIMICHURRI

SKŁADNIKI

750 g piersi z kurczaka
180 g komosy ryżowej
500 ml wody
400 g gotowanej zielonej soczewicy
55 g prażonych pestek dyni
40 g prażonego słonecznika
2 ząbki czosnku
2 łyżeczki wędzonej papryki
4 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki octu jabłkowego
pęczek mięty

SOS CHIMICHURRI

60 ml octu jabłkowego
3 zielone dymki
1 zielone chili bez pestek
1 szklanka listków pietruszki
1 szklanka listków mięty
patyczki do szaszłyków

PRZYGOTOWANIE

Zagotuj wodę, wsyp do niej opłukaną komosę i gotuj na nieskiej mocy grzejnej płyty do miękkości (około 12 minut), a następnie odstaw na bok do ostygnięcia. Kurczaka pokrój na większe kawałki, włóż do miski, dodaj czosnek, paprykę, sól i pieprz, a całość dokładnie wymieszaj. Mięso nadziej na patyczki do szaszłyków i odstaw na 10 minut, aby się zamarynowało.

W tym czasie dymkę, natkę pietruszki, miętę, ocet, chili i sól zblenduj drobno na gęsty sos.

W dużej misce wymieszaj ostudzoną komosę ryżową, zieloną soczewicę, posiekaną miętę, nasiona słonecznika, ocet jabłkowy i połowę oliwy z oliwek i dopraw do smaku solą i pieprzem.

Rozgrzej **kamień solny** na najwyższej mocy grzejnej płyty, szaszłyki posmaruj pozostałą oliwą i grilluj przez 4 minuty z każdej strony.

Podawaj z sałatką z komosy ryżowej, sosem chimichurri oraz cząstkami limonki.

KOTLET CIEŁĘCY W OREGANO, Z SAŁATKĄ Z BIAŁEJ FASOLI

SKŁADNIKI

4 kotlety cielęce
400 g gotowanej białej fasolki
30 g miękkiego masła
100 g rukoli
60 ml soku z cytryny lub limonki
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka listków oregano
1 średnia czerwona cebula
2 duże pomidory malinowe
2 łyżki oliwy z oliwek
sól morską
grubo mielony świeży pieprz

PRZYGOTOWANIE

Z masła, soku cytrynowego i oregano przygotuj pastę, następnie natrzyj nią kotlety cielęce i grilluj na rozgrzanym **kamieniu solnym** przez 4-5 minut z każdej strony. Po ugrillowaniu odłóż mięso na deskę i przykryj folią aluminiową, by odpoczęło.

Odsączoną fasolę, pokrojone w kostkę pomidory bez pestek i posiekaną w piórka czerwoną cebulę wymieszaj w misce z sokiem z cytryny i oliwą, i dopraw solą morską i pieprzem.

Kotlety serwij pokrojone, z ułożoną obok sałatką z fasoli i rukolą.



CHRUPIĄCY PSTRĄG Z SALSA CYTRYNOWĄ I CHRUPIĄCĄ ZIELONĄ SAŁATĄ

SKŁADNIKI

4 filety po ok. 200 g z pstrąga lub innej ulubionej ryby
100 ml oliwy z oliwek
100 ml oleju rzepakowego
50 g zielonej fasolki szparagowej
50 ml soku z cytryny
2 cytryny
1,5 łyżki miodu lipowego
pęczek natki pietruszki
pęczek koperku
pęczek cienkiego szczypiorku
2 łyżki kaparów
mix zielonych sałat: rzymska baby, roszponka, rukola, szpinak baby
1 mały zielony ogórek
1 zielona papryka
sól morską i grubo mielony świeży czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

Filety oczyść, opłucz pod wodą i dokładnie osusz ręcznikiem papierowym. Dopraw je świeżo mielonym pieprzem i otartą skórką z jednej cytryny, następnie posmaruj olejem z dwóch stron i odstaw na godzinę, aby ryba się zamarynowała.

W tym czasie do miski włóż kapary, resztę skórki z jednej cytryny, obrane i pokrojone w cienkie plasterki dwie cytryny, cukier i posiekane zioła – wymieszaj, powoli dodając oliwę z oliwek, tak aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Na koniec dopraw pieprzem i odstaw do połączenia smaków.

Umyj sałatę i osusz, porwij na małe kawałki i włóż do miski. Ogórek i paprykę pokrój w półksiężycy, fasolkę zblanszuj i pokrój na mniejsze kawałki. W wysokim naczyniu połącz sok z cytryny i miód przy pomocy blendera i - nie przerywając blendowania - powoli dodawaj do tego olej, aż otrzymasz kremową konsystencję dresingu. Na koniec dodaj 3-4 łyżki oliwy z oliwek, dopraw solą i pieprzem.

Rozgrzej **kamień solny**, ułóż na nim rybę skórą do dołu i grilluj około 4 minuty, aż skóra stanie się chrupiąca, po czym przekręć na drugą stronę i grilluj jeszcze przez 1-2 minuty.

Pstrąga podawaj ułożonego na salsie, w towarzystwie sałaty.





BURGER JAGNIĘCY, PAPRYKA GRILLOWANA, OGÓRKOWA RAITA I RELISH JALAPENO

SKŁADNIKI

400 g mielonej jagnięciny
(najlepiej karkówka)
280 g naturalnego jogurtu greckiego
280 g pomidorowego puree
55 g białego cukru
300 ml odsączonej marynowanej
papryczki jalapeno
2 papryki czerwone średniej wielkości
2 bułki do burgerów
1 średni ogórek zielony
1 łyżka posiekanych listków mięty
1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
1 łyżeczka kolendry mielonej
2 ząbki czosnku
listki szpinaku baby
sól morską i grubo mielony pieprz czarny

PRZYGOTOWANIE

Paprykę posmaruj oliwą i piecz w piekarniku, nagrzanym do 180° C, aż skórka zrobi się czarna. Upieczoną paprykę włóż do miski, szczelnie owiń folią aluminiową i odstaw na 10 minut, po czym, przy pomocy noża, delikatnie oczyść papryki ze skórki i gniazd nasiennych. Pokrój w cienkie paski i przetóż do miski.

W oddzielnej misce wymieszaj jogurt, odcisnięty z nadmiaru wody i utarty na dużych oczkach, wypestkowany zielony ogórek, posiekaną miętę, drobno posiekany czosnek, sól, kmin rzymski oraz kolendrę i odstaw do połączenia się smaków.

Paprykę jalapeno, cukier, czosnek i puree pomidorowe zblenduj na niezbyt gładki sos – tak, by pozostały kawałki papryki. Gotowy sos przetóż na patelnię z grubym dnem i duś około 5 minut (lub do momentu, aż sos odparuje i zgęstnieje).

Mielone mięso wymieszaj dokładnie z pieprzem i uformuj z niego 4 burgery, następnie posmaruj je oliwą i grilluj na mocno rozgrzanym **kamieniu solnym** około 3 minuty po każdej ze stron lub do momentu, aż burger będzie upieczony w środku.

Bułkę przekrój na pół, posmaruj oliwą i lekko podpiecz od wewnętrznej strony na **kamieniu solnym**, następnie na spodniej części bułki, posmarowanej łyżką sosu jalapeno i ogórkową raitą, ułóż na burgera grillowaną paprykę oraz szpinak.

GRILOWANE KREWETKI Z MASŁEM IMBIROWYM

SKŁADNIKI

12 surowych krewetek tygryskich / królewskich
50 g miękkiego masła
1,5 łyżki białej pasty miso
1 łyżeczka posiekanych glonów nori
1 łyżka startego świeżego imbiru
olej rzepakowy do posmarowania krewetek
cząstki limonki do podania
patyczki do szaszłyków

PRZYGOTOWANIE

Masło roztop w rondelku, dodaj glony nori oraz imbir. Dokładnie wymieszaj z pastą miso. Przetóż do miseczki i odstaw w ciepłe miejsce.

Rozgrzej **kamień solny** na najwyższej mocy grzejnej płyty, a krewetki nadziej na patyczki do szaszłyków, skrop oliwą i opiekaj przez 4-5 minut z każdej strony do lekkiego zwęglenia.

Gdy krewetki będą gorące, nałóż na nie masło imbirowe i podawaj z limonkami.

Przepis znajdziesz pod linkiem:
<https://youtube/CcM2Yk76HPk>



KAMIEŃ SOLNY

Electrolux



STEK BAVETTE, Z SOSEM CHIMICHURRI, Z PURÉE Z PIECZONEGO SELERA Z CZERWONYM PIEPRZEM

SKŁADNIKI

800 g bawety wołowej oczyszczonej z błon
1 kg korzenia selera
50 g zimnego masła pokrojonego w kostkę
50 ml gorącej śmietanki 30%
1 łyżka słodkiej wędzonej papryki
1 łyżka młotkowanego pieprzu
grubo świeżo mielony czerwony pieprz

SOS CHIMICHURRI

125 ml octu winnego
2 filety anchois
2 zielone papryczki chili
1 zielone chili bez pestek
1 szklanka listków pietruszki
½ szklanki listków mięty
2 łyżki listków tymianku
2 ząbki czosnku
1 łyżka miodu lipowego
1 łyżka oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki na sos chimichurri posiekaj pulsacyjnie w blenderze, do uzyskania średniej grubości pasty i odstaw na bok.

Seler natrzyj oliwą, dopraw lekko solą i pieprzem, zawiń w folię aluminiową i piecz do miękkości w piekarniku w temperaturze 180° C (około 30-40 minut). Po upieczeniu selera lekko przestudź i obierz ze skóry, następnie pokrój na mniejsze kawałki i zblenduj z połową śmietanki.

W trakcie blendowania dodaj zimne masło przez otwór w pokrywie kielicha, a jeśli puree będzie zbyt gęste, dodaj resztę śmietanki. Gotowe puree dopraw solą i czerwonym pieprzem.

Rozgrzej powoli **kamień solny** na najwyższej mocy grzejnej płyty, stek posyp papryką i pieprzem, grilluj przez 2-3 minuty z każdej strony (lub do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia), po czym odłóż na deskę na kilka minut, by mięso odpoczęło.

Stek serwuj z selerowym puree, z łyżeczką sosu chimichurri na wierzchu.

PITA Z PIKANTNYM KURCZAKIEM, PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ, SOSEM SALSA VERDE I MIĘTĄ

SKŁADNIKI

500 g piersi z kurczaka lub trybowanego
mięsa z podudzia
200 ml wody
150 ml octu winnego
60 ml oliwy z oliwek
3 łyżki oleju rzepakowego
2 średnie czerwone cebule
1 łyżeczka cebuli w proszku
¼ łyżeczki chili w proszku
1 łyżeczka oregano
1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
1 łyżka miodu
1 łyżeczka nasion kolendry
2 łyżki kaparów
2 łyżki octu jabłkowego
2 łyżka miodu
1-2 goździki
1-2 rozgniecione ziarna kardamonu
1 laska cynamonowa
pęczek kolendry
pęczek mięty
pęczek drobnego szczypioru
pęczek natki pietruszki
pęczek kopru
sól morska i świeżo mielony czarny pieprz
chlebki pita
sałata rzymska lub lodowa pokrojona
w cienkie paski

PRZYGOTOWANIE

Mięso kurczaka pokrój na paski i zamarynuj w przyprawach, miskę szczelnie przykryj i zostaw w lodówce najlepiej na całą noc.

Zagotuj wodę z octem, dodaj przyprawy i gotuj przez 5 minut, następnie lekko przestudź i dodaj cienko posiekaną czerwoną cebulę. Zioła i szczypiorek drobno posiekaj, dodaj posiekane kapary, ocet i oliwę, całość wymieszaj, dopraw solą i pieprzem. Całość ma mieć konsystencję gęstej śmietany.

Zamarynowane mięso grilluj partiami na **kamieniu solnym**, rozgrzanym na najwyższej mocy płyty. Następnie przełóż na podgrzany talerz i podawaj z sosem salsa verde, posiekaną sałatką i pitą, podgrzaną na **kamieniu solnym**.



WIEPRZOWINA SATAY Z SAŁATKĄ Z OGÓRKA I RZODKIEWKI

SKŁADNIKI

400 g polędwiczki wieprzowej
35 g prażonych niesolonych
orzechów ziemnych
olej arachidowy do smarowania
2 dymki
1 duży długi zielony ogórek
1 pęczek rzodkiewki
2 łyżki soku z limonki
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżeczka miodu
½ szklanki listków mięty
sól morską i świeżo mielony czarny pieprz

SOS SATAY

140 g prażonych niesolonych
orzechów ziemnych
125 ml mleka kokosowego
125 ml gorącej wody
60 ml oleju arachidowego
1 czerwone chili
½ łyżeczki kminu rzymskiego mielonego
½ łyżeczki kurkumy
2 łyżki sosu kečjap manis
1 łyżka sosu rybnego

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki na sos włóż do blendera kielichowego i zblenduj na gładki sos o konsystencji gęstej śmietany. Połowę sosu przełóż do miseczki i odstaw.

Resztę wymieszaj w misce z pokrojoną w 1 cm paski wieprzowiną, całość zakryj szczelnie folią i odstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.

Ogórką przekrój na pół, wypestkuj łyżką i posiekaj na 0,5 cm plasterki. Rzodkiewkę pokrój na cienkie 1-2 mm plasterki i zanurz w wodzie z lodem na 10 minut, aby stała się chrupiąca, a dymkę posiekaj w cienkie, skośne plasterki.

Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj sok z limonki, miód, oliwę z oliwek, dopraw solą i pieprzem i odstaw na chwilę, aby składniki się połączyły. Na koniec dodaj listki mięty i pokruszone orzechy ziemne.

Rozgrzej **kamień solny** na najwyższej mocy grzejnej płyty.

Wieprzowinę wyjmij z lodówki i ogrzej. Następnie posmaruj oliwą i grilluj partiami około 6 minut, w połowie czasu przekładając mięso na drugą stronę.

Przełóż na talerz i podawaj z sałatką, oraz pozostałym sosem satay.

SAŁATA Z GRILOWANYM HALLOUMI, KOPREM WŁOSKIM I CYTRUSAMI

SKŁADNIKI

220 g sera halloumi
1 pomarańcza
1 grejpfrut czerwony
1 pomelo
1 średni koper włoski
garść orzechów nerkowca
mix sałat z radicchio
1/4 owocu granatu
2 cm kawałek imbiru
2 łyżki syropu klonowego
2 łyżki oliwy
1/2 szklanki listków mięty
sok z 1 limonki
1 cytryna

PRZYGOTOWANIE

Ser halloumi pokrój na plasterki, cytrusy obierz ze skóry, wyfiletuj kawałki i zostaw wraz z sokiem w miseczce. Koper posiekaj na mandolinie na 1 mm plasterki i przełóż do miski z zimną wodą, z lodem i sokiem z cytryny. Orzechy nerkowca lekko zarumień na rozgrzanej patelni.

Rozgrzany **kamień solny** posmaruj oliwą, ułóż na nim plasterki sera halloumi i grilluj je z każdej ze stron przez około 3,5 minuty, aż ser zacznie łatwo odchodzić. Starty imbir, sok z limonki, oliwę i syrop klonowy wymieszaj, dopraw szczyptą soli i pieprzu – powstały sos gotuj chwilę w rondelku aż zgęstnieje, następnie zlej go do miseczki i dodaj posiekaną miętę.

Na półmisku rozłóż optukaną mieszankę sałat, dodaj zgrillowany ser, odsączony z wody koper włoski, cytrusy i orzechy. Posyp ziarenkami granatu i polej sosem z miętą.



MAKRELA FASZEROWANA Z PASTĄ Z PAPRYKI, RODZYNEK I NATKI PIETRUSZKI

SKŁADNIKI

4 świeże i sprawione makrele
6 ząbków czosnku
2 łyżki pasty z pieczonej papryki
2 łyżki prażonych orzeszków piniowych
2 łyżki koncentratu pomidorowego
2 łyżki rodzynek sułtańskich
1 łyżka melasy z granatu i miodu
1 średnia cebula
szklanka listków natki pietruszki
olej rzepakowy do posmarowania ryby
świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE

Ryby wyfiletuj tak, aby nie odciąć ogona i aby obydwie części pozostały złączone. Następnie oprósz je świeżo mielonym pieprzem. Wszystkie składniki na farsz zblenduj na gładką pastę.

Tak przygotowaną pastę podziel na 4 części i ułóż na dolnym płacie ryby, nakryj drugim i delikatnie dociśnij. Rybę zwiąż sznurkiem w kilku miejscach i posmaruj oliwą.

Rozgrzej **kamień solny** i piecz na niej makrelę przez 4-5 minut z każdej ze stron. Podawaj z ciabatką i pikantną oliwą z oliwek.



INFI GRILL



Lubisz smak grillowanych potraw? Nie musisz czekać do lata, by go poczuć, dzięki temu akcesorium możesz zamienić swoją płytę grzejną w miejsce do grillowania przez cały rok. **Infi Grill** działa na wszystkich rodzajach płyt: indukcyjnych, ceramicznych i gazowych. Grilluje wszystkie składniki równomiernie, dzięki szybkiemu rozprowadzaniu ciepła na całej powierzchni płyty. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu, potrzebujesz więc mniej tłuszczu, przez co Twoje potrawy są zdrowsze i mniej kaloryczne. Płyta jest łatwa w czyszczeniu. Wszystko to sprawia, że możesz zaskakiwać kulinarnie swoich bliskich, przyrządzając soczyste steki, aromatyczne warzywa i świeże owoce morza – kiedy tylko chcesz. Doskonałe efekty kulinarne za każdym razem masz gwarantowane.

Produkt E9HL33 znajdziesz w naszym sklepie: shop.electrolux.pl

GRILOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM TAHINI

SKŁADNIKI

1000 g połówki wieprzowej
140 g tahini
45 g pokruszonych solonych
orzesków ziemnych
125 ml mleka kokosowego
2 łyżki sosu rybnego
2 łyżki soku z limonki
1 łyżka miodu plus dodatkowo do podania
1 łyżka oleju sezamowego
1 papryczka chili

PRZYGOTOWANIE

Wymieszaj tahini, mleko kokosowe, sos rybny, miód, sok z limonki i olej, a wieprzowinę oczyść z błonek i pokrój w plastry o grubości 2 cm. Połowę mieszanki tahini i mięso włóż do dużej miski, dokładnie wymieszaj i odstaw do zamarynowania na minimum 15 minut.

Po tym czasie nakładaj mięso na namoczone wcześniej patyczki do szaszłyków. **Infi Grill** rozgrzej na średniej mocy grzejnej płyty, gotowe szaszłyki grilluj po 2-3 minuty z każdej strony lub do upieczenia mięsa w środku. Gotowe mięso ułóż na talerzu, na wierzchu połóż pocięte chili, orzeszki ziemne, całość polej delikatnie miodem i podawaj z pozostałym sosem tahini.

TACOS Z GRILOWANĄ WOŁOWINĄ

SKŁADNIKI

500 g rostbefu/antrykotu wołowego
1 czerwona cebula
2 papryczki chili
2 ząbki czosnku
2 łyżki oleju rzepakowego
1 pęczek kolendry
1 łyżeczka mielonych ziaren kolendry
1 opakowanie dobrej jakości kukurydzianych tortilli
1 sałata rzymska baby, kwaśna śmietana,
guacamole
2-3 limonki pokrojone w cząstki

PRZYGOTOWANIE

Rozgrzej **Infi Grill** i grilluj ok. 4-5 z każdej ze stron przekrojoną na pół cebulę, całe papryczki chili i czosnek, aż będą złote i miękkie. Przełóż do blendera, dodaj świeżą kolendrę i mieloną, wszystko zblenduj z olejem na gładką pastę. Tak przygotowaną marynatą obłóż mięso, zawiń szczelnie w folię i zostaw w lodówce na całą noc.

Następnego dnia wyjmij mięso z lodówki i doprowadź do temperatury pokojowej.

Rozgrzej **Infi Grill** i grilluj stek ok. 4-5 minut z każdej ze stron lub do ulubionego poziomu wysmażenia. Zdejmij na deskę i odstaw na 3-5 minut, aby mięso odpoczęło, następnie pokrój na cienkie plastry.

Podawaj z plackami tortilla, kwaśną śmietaną, sałatą oraz guacamole. Dodatkowo możesz podać cząstki limonki i listki kolendry.

Przepis znajdziesz pod linkiem:
<https://youtu.be/gdumXlfKY50>



SZASZŁYKI Z KURCZAKA

Z PIKANTNYM SOSEM ORZECHOWYM

SKŁADNIKI

1 kg piersi z kurczaka zagrodowego
300 g prażonych niesolonych orzechów
arachidowych lub ziemnych
180 g ciemnego cukru palmowego
250 ml gorącej wody
2-3 limonki
4 drobno posiekane ząbki czosnku
4 długie drobno posiekane papryczki chili
2 łyżki oleju arachidowego
(plus ekstra ilość do grillowania)
1 łyżeczka płatków soli morskiej
1 pęczek tajskiej bazylii
24 długie, namoczone w wodzie patyczki
do szaszłyków

PRZYGOTOWANIE

Czosnek, chili, sól, orzechy, cukier palmowy, oliwę i gorącą wodę zblenduj pulsacyjnie na kleisty sos. Połowę sosu przelóż do miseczki i zostaw, a w pozostałej ilości sosu zamarynuj piersi kurczaka, pocięte w 1 cm paski, dokładnie je wymieszaj – tak, aby były pokryte sosem ze wszystkich stron i zostaw w lodówce na minimum 1 godzinę. Po godzinie nabij paski kurczaka na namoczone wcześniej w wodzie patyczki do szaszłyków.

Rozgrzej **Infi Grill** do maksimum, ułóż na nim przygotowane szaszłyki, posmarowane z obydwu stron olejem arachidowy i grilluj około 3-4 minuty z każdej strony, lub do momentu, kiedy kurczak będzie upieczony w środku i złoty na zewnątrz.

Gotowego kurczaka ułóż na półmisku, obok serwuj pozostały sos orzechowy, cząstki limonki i listki tajskiej bazylii.





BURGER WOŁOWY Z PANCETTA, Z MAJONEZEM ESTRAGONOWYM I PIKLAMI, I CHRUPIĄCĄ CIABATTĄ

SKŁADNIKI

500 g mielonej wołowiny np. antrykot lub kark
150 g domowego majonezu
100 g liści szpinaku lub sałata rzymska baby
70 g bułki tartej
12 plastrów okrągłej pancetty
6 bułek ciabatta
1 ząbek czosnku
2 łyżki mleka
1 łyżka koncentratu pomidorowego
lub ketchupu
1 łyżka sosu Worcester
2 łyżki posiekanych listków natki pietruszki
2-3 łyżki naturalnego octu jabłkowego
1 łyżeczka musztardy Dijon
1 łyżka siekanych liści estragonu
1 słoiczek konfitury z czerwonej cebuli
2-3 ogórki konserwowe
sol morską i grubo mielony czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

Majonez, musztardę i estragon wymieszaj i odstaw na bok, aby smaki się połączyły. Konfiturę z cebuli wymieszaj z octem i odstaw, ogórki pokrój w cienkie plasterki.

Do dużej miski wsyp bułkę tartą, zalej mlekiem i poczekaj aż namięknie, następnie dodaj mięso mielone, czosnek, koncentrat, sos Worcester, natkę pietruszki - wszystko dokładnie wymieszaj na jednolitą masę, dopraw solą i grubo mielonym pieprzem.

Uformuj 6 burgerów i obtóż plasterkami pancetty, po jednym na gorze i dole.

Rozgrzej **Infi Grill** na najwyższej mocy grzejnej płyty, grilluj burgery po 3-4 minuty lub do uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia. Ciabatty przekrój na pół i lekko zgrilluj od wewnętrznej strony.

Dół i górę bułki posmaruj estragonowym majonezem, następnie na spodniej części burgera utóż porcję szpinaku lub sałaty rzymskiej, łyżkę konfitury z cebuli i plasterki ogórka, całość przykryj drugą połówką bułki. Dodatkowo możesz położyć plasterka sera cheddar.

SAŁATA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI, BURRATĄ, CYTRYNOWYM DRESINGIEM, MIĘTĄ I BAZYLIĄ

SKŁADNIKI

1 cukinia zielona
1 papryka czerwona
1 papryka żółta
1 bakłażan
1 doniczka świeżej bazylii
1 doniczka świeżej mięty
1 serek burrata lub mozzarella
olej rzepakowy do zamarynowania cukinii
1 łyżeczka suszonego oregano
1 łyżka soku cytrynowego
2 łyżki oliwy z oliwek
½ łyżeczki musztardy Dijon
1 ząbek czosnku
sól morska i świeżo mielony czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

Cukinię pokrój na plastry grubości około 1 cm, do miski wlej 3 łyżki oleju rzepakowego, dodaj oregano i drobno posiekany czosnek. W tak przygotowanej marynacie obtocz cukinię i grilluj przez 1 minutę z każdej ze stron na średnio nagrzanym **Infi Grillu** tak, aby warzywa pozostały jeszcze chrupkie.

W misce wymieszaj wszystkie składniki na dressing: sok z cytryny, musztardę i oliwę z oliwek.

Na talerzu ułóż naprzemiennie plastry kolorowej cukinii, obok połóż ser, całość polej dressingiem i posyp solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

Obsyp listkami bazylii i mięty.



INFI GRILL

Electrolux

KANAPKA ZE STEKIEM WOŁOWYM, BRĄZOWYMI PIECZARKAMI I SEREM CAMEMBERT

SKŁADNIKI

600 g steak'a bavette
100 g domowego majonezu
20 g masła
12 szt. brązowych, dużych
i płaskich pieczarek
8 kromek chleba pszennego na zakwasie
8 cienkich plastrów sera camembert
2 doniczki rukwi wodnej
1 łyżka suszonych prawdziwków
1 łyżka posiekanych igieł rozmarynu
2 łyżki płatków soli morskiej
2 łyżki chrzanu ze śmietaną
oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

W moździerzu pokrusz i utrzyj suszone borowiki na pył, połącz z posiekanymi igłami rozmarynu, oraz płatkami soli. Lekko wymieszaj, starając się nie łamać bardzo płatków soli.

Majonez wymieszaj z chrzanem i odstaw do połączenia się smaków.

Na patelni rozgrzej masło i grilluj grzyby ok. 6-8 minut tak, by były miękkie, ale jeszcze jędrne.

Rozgrzej **Infi Grill** na średniej mocy grzejnej płyty. Posmaruj oliwą kromki pieczywa i zgrilluj z dwóch stron. Odstów w ciepłe miejsce.

Steki posmaruj oliwą z jednej strony, posyp połową ziołowej soli, połóż na grillu i grilluj ok. 1 minuty. Po tym czasie przewróć na drugą stronę, połóż po dwa plastry sera i czekaj ok. 3-4 minuty, aż ser zmięknie.

Połowę kromek chleba posmaruj chrzanowym majonezem i utóż na wierzchu mięso, następnie jeszcze trochę majonezu, grzyby i rukiew wodną, przykryj drugą kromką pieczywa. Przekrój na pół i podawaj od razu, z pozostałą solą ziołową.

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W CZERWONYM PIEPRZU, Z SOSEM WHISKY I ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ

SKŁADNIKI

400 g polędwicy wołowej
oczyszczonej z błonek
500 ml domowego bulionu wołowego
60 ml śmietanki 36%
60 ml whisky
2 szalotki bananowe średniej wielkości
2 ząbki czosnku
1 łyżka masła
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka pieprzu czerwonego
olej rzepakowy do posmarowania
wołowiny

SKŁADNIKI ZAPIEKANKI

1 kg ziemniaków
250 ml śmietanki 36%
1 ząbek czosnku
1/2 łyżeczki masła
1 łyżka listków świeżego tymianku
125 g tartego sera (np. Bursztyn, Cheddar,
Manchego, Gruyère lub inny
dobry ser "żółty")

PRZYGOTOWANIE

Polędwice wyjmij z lodówki i ogrzej do temperatury pokojowej,

Na patelni na średniej mocy grzejnej płyty rozgrzej masło i podsmaż posiekane w małą kostkę szalotki. Kiedy zeszkli się cebula, dodaj drobno posiekany czosnek i całość grilluj jeszcze ok. 4 minut, aż warzywa będą szkliste i miękkie. Następnie dodaj czerwony pieprz i ok. minuty podsmaż. Wlej na patelnię whisky i podpal. Kiedy zgaśnie ogień dodaj bulion wołowy i śmietankę, całość zagotuj, następnie zmniejsz ogień.

Gotuj ok. 12-15 minut lub do momentu, aż sos zredukuje się o połowę. Mięso posmaruj z obu stron olejem, dopraw solą morską i grubo mielonym pieprzem. Grilluj na rozgrzanym **Infı Grillu** ok. 3 minuty z każdej strony lub do momentu uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia mięsa.

Przełóż na ogrzany talerz, podawaj z porcją ziemniaczanej zapiekanki i sosem.

PRZYGOTOWANIE ZAPIEKANKI

Piekarnik nagrzej do 200°C (grzanie góra-dół bez termoobiegu). Przygotuj żaroodporną formę o wymiarach około 12 x 22 cm. Natrzyj ją przekrojonym na pół ząbkiem czosnku, a następnie wysmaruj masłem.

Ziemniaki obierz i pokrój na cieniutkie plasterki o grubości ok. 1-2 mm. Nie płucz pokrojonych ziemniaków. Ułóż pierwszą warstwę ziemniaków na dnie formy, tak, aby plasterki zachodziły na siebie na około 1 cm. Odrobinię posól i następnie ułóż kolejną warstwę ziemniaków, znów posól. Ułóż w ten sposób resztę ziemniaków. Ostatnią warstwę posyp tymiankiem.

Ułożone plasterki ziemniaków zalej śmietanką, naczynie przykryj pokrywką lub (szczelnie) folią aluminiową. Wstaw do piekarnika i piecz przez 60 minut.

Ostrożnie zdejmij pokrywkę lub folię (uwaga, z naczynia wydostanie się gorąca para).

Zapiekankę posyp serem i zapiekaj bez przykrycia przez 15 minut.



SZASZŁYKI Z CHORIZO I KREWETEK Z SOSEM PIRI-PIRI NA PURRE Z KALAFIORA, Z PALONYM MASŁEM I OREGANO

SKŁADNIKI

16 oczyszczonych krewetek królewskich
16 kawałków chorizo
100 g masła
100 ml śmietanki 36%
60 ml soku cytrynowego
60 ml oliwy z oliwek
2 duże papryczki chili
1 kalafior
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
2 łyżeczki białego cukru
1 łyżka posiekanych listków oregano
¼ łyżeczki pieprzu cayenne
2 łyżki oleju rzepakowego
1 ząbek czosnku
sól morska i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Kalafior podziel na różyczki, wymieszaj z olejem rzepakowym, dopraw solą i pieprzem. Upiecz do miękkości przez ok. 15 min., w piekarniku nastawionym na temp. 160° C.

Na patelni rozgrzej masło i podgrzewaj, aż zacznie lekko brązowieć. Zdejmij z ognia i przelej do miseczki.

Do blendera kielichowego włóż upieczonego kalafiora, dodaj masło palone i całość zblenduj. Dolewaj ciepłą śmietankę w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji, dopraw solą i pieprzem oraz oregano.

W wysokim pojemniku umieść czosnek, chili, sok z cytryny, koncentrat pomidorowy, oliwę, pieprz, paprykę oraz cukier. Wszystko zmixuj na gładką pastę przy pomocy ręcznego blendera.

Kawałki chorizo owiń krewetkami i nabij na namoczone w wodzie patyczki do szaszłyków. **Infi Grill** rozgrzej na najwyższej mocy grzejnej płyty. W miseczce wymieszaj połowę pasty piri-piri z 2 łyżkami oliwy. Tak przygotowaną marynatą smaruj szaszłyki i grilluj 3 minuty z każdej strony.

Podawaj z porcją kalafiorowego purre i pozostałym sosem piri-piri.

GRILOWANE CHLEBKI Z SALAMI I SEREM ORAZ WERSJA WEGE Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

600 g mąki pszennej uniwersalnej
300 g tartego sera mozzarella w kulce
240 g startego sera cheddar
180 g włoskiego salami picante
180 g suszonych pomidorów
w ziołowej oliwie
95 g jogurtu greckiego
80 ml oliwy z oliwek extra virgin
250 ml wody
dodatkowo oliwa z oliwek
do posmarowania placek
grubo mielony czarny pieprzem
limonka pokrojona w ćwiartki do podania

PRZYGOTOWANIE

Do miski robota planetarnego włóż mąkę, oliwę, jogurt, wodę i sól i końcówką hak do ciasta wyrabiaj do uzyskania kulki. Ciasto wylóż na lekko posypaną mąką stolnicę i ręcznie wyrabiaj przez kilka minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Uformuj kulkę, którą włóż do dużej, lekko nasmarowanej oliwą miski, przykryj folią. Odstaw w ciepłe miejsce na 30 minut do wyrośnięcia.

Po upływie czasu ciasto przetóż na blat i podziel na 6 porcji. Umieść każdą porcję na lekko posypanej mąką powierzchni, rozwałkuj w owale o wymiarach 20 cm x 28 cm. Na połowę placek nałóż salami (w wersji wege ułóż suszone pomidory odsączone z oleju) oraz dwa rodzaje sera, ważne - pozostaw 2 cm od brzegu czyste ciasto. Krótszymi końcami złóż górną połowę ciasta i dociśnij krawędzie, aby brzegi się dokładnie zlepily.

Rozgrzej **Infi Grill** na najwyższej mocy grzejnej płyty.

Posmaruj placek olejem i grilluj partiami przez 2-3 minuty z każdej ze stron lub do uzyskania grillowych pasków.

Gotowe placek przetóż na talerz, posyp grubo mielonym pieprzem, obok podawaj kawałki limonki.



INFI GRILL

Electrolux

FRANCUSKIE TOSTY

Z KREMEM CZEKOLADOWYM I MALINAMI

SKŁADNIKI

16 kawałków placka drożdżowego lub chałki z formy
125 g świeżych malin
100 g czekolady mlecznej
50 g masła
60 ml mleka
2 jajka
2 łyżki cukru pudru

PRZYGOTOWANIE

W misce lekko ubij jajka z połową cukru pudru i roztopionym masłem. W rondelku zagotuj 200 ml wody i postaw na wierzchu miskę z połamaną czekoladą, całość rozpuść. Trzeba uważać, by nie przegrzać czekolady. Płynną czekoladą smaruj kromki chałki i na jednej stronie układaj po kilka malin. Całość przykryj drugą kromką i lekko dociśnij.

Kromki posmaruj jajeczną miksturą i grilluj na średnio nagrzanym **Infi Grillu** ok. 3 minut po każdej ze stron, tak by ładnie się zezłociły, a czekoladowe nadzienie z owocami lekko się podgrzało.

Podawaj od razu gorące posypane cukrem pudrem lub polane syropem klonowym.

KAMIENÍ DO PIZZY



Kamień do pizzy zmieni Twoją kuchnię w prawdziwą włoską restaurację, dając efekt pieczenia w piecu ceglany. W ten sposób przygotujesz oryginalne specjały kuchni włoskiej: pizzę, chleb, bułki, calzone, a nawet tarty na deser. Zasada działania jest bardzo prosta - wystarczy, że umieścisz kamień do pizzy na 30 minut w piekarniku, rozgrzanym do 230°C. Przygotowaną do pieczenia potrawę układasz na kamieniu i miracolo! Później już tylko rozkoszujesz się włoskimi smakami.

Produkt E9OHPS1 znajdziesz w naszym sklepie: shop.electrolux.pl



PIZZA MARGHERITA

W NEAPOLITAŃSKIM STYLU

SKŁADNIKI

570 g mąki pszennej włoskiej na pizzę typu 00 plus mąka do podsypywania
330 ml ciepłej przegotowanej wody
2 g świeżych drożdży
1 łyżka oliwy z oliwek
1 szt. mozzarelli w kulce
125 ml passaty pomidorowej lub pomidorów krojonych w puszcze
rozgnieciony ząbek czosnku,
łyżeczka cukru brązowego
sól, pieprz czarny,
świeża bazylija do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Do miski robota przesiej mąkę i dodaj drożdże. Zmieszaj suche składniki powoli dolewając całą wodę. Wyrabiaj masę przez minimum 12-15 minut aż ciasto będzie gładkie i dobrze wyrobione. Przelóż do ogrzanej miski lekko oprószonej mąką, owiń szczelnie folią i zostaw w lodówce do wyrośnięcia najlepiej na całą noc.

Jeśli chcesz użyć ciasta tego samego dnia, odstaw miskę w ciepłe miejsce. Możesz użyć piekarni parowego z funkcją wyrastania ciasta.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość wyjmij je na blat oprószone lekko mąką i podziel na kulki. Każdą porcję ciasta ponownie wyrabiaj i uformować kulki. Gotowe ułóż na płaskim talerzu, przykryj folią i pozostaw do ponownego wyrośnięcia.

Kiedy ciasto na pizzę wyrasta przygotuj sos.

W małym garnku zagotuj passatę pomidorową lub pomidory w puszcze wcześniej zblendowane dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz cukier, sól i pieprz. Całość chwilę zredukuj na małym ogniu. Przelóż do miski i ostudź. Ser odcedź z zalewy i pokrój w cienkie plastry.

Piekarnik rozgrzej na maksymalną temperaturę ustawienie grzanie góra i dół. Na płaskiej blaszce lub kratce umieść kamień i rozgrzewaj od zimnego piekarnika ok 30 minut.

Kiedy ciasto wyrośnie wyjmij porcję na blat obruszony mąką i ugniatając palcami jednocześnie rozciągaj do uzyskania cienkiego okrągłego placka. Przelóż na drewnianą szufłę oprószone mąką. Placek cienko posmaruj przygotowanym sosem zarachowując 2 cm czysty brzeg. Ułóż plasterki mozzarelli. Przelóż pizzę na kamień. Piecz przez ok. 7 minut

Gotową pokrój na kawałki i posyp świeżą bazylią, dodatkowo możesz skropić dobrej jakości oliwą z oliwek.

PIZZA BIANCA

Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I KOPREM WŁOSKIM

SKŁADNIKI

225 g mąki pszennej włoskiej 00
125 ml ciepłej wody
2 kulki mozzarelli
2 białe surowe kiełbasy wieprzowe
1 bulwa kopru włoskiego
3 czubate łyżki gęstej śmietany 18%
1 torebka/łyżeczka suszonych drożdży instant
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki cukru
1 ząbek czosnku
pieprz
dodatkowa mąka (do podsypywania,
gdyby ciasto się zbyt kleiło)

PRZYGOTOWANIE

Drożdże instant wsyp wraz z cukrem do letniej wody (powinna być lekko ciepła – niegorąca). Wymieszaj i odstaw na 3 minuty. Do mąki dodaj sól, oliwę i wodę z drożdżami. Mieszaj (najlepiej ręką lub łyżką w jedną stronę), a po połączeniu się składników wyrabiaj na jednolite ciasto (możesz też wyrobić wszystkie składniki mikserem z hakiem). Gdy ciasto się lepi, dodaj odrobinę mąki. Jeśli kula ciasta jest miękka, elastyczna i nie lepi się do rąk, przykryj ciasto wilgotną ściereczką i odstaw na co najmniej 30-40 minut. Po tym czasie rozłóż na blacie papier do pieczenia, a następnie dłońmi rozciągnij ciasto, nadając mu okrągły kształt. Koper włoski umyj i pokrój na ósemki, włóż do miski i zamarynuj w niewielkiej ilości oliwy z oliwek i pieprzu oraz łyżce soku z cytryny.

Do śmietany wyciśnij czosnek, dodaj nasiona kopru włoskiego, po szczypcie soli oraz pieprzu i dokładnie wymieszaj, rozsmaruj na cieście.

Na śmietanie połóż koper włoski, kawałki białej kiełbasy bez skóry oraz porwaną na duże kawałki mozzarellę.

Piekarnik rozgrzej na maksymalną temperaturę, ważne – grzałka góra i dół. Na płaskiej blaszce umieść **kamień do pizzy** i rozgrzewaj od zimnego piekarnika. Jak tylko się nagrzej, wyłóż pizzę na **kamień**.

Piecz przez ok. 8-10 minut.





CHLEB NA-AN

CZOSNKOWO-KOLENDROWY

SKŁADNIKI

230 g mąki pszennej
125 ml ciepłego mleka
płaska łyżeczka cukru
½ łyżeczki soli
4 g suchych drożdży
1 łyżka oleju roślinnego
100 ml gęstego jogurtu naturalnego typu grecki
1 łyżka czosnku posiekanego (lub więcej według gustu)
2 łyżki masła (przed użyciem rozpuścić na małym ogniu)
Pęczek świeżej kolendry

PRZYGOTOWANIE

Do miski miksera wlej mleko, dodaj cukier, drożdże i odstaw na 15 minut aż drożdże zaczną pracować. Do pracującego zaczynu wsyp przesianą mąkę, sól, wlej olej i jogurt. Ciasto wyrabiaj na wolnych obrotach końcówką hak przez minimum 7 minut, ma być elastyczne, w razie potrzeby dosyp odrobinę mąki. Miskę przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 30 min. Możesz użyć programu do wyrastania ciasta w piekarniku.

Wyrośnięte ciasto wyrób ponownie i podziel na części, każdy kawałek rozwałkuj na cieniutkie placuszki.

Piekarnik rozgrzej do 200 st. C grzanie góra i dół. Na płaskiej blaszce umieść kamień i rozgrzewaj 30 minut od zimnego piekarnika.

Gotowe placki układaj na kamieniu. Piecz ok 3 minuty aż chlebki spuchną i ładnie przyrumienią się. Po wyjęciu z piekarnika polej gorącym masłem i posyp świeżą kolendrą.

RUSTYKALNA TARTA

Z JABŁKAMI I KREMEM CHANTILLY

SKŁADNIKI

140 g (ok. 1 pełna szklanka) mąki razowej (użyj orkiszowej drobno mielonej)
100 g zimnego masła
4 łyżki cukru trzcinowego
1/3 łyżeczki cynamonu
szczypta soli morskiej

NADZIENIE

2 średnie jabłka (500 g)
odmiany szara reneta
2-3 łyżki soku z cytryny lub limonki
2 łyżki cukru
2 łyżki roztopionego masła
1/3 łyżeczki cynamonu

KREM

250 ml świeżej śmietanki kremówki 36%,
50 g cukru pudru
1 laska wanilii

PRZYGOTOWANIE

Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj cukier, sól, cynamon oraz pokrojone w kosteczkę zimne masło. Posiekaj nożem masło z mąką aż powstanie kruszonka. Szybko zagnieć ciasto w kulę (jeśli ciasto nie chce się zlepić możesz dodać odrobinę zimnej wody). Zawień ciasto w folię i włóż do lodówki na 1 godzinę lub do zamrażarki na 30 minut. Jabłka obierz, pokrój na ćwiartki, wykrój gniazda nasienne. Każdą ćwiartkę pokrój na cienkie plasterki. Skrop je sokiem z cytryny, posyp cukrem brązowym oraz cynamonem i kardamonem. Dokładnie wymieszaj i odstaw na 10 minut.

Piekarnik rozgrzej do 200 st. C grzanie góra i dół. Na płaskiej blaszce umieść kamień i rozgrzewaj 30 minut od zimnego piekarnika.

Schłodzone ciasto wyjmij z lodówki i wyłóż na arkusz papieru do pieczenia oprószony mąką, rozwałkuj na okrąg o średnicy ok. 35 cm, w razie potrzeby podsypując ciasto i wałek mąką. Na środku ułóż jabłka na zakładkę, pozostawiając ok. 2 cm wolnego brzegu. Jabłka posmaruj roztopionym masłem. Zawień brzegi ciasta na jabłka. Gotową tartę ułóż na kamieniu i piecz przez ok. 35 - 40 minut.

KREM

Mocno schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia dodaj ziarenka wanilii. Mikserem ubij ją na sztywno. Kiedy śmietana będzie już dość dobrze ubita dodaj cukier puder - cały czas miksując.

Gotową tartę pokrój na kawałki, udekoruj kleksem kremu.





WYTRAWNE CALZONE Z KURCZAKIEM I TAPENADĄ Z OLIVEK I SUSZONYCH POMIDORÓW

SKŁADNIKI

CIASTO

450 g mąki pszennej chlebowej
8 g drożdży suchych
250 ml ciepłego mleka
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka soli
dodatkowa mąka (do podsypania,
gdyby ciasto się zbyt kleiło)

DODATKI

220 g pokrojonych piersi z kurczaka
220 g czarnych oliwek
(pokrojonych na plasterki)
220 g świeżego parmezanu,
startego na tarce
10 suszonych pomidorów w oleju
4 czerwone cebule, drobno pokrojone
1 jajko (roztrzone z 1 łyżką wody),
do posmarowania
2 ząbki czosnku, posiekane w małą kostkę
4 łyżki oliwy z oliwek
2-4 łyżki suszonego oregano
sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Mąkę pszenną wymieszaj z suchymi drożdżami. Dodaj resztę składników i wyrób, pod koniec dodając oliwę. Przetóż na blat lekko posypany mąką i ręcznie wyrabiaj ok. 10 minut, by było miękkie i elastyczne. Uformuj z niego kulę, włóż do oprószonej mąką miski, przykryj wilgotną ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1,5 godziny, do podwojenia objętości (można użyć programu do wyrastania ciasta w piekarniku).

Na patelni rozgrzej oliwę. Dodaj cebulę i czosnek, podsmaż do miękkości przez 8 minut. Dodaj pokrojonego kurczaka oraz pokrojone w paski suszone pomidory. Całość grilluj do momentu, aż kurczak będzie w całości usmażony, ale pozostanie jędrny. Nadzienie przetóż do miski i dodaj oliwki, oregano oraz dopraw solą i pieprzem. Odstaw do wystudzenia.

Na ok. 40 minut przed pieczeniem calzone do piekarnika włóż **kamień do pizzy**, nagrzej piekarnik do 220°C z ustawieniem grzania góra i dół.

Wyrośnięte ciasto drożdżowe ponownie wyrób, podziel na 4 części. Każdą z nich rozwałkuj na koło o średnicy 20 cm. Na połowę każdego koła natóż nadzienie, zostawiając ok. 1 cm wolnego od brzegu. Posyp startym serem. Brzegi posmaruj wodą, ciasto zegnij w połowie, uformuj pieroga. Sklej dobrze brzegi. Calzone ułóż na papierze do pieczenia posypanym lekko mąką i przenieś na wygrzany **kamień do pizzy**. Wypiekaj przez ok. 20 minut. Podawaj z sosem pomidorowym.

PIDE

TURECKA PIZZA

SKŁADNIKI

250 g mąki orkiszowej jasnej typ 1850 plus
dodatkowo do podsypywania
140 ml wody
5 g cukru
5 g soli
4 g suszonych drożdży
250 g pieczarek brązowych
1 cebula szalotka
2 kulki mozzarelli
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki umieść w misie robota i hakiem wyrób gładkie, sprężyste ciasto. Przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Możesz użyć programu do wyrastania ciasta w piekarniku lub przygotować dużo wcześniej i odstawić na wyrastanie w ciepłe miejsce. W czasie, gdy ciasto rośnie przygotuj nadzienie. Oczyszczone pieczarki i cebulę pokrój w plasterki. Zeszklij cebulę na oleju, dodaj pieczarki i duś, aż odparuje z grzybów woda. Ciasto ponownie krótko zagnieć, następnie podziel na 4 części. Każdą z osobna cienko rozwałkuj na długi, owalny placek. Środek posmaruj olejem i ułóż porcję nadzienia. Boki ciasta załóż do środka, a końce zlep lub po prostu zawiąż. Na górze rozłóż plasterki mozzarelli. **Piecz na kamieniu** w 250 °C 8-10 minut, do zrumienienia. Podawaj na gorąco z ulubionym sosem.

Przepis znajdziesz pod linkiem:
<https://youtu.be/7Ae5UeR8Hrk>



FOCACCIA Z SOLĄ MORSKĄ I ROZMARYNEM

SKŁADNIKI

350 g mąki pszennej typ 00
7 g drożdży suchych
lub 14 g drożdży świeżych
210 ml letniej wody
1 łyżka oliwy z oliwek
pół łyżeczki soli
świeże igły rozmarynu
sól morska w płatkach
dodatkowa mąka (do podsypywania,
gdyby ciasto się zbyt kleiło)

PRZYGOTOWANIE

W misce miksera z końcówką hak wymieszaj mąkę z drożdżami i szczyptą soli. Wlej wodę i na wolnych obrotach miksera wyrabiaj ciasto przez 10 minut, pod koniec dodając oliwę. Dobrze wyrobione ciasto, powinno być miękkie i elastyczne. Uformuj z niego kulę, włóż do oprószonej mąką miski, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia. Po godzinie ponownie zagnieć. Rozwałkuj na papierze do pieczenia na średnicę około 25 cm. Ciasto delikatnie spryskaj oliwą, posyp ziołami i solą

Piekarnik rozgrzej na maksymalną temperaturę ważne grzałka góra i dół. Na płaskiej blaszce umieść **kamień** i rozgrzewaj 30 minut od zimnego piekarnika. Po tym czasie wyłóż focaccię na kamień. Piecz przez ok. 7 minut.

PITA

SKŁADNIKI

350 g mąki pszennej
(białej lub pełnoziarnistej)
250 ml ciepłej wody
2 łyżeczki drożdży instant
2 łyżki oliwy
1 łyżeczka soli
dodatkowa mąka (do podsypywania/gdyby
ciasto się zbyt kleiło)

PRZYGOTOWANIE

Przesiej mąkę do miski, dodaj sól, drożdże i wymieszaj. Zrób wgłębienie i wlewaj w nie stopniowo ciepłą wodę, zagarniając łyżką mąkę do środka. Następnie delikatnie i powoli wymieszaj wszystkie składniki i połącz je w jednolite ciasto, dodając pod koniec oliwę.

Wyrabiaj przez ok. 5-7 minut (mikserem planetarnym lub na stolnicy posypanej mąką). Wyrobione ciasto umieść w misce, przykryj i odstaw na 1 godzinę do wyrośnięcia.

Wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i chwilę powyrabiaj, aż ciasto będzie gładkie.

Pokrój je na 8 równych części i uformuj z nich kuleczki. Odtóż pod przykryciem ze ściereczki na 10 minut.

W międzyczasie piekarnik nagrzej do 240° C, nagrzej w nim **kamień do pizzy**. Połóż placek i piecz przez ok. 2-3 minuty.

Po upieczeniu, pity powinny być miękkie.





PIZZETTA

Z CIEMNYMI WINOGRONAMI, CZARNYMI OLIVKAMI I ROZMARYNEM

SKŁADNIKI

CIASTO

300 g mąki pszennej
100 g mąki pszennej krupczatki
+ do podsypiania
40 g świeżych drożdży
250 ml wody
2 łyżki oliwy extra virgin
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka soli
dodatkowa mąka (do podsypiania,
gdyby ciasto się zbyt kleiło)

DODATKI

200 g twardej ricotty
100 g czarnych drylowanych oliwek
średniej wielkości kiść ciemnych winogron
1 doniczka rozmarynu
4 łyżki cukru waniliowego
2 łyżki orzeszków piniowych
2 łyżki białego wina
oliwa z oliwek extra virgin

PRZYGOTOWANIE

Obydwie mąki przesiej do dużej miski. Dodaj sól i wymieszaj. Podgrzej wodę w misce lub w dużym kubku (ma być bardzo ciepła, ale nie może być gorąca). Dodaj drożdże, cukier i 3 łyżki mąki. Wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw na ok. 10-15 minut (po tym czasie rozczyń powinien się mocno spenić. Jeśli się tak nie stanie, najlepiej przygotuj nowy rozczyń. Być może woda była za gorąca lub za zimna. Aby woda nie ostygła, naczynie z rozczyńem możesz wstawić do garnka z bardzo ciepłą wodą).

Do miski z mąką wlewaj rozczyń z drożdży i jednocześnie mieszaj drewnianą łyżką. Dodaj oliwę i zagnieć ciasto dłońmi, formując kulę. Wytłóż ciasto na stolnicę i wyrabiaj je dłońmi przez ok. 10 minut, aż będzie gładkie, elastyczne oraz miękkie. Ciasto włóż do miski, miskę przykryj ściereczką, odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. w pobliżu grzejnika) na ok. 1 godzinę. Ciasto powinno trzykrotnie zwiększyć swoją objętość.

Ricottę pokrusz na małe kawałki. Winogrona pokrój na pół, włóż do miski, wymieszaj i odstaw. W połowie czasu wyrastania pizzy zacznij nagrzewać piekarnik do maksymalnej temperatury, np. 250° C. Jednocześnie nagrzej **kamień do pizzy**. Połóż go na kratce piekarnika w środkowej części. **Kamień** musi się nagrzewać przez minimum pół godziny w gorącym piekarniku.

Wymnij ciasto na stolnicę i powygniataj przez 1-2 minuty. Podziel na 4 części. Rozwałkuj pierwszy placek (w razie potrzeby można podsypać mąką krupczatką). Placek odłóż na papier do pieczenia lub oprószoną mąką płaską blachę do pieczenia. Sprawdź, czy placek swobodnie się przesuwają. Zsuń ciasto na kamień i układaj składniki przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Pizzę piecz przez ok. 8-10 minut lub do czasu aż boki i spód będą lekko zrumienione.

PIZZA SALAMI PICANTE Z RICOTTĄ, Z DOMOWYM SOSEM POMIDOROWYM

SKŁADNIKI

450 g mąki pszennej na pizzę
300 ml ciepłej przegotowanej wody
4 g suszonych drożdży
2 łyżki oliwy z oliwek
500 g przecieru lub passaty pomidorowej
2 szt sera mozzarella w kulce
100 g włoskiego salami picante
10 g masła
10 ml oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
1 łyżeczka suszonego oregano
17 g cukru
10 g soli
pieprz

PRZYGOTOWANIE

W DNIU POPRZEDZAJĄCYM PIECZENIE PIZZY:

Do misy miksera przesiej mąkę. Dodaj drożdże, sól, cukier, stopniowo wlewaj wodę i oliwę. Wyrabiaj mikserem ok. 7 minut na małych obrotach aż składniki zoczną łącząc się w jedną kulę. Uformuj kulę i włóż do szklanej miski, którą szczelnie przykryj folią spożywczą. Włóż do lodówki na minimum dobę.

W DNIU PIECZENIA PIZZY:

Ciasto wyjmij z lodówki. Przygotuj 2 plastikowe pojemniki z pokrywką. Z miski wyjmij ciasto na blat oprószone mąką, delikatnie uformuj kule i podziel na dwie równe części. Przełóż je do wcześniej przygotowanych pojemników. Każde pudełko szczelnie zamknij przykrywką. Pojemnik odstaw w ciepłe miejsce aby ciasto ogrzało się i ponownie wyrosło.

W czasie kiedy ciasto wyrasta przygotuj sos pomidorowy. W garnku rozgrzej masło z oliwą, dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę. Całość podsmaż uważając by nie przypalić czosnku. Następnie dodaj przecier lub passatę pomidorową oraz pozostałe przyprawy. Gotuj na małym ogniu, przez ok. 10 minut od czasu do czasu mieszając.

Piekarnik rozgrzać do 230 st. C grzanie góra i dół. Na płaskiej blaszce umieść kamień i rozgrzej go przez ok. 30 minut od zimnego piekarnika.

PRZYGOTOWANIE PIZZY:

UWAGA: tego ciasta na pizzę nie należy wałkować ani wygniatać!

W rogu stolnicy wysyp pół szklanki mąki. Środek stolnicy i dłonie oprószyć mąką. Ciasto włóż w przygotowaną mąkę i obtocz z jednej i drugiej strony, otrzep z nadmiaru mąki. Delikatnie, rozciągając od środka uformuj kilkunastocentymetrowy placek (brzegi mają być delikatnie wyższe). Podnieś ciasto do góry, rozłóż na skierowanych do góry zaciśniętych pięściach i obracaj lekko rozciągając (uwaga! aby nie przerwać ciasta) do szerokości placka ok. 25 cm. Ciasto wyłóż na arkusz papieru do pieczenia oprószone mąką lub na blaszkę czy tortownicę do pieczenia. Posmaruj sosem pomidorowym (zaczynając od środka pizzy, ruchami okrężnymi), następnie połóż porwany na małe kawałki ser oraz salami. Umieść w piekarniku i piecz ok. 8-9 minut.



INFI-WOK



Patelnia **Infinite Wok** jest jednym z nielicznych woków, który może być używany na płycie indukcyjnej. Dzięki specjalnej podstawie nie dotyka płyty, więc jej nie rysuje. Ponadto umożliwia również wygodne mieszanie potraw, a ciepło indukcyjne podgrzewa wok bardzo szybko. Ten produkt pozwala efektywnie wykorzystać energooszczędną technologię indukcyjną do przygotowywania potraw. Jej funkcjonalna konstrukcja daje możliwość dokładnego kontrolowania siły źródła ciepła. Doskonale też nadaje się do duszenia i gotowania na wolnym ogniu.

Produkt Infi-Wok znajdziesz w naszym sklepie: shop.electrolux.pl

PAD TAI Z BRUKSELKĄ I WĘDZONYM TOFU

SKŁADNIKI

500 g brukselki
400 g szerokiego, płaskiego makaronu ryżowego
225 g wędzonego tofu
200 g kielków fasoli
1 limonka średniej wielkości
2 ząbki czosnku
3 łyżki sosu sojowego
2 łyżki pasty z tamarindowca
2 łyżki miękkiego brązowego cukru
2 łyżki oleju z chili
garść solonych prażonych orzeszków ziemnych
pęczek kolendry
olej roślinny sezamowy/rzepakowy

PRZYGOTOWANIE

Wytnij podstawy z brukselki i pokrój je na pół. Pokrój tofu na kwadraty o wielkości ok. 1 cm. Pokrój limonkę na ćwiartki. Drobnio posiekaj ząbki czosnku. Do sosu wymieszaj pastę z tamarindowca, soję, olej chili i miękki, brązowy cukier. Odtóż na bok.

Zanurz makaron ryżowy w dużej misce pełnej gorącej wody przez 10 minut. Gdy makaron będzie się moczyć, rozgrzej **Infi Wok** na najwyższej mocy grzejnej płyty. Wlej trochę oleju roślinnego. Kiedy zacznie olej dymić, dodaj kielki. Mieszaj, smaż przez 3-4 minuty, aż zacznie mięknąć, a następnie dodaj posiekany czosnek. Smaż jeszcze 1 minutę, uważając, by nie przypalić czosnku, bo będzie gorzki.

Zsuń brukselkę i czosnek na jedną stronę patelni. Wlej odrobinę oleju i dodaj tofu. Smaż przez 2-3 minuty, aż zacznie chrupać, a następnie zmniejsz ogień do najniższego poziomu, odcedź makaron.

Rozgrzej patelnię z powrotem na dużym ogniu, wrzuć do **Infi Woka** lekko odsączony makaron. Wszystko dobrze wymieszaj, smaż przez 2 minuty, a następnie wlej sos. Gotuj przez kolejne 2 minuty, aż makaron będzie wystarczająco miękki do jedzenia, a następnie dodaj na patelnię kielki fasoli i większość orzeszków ziemnych.

Przemieszaj wszystko raz jeszcze, a następnie umieść Pad Thai w miskach. Ułóż pozostałe orzeszki ziemne, wyciśnij limonkę i posyp podartą kolendrą.





ŁOSOŚ W CHILI W SŁODKIM SOSIE SOJOWYM Z MAKARONEM SOBA / RYŻOWYM PŁASKIM

SKŁADNIKI

4 filety łososia bez skóry po ok. 180-200 g
200 g płaskiego makaronu sojowego
lub soba
200 g brązowych pieczarek
15 g (3cm) obranego i drobno
posiekanego korzenia imbiru
125 ml wody
60 ml słodkiego sosu sojowego
ketjap manis (przepis poniżej)
2 ząbki czosnku
1 łyżka płatków chili
1 łyżka płatków soli morskiej
1 łyżka oleju roślinnego np. rzepakowy
1 pęczek kolendry

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj sos w miseczce, wymieszaj słodki sos sojowy, posiekany czosnek, imbir oraz wodę. Odstaw na bok.

Na płaskim talerzu wymieszaj płatki chili i soli morskiej. Filety łososia przyciśnij jedną stroną w mieszance przypraw, nadmiar otrzep.

Przełóż na deskę i ostrym nożem pokrój na plastry grubości 1 cm. W misce zalej wrzątkiem makaron i ugotuj do ulubionego stopnia twardości, odsącz na sicie.

W **Infi Woku** rozgrzej olej. Kiedy zacznie lekko dymić, dodaj paski łososia i smaż ok. 1 minuty z każdej ze strony. Uważaj, aby nie potamać mięsa. Przełóż na talerz i trzymaj w ciepłe. Na patelnię włóż pieczarki i smaż ok. 2-3 minuty. Dodaj wcześniej przygotowany sos i duś ok. 4 minut, cały czas kontroluj, aby grzyby pozostały jeszcze jędrne. Dodaj łososia i delikatnie wszystko wymieszaj tak, aby ogrzać tylko rybę. Na talerzu ułóż porcję makaronu, na wierzch ułóż rybę i grzyby. Polej sosem i posyp listkami kolendry.

SOS KETJAP MANIS

SKŁADNIKI

100 g cukru brązowego
lub cukru palmowego
2/3 szklanki sosu sojowego
1/2 szklanki wody
1 gwiazdka anyżu gwiazdkowatego
1 cm świeżego imbiru drobno posiekanego
4 ząbki czosnku drobno posiekanego
1 łyżeczka pasty curry czerwonej
1-2 łyżeczki mąki ziemniaczanej (opcja),
roz mieszanej w łyżce wody,
dla uzyskania gęstej konsystencji

PRZYGOTOWANIE

Wodę wlej do rondelka i włóż cukier. Gotuj mieszając, aż do momentu rozpuszczenia się cukru. Dolej sos sojowy, wrzuc anyż, imbir, czosnek i pastę curry. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz płomień i gotuj jeszcze 15 minut, aż sos zgęstnieje.

Jeżeli chcesz uzyskać bardzo gęsty sos, dodaj teraz mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z wodą i zagotuj, aż mąka zągęści sos.

Zdejmij z ognia i przestudź. Następnie wlej do słoika i przechowuj w lodówce.

ZIELONY STIR FRY Z KREWETKAMI

SKŁADNIKI

400 g obranych krewetek
200 g dzikiego brokuła
200 g ugotowanego ryżu jaśminowego
75 g prażonych niesolonych
pokruszonych orzechów arachidowych
25 g (5cm) kawałek obranego imbiru
60 ml sosu sojowego
1 duża zielona papryka
2-3 szt dymki
2 limonki pokrojone na ćwiartki
4 ząbki czosnku
2 łyżeczki młotkowanego pieprzu
sycuańskiego
2 łyżki oleju arachidowego
1 łyżeczka cukru białego
1 pęczku kolendry
1 łyżeczka płatków soli
2 długie papryczki chili

PRZYGOTOWANIE

Krewetki oczyść i przekrój na pół, ale nie do końca i dopraw solą i pieprzem sycuańskim. Papryczkę chili, imbir, czosnek pokrój w cieniutkie paski.

W miseczce połącz sos sojowy i cukier tak, aby się rozpuścił. Rozgrzej **Infi Wok** na wysokiej mocy grzejnej płyty. Wlej 1 łyżkę oleju, wrzuć chili, imbir, czosnek i smaż 1-2 minuty, uważając, aby nie przypalić czosnku. Zdejmij z woka na talerz.

Ponownie rozgrzej wok i wlej 1 łyżkę oleju, smaż krewetki po 30 sekund z każdej strony. Następnie dodaj paprykę pokrojoną w cienkie paseczki, brokuły, przesmażone przyprawy, orzechy oraz mix sosu sojowego. Smaż wszystko ok. 2-3 minuty lub do momentu, aż warzywa będą zblanszowane i chrupkie.

Przełóż na talerz i posyp ziołami.

Podawaj z miseczką ryżu jaśminowego i cząstkami limonki.





PIKANTNY MAKARON RYŻOWY Z MARYNOWANĄ WIEPRZOWINĄ

SKŁADNIKI

400 g mielonej wieprzowiny łopatka/szynka
350 g zielonej fasolki szparagowej obranej
i pokrojonej na pół
100 g cienkiego makaronu ryżowego
80 g pasty/sosu chili jam
15 g (3cm) obranego i drobno posiekanego
korzenia imbiru
1 łyżeczka pasty krewetkowej
1 łyżka sosu ostrygowego
1 łyżka oleju z orzechów arachidowych
2 zębki czosnku
doniczka mikro pachnotki

PRZYGOTOWANIE

W misce wymieszaj wieprzowinę i wszystkie przyprawy, oprócz oleju. Całość dokładnie wymieszaj z mięsem i odstaw do lodówki na min. 30 minut (najlepiej przygotuj dzień wcześniej, wtedy mięso będzie bardziej aromatyczne).

Rozgrzej **Infi Wok** na najwyższej mocy grzejnej płyty, wlej olej i poczekaj, aż się rozgrzeje. Włóż mięso i smaż ciągle mieszając drewnianą łyżką, rozbijając na małe kawałki (grudki). Smaż ok. 12-15 minut, aż mięso będzie chrupiące, ale nadal soczyste.

W międzyczasie zagotuj w garnku wodę, dodaj łyżkę soli i cukru. Do wrzątku włóż fasolkę i gotuj ok. 3 minuty. Odcedź i przełóż do mięsa. W misce utóź porcję makaronu, obok połóż mięso i fasolkę, udekoruj listkami pachnotki.



LAKSA Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI I MARYNOWANYM TOFU

SKŁADNIKI

800 g obranej i pokrojonej w kostkę dyni
400 g dzikich brokułów można zastąpić zwykłym pokrojonym na małe kawałki
250 g ryżowego makaronu
ver miceli (cienkiego)
300 g miękkiego (typ silken) tofu pokrojonego w plastry
185 g gotowej pasty laksa lub przygotowanej samodzielnie (przepis poniżej)
800 ml mleka kokosowego
500 ml domowego bulionu drobiowego
4 szt. dymki
2 długie czerwone papryczki chili
1 łyżka oleju roślinnego (rzepakowy/ryżowy/arachidowy)
2 łyżki sosu rybnego
pęczek kolendry

SKŁADNIKI PASTY LAKSA

6 suszonych papryczek chili
5 orzeszków nerkowca
1 czerwona cebula drobno posiekana
2 trawy cytrynowe drobno posiekane
2 ząbki czosnku drobno posiekane
3 cm galan gala drobno posiekanego
3 łyżki oleju orzechowego
2 łyżeczki pasty krewetkowej
1 łyżeczka kolendry w proszku
0,5 łyżeczki papryki słodkiej
0,5 łyżeczki kminu rzymskiego mielonego
0,5 łyżeczki kurkumy

PRZYGOTOWANIE

W **Infi Woku** rozgrzej olej i podsmaż pastę laksa ok. 1 minuty. Następnie dodaj bulion drobiowy, mleko kokosowe oraz sos rybny. Całość zagotuj.

Do gotującego się wywaru dodaj dynię i gotuj ok. 12 minut, sprawdzając, aby była jeszcze jędrna. Następnie dodaj brokuły i gotuj ok. 2-3 minuty.

W międzyczasie w misce zalej wrzątkiem makaron i odstaw do napęcznienia, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.

Gotowy makaron odcedź i rozłóż do misek. Wlej gorącą zupę i ułóż na wierzchu: plastry tofu, posiekaną dymkę, chili, liście oraz liście świeżej kolendry.

Dynię i brokuła możesz zamienić na groszek cukrowy i fasolkę szparagową.

PRZYGOTOWANIE PASTY LAKSA

Suszone papryczki chili zalej wrzącą wodą i odstaw na kilka minut, aż zmiękną. Na małej patelni bez oleju, praż przez 1-2 min kolendrę, paprykę słodką, kmin rzymski i kurkumę. Często mieszaj, żeby przyprawy się nie przypaliły. Kiedy przyprawy uzyskają intensywny zapach, zdejmij je z ognia i odstaw do wystygnięcia. Następnie wrzuć do blendera wszystkie pozostałe składniki, wystudzone przyprawy i namoczoną, drobno pokrojoną papryczkę chili. Wlej olej orzechowy i wszystko dokładnie zblenduj na gładką masę. Pasta ma mocny, specyficzny zapach.

Gotową przelóż do stoika i trzymaj w lodówce.

Przepis znajdziesz pod linkiem:
<https://youtu.be/1Du4JADiqdI>





PODWÓJNIE GOTOWANY KURCZAK Z IMBIREM I KOLENDROWA SOLĄ

SKŁADNIKI

1 cały kurczak ok 1.8-2 kg
z wolnego wybiegu lub ekologiczny

SKŁADNIKI NA BULION

DO GOTOWANIA KURCZAKA

5 szt dymki
1 biała cebula spalona nad ogniem
2 papryczki chili
6 ząbków czosnku
60 g białego drobnego cukru
250 ml chińskiego wina do gotowania
np. Mirin
60 ml jasnego sosu sojowego
ok. 4 litry wody

POZOSTAŁE SKŁADNIKI

0,5 kg mąki ryżowej
15 g krystalizowanego/kandyzowanego
imbiru
40 g płatków soli morskiej
2-3 limonki
2 łyżki nasion sezamu czarnego
2 łyżki posiekanych samych liści kolendry
½ łyżeczki płatków chili
olej do smażenia (rzepakowy/ryżowy)

PRZYGOTOWANIE

Najlepiej dzień wcześniej przygotuj kurczaka w bulionie.

W dużym garnku umieść wszystkie składniki, zalej wodą i zagotuj.

Do wrzącego bulionu włóż całego kurczaka piersią do dołu i gotuj na niskiej mocy grzejnej płyty ok. 20 minut. **Ważne** - kurczak musi być cały zanurzony w bulionie, jeśli trzeba dolej gorącej wody. Następnie zdejmij z ognia i przykryj szczelnie przykrywką lub folią aluminiową. Zostaw na godzinę. Po upływie czasu wyjmij kurczaka, przełóż do lodówki do schłodzenia najlepiej na całą noc.

Bulion przecedź i możesz go użyć do przygotowania zupy.

Aby zrobić sól smakową w moździerzu utrzyj imbir i nasiona sezamu na pastę, dodaj płatki chili i posiekaną kolendrę. Wszystko wymieszaj z płatkami soli i odstaw.

Schłodzonego kurczaka wyjmij z lodówki, podziel na 12-14 kawałków.

W oddzielnej misce przygotuj mąkę ryżową.

W **Infi Woku** rozgrzej olej do 180°C. Sprawdzić temperaturę za pomocą termosondy. Kiedy olej osiągnie wymaganą temperaturę, kawałki kurczaka obtocz w mące ryżowej i otrzep z nadmiaru.

Smaż partiami po 3-4 minuty lub do uzyskania złotego koloru. Usmażonego kurczaka przełóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć go z nadmiaru tłuszczu.

Posyp połową soli imbirowo-kolendrowej. Ciepłego kurczaka przełóż na ogrzany półmisek, podawaj z pozostałą solą i ćwiartkami limonki.

TAMARYNDOWE CURRY Z KACZKI

SKŁADNIKI

6 szt. kaczych udek
2-3 dymki pokrojone w cienkie paski
250 g cukinii zielonej
625 ml bulionu domowego z kaczki
400 ml mleka kokosowego
375 ml tamaryndowej pasty curry
(przepis poniżej)
1 łyżka oleju arachidowego
ewentualnie z kurczaka
2 łyżki soku z limonki
2 łyżki sosu rybnego
1 trawa cytrynowa rozgnieciona
½ łyżki soli morskiej

SKŁADNIKI TAMARYNDOWEJ

PASTY CURRY

3 długie czerwone papryczki chili pokrojone
60 g ciemnego cukru palmowego
30 g (6cm) posiekanego korzenia imbiru
80 ml pasty z tamaryndowca
60 ml liści bazylii tajskiej
2 łyżki nasion kolendry
2 łyżki posiekanego korzenia kolendry
1 łyżka nasion kuminu rzymskiego
1 łyżka oleju arachidowego
2 łyżki ziaren marynowanego
zielonego pieprzu
4 ząbki czosnku
2 szalotki średnie obrane i posiekane
1 trawa cytrynowa (tylko biała część)

PRZYGOTOWANIE

Uda kaczki umyj i osusz dokładnie ręcznikiem papierowym. Natrzyj dokładnie ok. 65 ml tamaryndowej pasty curry i posyp solą. Przetóż skórą do dołu na płaską blachę, wyłożoną papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika nagrzanego do 200°C, z funkcją termoobieg. Piecz ok. 30 minut, następnie obróć i piecz kolejne 15-20 minut, aż będą złote i upieczone w środku.

Gotowe wyjmij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia. Cukinię pokrój na pół, a następnie na plastry ok 1 cm grubości. Na płaskiej patelni rozgrzej olej i obsmaż cukinię, kładąc płaską stroną ok. 2-3 minuty na złoty kolor. Przetóż na półmisek i odstaw. Na płycie grzejnej rozgrzej **Infi Wok** i przez 30-60 sekund smaż pozostałą tamaryndową pastę curry, aż będzie pachnieć. Dodaj mleko kokosowe i bulion z kaczki, sos rybny oraz rozgniecioną trawę cytrynową. Całość zagotuj. Zmniejsz ogień do średniego i dodaj cukinię. Duś ok. 10 minut, aż cukinie będą al dente, a sos się zredukuje.

Uda kaczki pokrój na pół i dodaj, wraz z sokiem z limonki, do sosu na 5 minut, tak aby się dobrze zagrzały. W głębokim talerzu na dnie ułóż cukinię z porcją sosu. Na wierzch połóż po dwa kawałki kaczego uda. Posyp dymką. Możesz podać w oddzielnej miseczce porcję ryżu jaśminowego i cząstki limonki.

PRZYGOTOWANIE

TAMARYNDOWEJ PASTY CURRY

Na patelni upraż nasiona. Ostudź i przetóż do blendera, po czym zmiel na gładko. Dodaj pozostałe składniki, prócz zielonego pieprzu i pasty z tamaryndowca i zblenduj na gładką pastę. Przetóż do miski i połącz z pastą tamaryndowca i zielonym pieprzem.



KREWETKI W TEMPURZE, Z SAŁATKĄ Z MARYNOWANEGO IMBIRU I RZODKIEWKI

SKŁADNIKI

1 kg oczyszczonych krewetek
ze skorupki i jelita
500 g rzodkiewki
150 g mąki kukurydzianej
75 g mąki pszennej plus trochę do obtoczenia
krewetek
70 g marynowanego różowego imbiru
430 ml lodowatej wody
(możesz włożyć kostki lodu)
60 ml sosu z marynowanego różowego imbiru
olej do głębokiego smażenia
1 łyżka wina ryżowego Mirin
1 łyżka octu ryżowego
¼ łyżeczki oleju sezamowego
łoczonego na zimno
1 łyżka prażonych nasion sezamu
1 łyżeczka płatków soli morskiej

PRZYGOTOWANIE

W miseczce wymieszaj sos z marynowania imbiru, Mirin, ocet ryżowy oraz olej sezamowy. Rzodkiewki posiekaj na mandolinie na 2-3 mm, przelóż do miski z wodą i kostkami lodu. Odstaw na 15 minut.

Po tym czasie odcedź rzodkiewki i włóż do miski razem z marynowanym imbirem i dresingiem. Całość wymieszaj i odstaw, aby smaki się potoczyły.

Prażone nasiona sezamu i płatki soli wymieszaj w małej miseczce i odstaw.

W kolejnej misce zmieszaj oba rodzaje mąki i mieszając trzepaczką lub drewnianą łyżką, dolewaj wodę tak, by powstała gładka masa. Odstaw na 10 minut. W **Infi Woku** rozgrzej olej do 180° C. Sprawdź temp. termometrem.

Krewetki najpierw obtocz w mące, strzepnij nadmiar, następnie zanurz w cieście i delikatnie strzepnij nadmiar. Smaż ok. 3 minut lub do momentu, kiedy wypłyną i będą jasno złotego koloru. Odsącz na ręczniku papierowym.

Posyp sezamową solą.

Podawaj na ciepłym talerzyku z miseczką sałatki.



EMPANADAS

SKŁADNIKI

400 g mielonej wołowiny
40 g mrożonych czarnych porzeczek
25 g masła
125 ml rosółu wołowego
4 płaty gotowego, kruchego ciasta, jak na tartę
1 średnia czerwona cebula
pęczek natki pietruszki
1 dymka
1 jajko
3 ząbki czosnku
2 łyżeczki oregano
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżeczka wędzonej papryki
1 łyżka mleka
sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE

Cebulę pokrój w drobną kostkę, czosnek drobno posiekaj. Rozgrzej **Infi Wok** na najwyższej mocy grzejnej płyty, wlej oliwę. Włóż czosnek i cebulę, smaż 2-3 minuty, aż lekko się ozłoci. Następnie włóż mięso mielone i wszystkie przyprawy. Smaż ciągle mieszając do uzyskania drobnych grudek, które muszą się lekko podsmażyć. Do mięsa dodaj rosół wołowy, dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem. Całość duś ok. 2-3 minuty, aż rosół się zredukuje. Przełóż mięso do miski i dodaj masło, czarne porzeczki oraz posiekane listki pietruszki. Wszystko dokładnie wymieszaj, jeszcze raz sprawdź smak, ewentualnie jeszcze dopraw i wystudź.

Ciasto rozwiń i wytnij koła średnicy 11 cm. Na każdy płatek ciasta nakładaj 2 łyżki farszu, posmaruj brzegi jajkiem roztrzepanym z mlekiem i złóż na pół jak pieróg. Brzegi dokładnie dociśnij i zawień w ładną falbankę lub ugnieć widelcem. Powtarzaj czynność, aż do wyrobienia całego farszu. Gotowe empanadas posmaruj jajkiem i układaj na płaskiej blasze, wyłożonej papierem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C, z funkcją termoobiegu, ok. 15-20 minut lub do czasu, aż będą złote i rumiane.

Aby uzyskać jeszcze lepszy efekt do wypieku użyj **kamienia do pizzy** rozgrzanego do 200° C.





KLASYCZNY STIR FRY Z WOŁOWINĄ, GROSZKIEM CUKROWYM I ORZECHAMI NERKOWCA

SKŁADNIKI

400 g zrazy wołowej
300 g świeżego groszku cukrowego
200 g ugotowanego ryżu jaśminowego
75 g prażonych niesolonych
orzechów nerkowca
25 g (5cm) kawałek obranego imbiru
60 ml sosu sojowego
4 ząbki czosnku
2 długie papryczki chili
po 1 pęczku kolendry i tajskiej bazylii
2 limonki pokrojone na ćwiartki
1 łyżeczka cukru białego
1 łyżeczka płatków soli
2 łyżeczki młotkowanego czarnego pieprzu
2 łyżki oleju arachidowego

PRZYGOTOWANIE

Wołowinę pokrój w cienkie paski ok. 0,5 cm, dopraw solą i czarnym pieprzem.

Papryczkę chili, imbir, czosnek pokrój w cieniutkie plasterki lub paski. W miseczce połącz sos sojowy i cukier tak, aby się rozpuścił.

Rozgrzej **Infi Wok** na najwyższej mocy grzejnej płyty, wlej 1 łyżkę oleju. Wrzuć chili, imbir, czosnek i smaż 1-2 minuty uważając, aby nie przypalić czosnku. Przygotowane przyprawy zdejmij z **Infi Woka**.

Ponownie rozgrzej **Infi Wok** i wlej 1 łyżkę oleju, smaż mięso po 30 sekund z każdej strony. Następnie dodaj przesmażone przyprawy, groszek cukrowy, nerkowce oraz mix sosu sojowego. Smaż wszystko ok. 2-3 minuty lub do momentu, aż groszek zmięknie, ale nadal będzie chrupki.

Przełóż na talerz i posyp ziołami. Podawaj z miseczką ryżu jaśminowego i cząstkami limonki.



Electrolux

Electrolux Poland Sp. z o.o.
ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa
tel. (22) 749 60 00
infolinia: 801 444 800
e-sklep: shop.electrolux.pl

NIP 521-008-43-88
Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
Numer KRS: 0000029692
Wysokość kapitału zakładowego: 272 731 500,00 zł

www.electrolux.pl
www.facebook.com/electroluxpolska
www.instagram.com/electrolux_pl

Produkcja: beCLOU