AENO

Recepty pro mixér s funkcí vaření **AENO** TB2

aeno.com

AENO

Recepty pro program Sójové mléko

Sójové mléko

Lískové mléko z lískových oříšků

Ořechové mléko z mandlí

Ořechové mléko z vlašských ořechů

Mléčný ořechový nápoj s kakaem

Recepty pro program ovoce a zeleniny

Zeleninové smoothie s celerem, jablkem a kiwi

Koktejl z mrkve a dýně s jablkem

Zelené fitness smoothie

Koktejl z dýně a citrusů se zázvorem

Čerstvá rajčata s bazalkou

Recepty pro program “SUP”

Pikantní cuketová krémová polévka

Čočková krémová polévka

Sýrová krémová polévka

Krémová houbová polévka

Cibulová krémová polévka

Recepty pro program Kukuřice

Kukuřičná kaše s krupicí

Kukuřičná kaše se zeleninou

Kukuřičná kaše s taveným sýrem

Kukuřičná kaše se sušeným ovocem

Kukuřičná kaše s dýní

Konzervovaná kukuřičná kaše

Recepty pro program Kaše

Mléčná pohanková kaše s kakaem

Mléčná ovesná kaše s banánem

Mléčná rýžová kaše s jablky a sultánkami

Manna krémová kaše s jablky a skořicí

Dýňová kaše s mlékem a rýží

Recepty pro program Smoothie

Čokoládový koktejl s banánem

Broskvový a meruňkový koktejl

Mléčný koktejl s jahodami

Jahodový koktejl

Klasický mléčný koktejl

Recepty pro program Smoothie

Jahodovo-banánový koktejl

Mražený bobulový koktejl

Smoothie s jablky a bylinkami

Jahodové smoothie se zmrzlinou

Sýrovo-banánové smoothie s ovesnými vločkami

Sójové mléko

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	6 min	25 min	4-5

Složení:

Sója	150 g
Voda	1100 ml

Postup přípravy:

Sóju propláchněte, zalijte vodou a nechte 6 hodin namočenou.

Slijte vodu, ve které byly sójové boby namočené.

Vložte sójové boby do nádoby mixéru a zalijte je vodou.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Nut/Soy milk» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Po dokončení vaření směs vylijte z mixéru a důkladně ji přeceďte přes cedník nebo jemné síto.

Vzniklá tekutina je sójové mléko.

Mléko uložte do chladničky a skladujte v ní nejdéle 48 hodin.

Lískové mléko z lískových oříšků

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	4 min	25 min	3

Složení:

Lískový oříšek	150 g
Voda	750 ml

Postup přípravy:

Ořechy namočte na 4 hodiny do vody.

Vodu, ve které byly ořechy namočeny, slijte.

Vložte ořechy do nádoby mixéru, přidejte čistou vodu a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function»» vyberte program «Nut/Soy milk» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Na konci vaření směs vylijte z mixéru a dobře ji přeceďte přes cedník nebo jemné síto.

Vzniklá tekutina je ořechové mléko.

Zbytky dortu z ořechů nevyhazujte, můžete je usušit a použít při přípravě cukrovinek a pečení.

Mléko uložte do chladničky a uchovávejte ho v ní nejdéle 48 hodin.

Ořechové mléko z mandlí

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	4 min	25 min	4

Složení:

Mandlový ořech	120 g
Voda	900 ml
Datle bez pecky	40 g

Postup přípravy:

Ořechy namočte na 4 hodiny do vody. Vodu, ve které byly ořechy namočeny, slijte.

Vložte ořechy a datle do nádoby mixéru, přidejte čistou vodu a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function»» vyberte program «Nut/Soy milk» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Po dokončení vaření směs vylijte z mixéru a důkladně ji přeceďte přes cedník nebo jemné síto.

Vzniklá tekutina je ořechové mléko.

Zbytky ořechové dužiny nevyhazujte, ale usušte je a použijte do pečiva a na pečení.

AENO

Zpět na seznam

Ořechové mléko z vlašských ořechů

Složení:

Vlašské ořechy	50 g
Voda	850 ml

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	8 min	25 min	3-4

Postup přípravy:

Ořechy namočte na 8 hodin do vody.

Vodu, ve které byly ořechy namočeny, slijte.

Do mísy mixéru vložte ořechy, přidejte čistou vodu a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function»» vyberte program «Nut/Soy milk» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Na konci vaření směs vylijte z mixéru a dobře ji přeceďte přes cedník nebo jemné síto.

Vzniklá tekutina je ořechové mléko. Zbytky dortu z ořechů.

Nevyhazujte je, lze je usušit a použít do pečiva a na pečení.

Mléko uložte do chladničky a uchovávejte v ní maximálně 48 hodin.

AENO

Zpět na seznam

Mléčný ořechový nápoj s kakaem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	25 min	3

Složení:

Lískové oříšky	50 g
Kakao	30 g
Cukr	40 g
Mléko	600 ml
Čokoláda na ozdobu	

Postup přípravy:

Ořechy namočte na 4 hodiny do vody.

Vodu, ve které byly ořechy namočeny, slijte.

Ořechy, kakao a cukr vložte do nádoby mixéru, přidejte mléko a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Nut/Soy milk» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Po uvaření směs vylijte z mixéru a dobře ji přeceďte přes cedník nebo jemné síto.

Podávejte horké, případně ozdobené čokoládou.

AENO

Zpět na seznam

Pikantní cuketová krémová polévka

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	10 min	20 min	2-3

Složení:

Cuketa	300 g
Brambory	100 g
Voda	350 ml
Smetana	150 ml
Sůl	1 lžička.
Kari (prášek)	0,5 lžičky.
Kopr čerstvý	2 větvičky
Krutony	30g

Postup přípravy:

Cukety omyjte, okrájejte konce, odstraňte semínka a nastrouhejte je na hrubém struhadle.

Brambory nakrájejte na plátky.

Nastrouhanou cuketu vložte do mixéru, přidejte brambory a vodu a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Cream soup» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

7 minut před koncem programu otevřete pokličku, přidejte smetanu, sůl a kari a pokličku opět nasaďte.

Vařte, dokud program neskončí.

Při podávání posypte koprem a krutony.

Čočková krémová polévka

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	10 min	20 min	4-5

Postup přípravy:

Cibuli a mrkev nakrájejte na středně velké kostky.

Čočku, cibuli a mrkev vložte do mixéru a zalijte vodou.

Zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON/OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Cream soup» a stiskněte tlačítko ON/OFF «ON/OFF».

7 minut před koncem programu otevřete pokličku, přidejte smetanu, sůl a pepř, pokličku opět přiklopte a vařte až do konce programu.

Na konci programu přelijte pyré na talíř posypaný strouhankou a ozdobte bylinkami.

Složení:

Červená čočka	250 g
Cibule	140 g
Mrkev	150 g
Smetana (10-15 %)	200 g
Sůl	1 lžička.
Mletý černý pepř	
Voda	1000 ml
opečený bílý chléb	
(krutony)	

AENO

Zpět na seznam

Sýrová krémová polévka

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	10 min	20 min	4

Složení:

Smetanový sýr	200 g
Brambory	200 g
Cibule	100 g
Mrkev	100 g
Smetana (10-15 %)	150 g
Sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	
Česnek	1 stroužek
Voda	800 ml
opečený bílý chléb (krutony)	

Postup přípravy:

Brambory, cibuli a mrkev nakrájejte nadrobno.

Brambory, cibuli a mrkev vložte do mixéru a zalijte vodou.

Zavřete horní víko. Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Cream soup» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

7 minut před koncem programu otevřete pokličku, přidejte nahrubo nakrájený tavený sýr, přidejte smetanu, sůl a pepř, znovu přiklopte pokličku a vařte až do konce programu.

Na konci programu přelijte pyré na talíř, posypte strouhankou a ozdobte bylinkami.

AENO

Zpět na seznam

Krémová houbová polévka

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	10 min	20 min	4

Složení:

Žampiony	400 g
Cibule	150 g
Krém 20%	200 ml
Mléko	100 ml
Voda	600 ml
Špetka tymiánu	
Sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	
Krutony na ozdobu	

Postup přípravy:

Žampiony a cibuli nakrájejte na proužky.

Houby, cibuli a mléko vložte do mixéru a zalijte vodou.

Zavřete horní víko. Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Cream soup» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

7 minut před koncem programu otevřete pokličku, přidejte smetanu, sůl, mletý černý pepř, tymián, přiklopte pokličku a vařte až do konce programu.

Na konci programu přelijte pyré na talíř posypaný strouhankou a ozdobte bylinkami.

AENO

Zpět na seznam

Cibulová krémová polévka

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	10 min	20 min	4-5

Složení:

Cibule	400 g
Brambory	150 g
Krém 20%	200 ml
Bílé suché víno	50 ml
Špetka muškátového oříšku	
Sůl podle chuti	
Voda	800 ml
Mletý černý pepř	
Krutony na ozdobu	
Sýr na ozdobu	
Zelenina na ozdobu	

Postup přípravy:

Brambory a cibuli nakrájejte na kousky.

Vložte brambory a cibuli do mixéru a zalijte je vodou.

Zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Cream soup» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

7 minut před koncem programu otevřete poklici, přidejte smetanu, sůl, mletý černý pepř, muškátový oříšek a víno, poklici opět přiklopte a vařte až do konce programu.

Na závěr programu nalijte pyré na talíř, navrch dejte krutony, ozdobte bylinkami a posypte strouhaným sýrem.

Mléčná pohanková kaše s kakaem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	5 min	15 min	2-3

Postup přípravy:

Pohanku dobře propláchněte a vložte do nádoby mixéru, přidejte vodu, mléko, sůl, cukr nebo med, kakaový prášek, ořechy a zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Pastry» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Uvařenou kaši nalijte na talíř a ozdobte ji plátky banánu.

Složení:

Pohanková krupice	75 g
Voda	210 ml
Mléko	300 ml
Kakaový prášek	3 lžičky.
Špetka soli	
Cukr nebo med podle chuti	
Jakékoli ořechy	70 g
Banán na ozdobu	70 g

Mléčná ovesná kaše s banánem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	5 min	15 min	2-3

Složení:

Ovesné vločky	170 g
Voda	250 ml
Mléko	250 ml
Špetka soli	
Cukr nebo med podle chuti	
Jakékoli ořechy	70 g
Banán	150 g
Borůvky na ozdobu	

Postup přípravy:

Vložte ovesné vločky do nádoby mixéru, přidejte vodu, mléko, sůl, cukr nebo med, banán, ořechy a zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Pastry» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Uvařenou kaši nalijte do mísy nebo polévkové mísy a ozdobte ji čerstvými bobulemi, např.

borůvkami, malinami nebo jahodami.

AENO

Zpět na seznam

Mléčná rýžová kaše s jablky a sultánkami

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	5 min	15 min	2-3

Složení:

BASMATI rýže	170 g
Voda	400 ml
Mléko	250 ml
Špetka soli	
Cukr nebo med podle chuti	
Jablka	120 g
Máslo	15 g
Sultánky na ozdobu	

Postup přípravy:

Rýži propláchněte a vložte do nádoby mixéru, přidejte vodu, mléko, sůl, cukr nebo med, oloupané jablko a zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Pastry» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte kaši, dokud program neskončí.

Hotovou kaši nalijte do mísy, vložte kousek másla a ozdobte sultánkami.

Манная крем каша с яблоком и корицей

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	5 min	15 min	3

Složení:

Mouka	60-80 ml
Mléko	400 ml
Voda	200 ml
Špetka soli	
Cukr nebo med podle chuti	
Jablka	120 g
Máslo	20 g
Skořice podle chuti	
Mandlové lístky na ozdobu	

Postup přípravy:

Krupici vložte do nádoby mixéru, přidejte vodu, mléko, sůl, cukr nebo med, oloupané jablko, skořici a zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Pastry» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte kaši, dokud program neskončí.

Uvařenou kaši nalijte do mísy, položte na ni kousek másla a ozdobte mandlovými lístky.

Dýňová kaše s mlékem a rýží

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Average	5 min	15 min	2-3

Postup přípravy:

Dýni oloupejte a nakrájejte na kousky.

Rýži propláchněte a vložte do nádoby mixéru, přidejte dýni, vodu, mléko, sůl, cukr a zavřete horní víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Pastry» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Uvařenou kaši nalijte do mísy a posypte ji.

Složení:

Dýně	350 g
Rýže	70 g
Voda	
Mléko	200ml
Voda	200 ml
Sůl podle chuti	
Cukr podle chuti	
Ořechy na ozdobu	

Jahodovo-banánový koktejl

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	1 min	2-3

Složení:

Banán	200 g
Jahody	150 g
Mléko	300 ml
Voda	30 g

Cookin:

Oloupejte banán.

Jahody dobře omyjte.

Banán, jahody, vodu a mléko vložte do nádoby mixéru.

Zavřete víko, stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF», tlačítkem Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Mražený bobulový koktejl

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	1 min	2-3

Složení:

Mražené bobule (libovolné)	250 g
Jogurt bez přísad	250 g
Vanilkový extrakt	1 lžička.
Ovocná šťáva nebo mléko	200 g

Postup přípravy:

Vložte mražené bobule do nádoby mixéru, přidejte jogurt, vanilkový extrakt, šťávu nebo mléko a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

AENO

Zpět na seznam

Smoothie s jablky a bylinkami

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	1 min	2-3

Složení:

Zelené jablko	400 g
Citronová šťáva	20 g
Bazalka čerstvá	30 g
Čerstvá petržel	30 g
Petrželová nať	20 g
Voda	200 ml

Postup přípravy:

Jablka omyjte, zbavte jádřinců a nakrájejte na 4 kusy.

Jablka, citronovou šťávu, bazalku, petrželku a vodu vložte do nádoby mixéru a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Jahodové smoothie se zmrzlinou

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	1 min	2-3

Postup přípravy:

Bobule dobře omyjte a vložte do nádoby mixéru, přidejte cukr, zmrzlinu a mléko a mixér uzavřete.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Složení:

Bobuloviny (maliny, ostružiny, jahody)	400 g
Cukr	30 g
Zmrzlina	(zmrzlina) 1 šálek
Mléko	150 g

AENO

Zpět na seznam

Sýrovo-banánové smoothie s ovesnými vločkami

Složení:

Banán	200 g
Tvaroh	150 g
Mléko	300 ml
Ovesné vločky	30 g
Cukr nebo med podle chuti	

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	1 min	2-3

Cookin:

Oloupejte banán a vložte ho do nádoby mixéru, přidejte tvaroh, mléko, ovesné vločky, cukr nebo med a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Zeleninové smoothie s celerem, jablkem a kiwi

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	2 min	3

Složení:

Kiwi	300 g
Stonek celeru	100 g
Jablko	200 g
Salátové listy	30 g
Petržel	15 g
Med	podle potřeby
Neplynová minerální voda	250 ml

Postup přípravy:

Kiwi a jablko oloupejte a vložte do mixovací nádoby, přidejte celer, petržel, salátové listy, med, vodu a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Fruits/Veggies» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

AENO

Zpět na seznam

Koktejl z mrkve a dýně s jablkem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	5 min	2-3

Složení:

Mrkev	150 g
Dýně	100 g
Jablko	150 g
Jablečná šťáva	400 ml

Postup přípravy:

Oloupejte a nakrájejte mrkev, dýni a jablko a vložte je do nádoby mixéru, poté přidejte šťávu a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Fruits/Veggies» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Zelené fitness smoothie

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	2 min	3-4

Postup přípravy:

Celer a okurku nakrájejte a vložte do mixovací nádoby, přidejte špenát, petrželku, ovesné vločky, lněná semínka, olivový olej, citronovou šťávu, sůl, vodu a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Fruits/Veggies» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Složení:

Stonek celeru	200 g
Špenát	100 g
Petržel	50 g
Ovesné vločky	100 g
Lněné semínko	50 g
Olivový olej	50 g
Pitná voda	500 ml
Okurka	200 g
Citronová šťáva	25 ml
Mořská sůl - podle chuti	

Koktejl z dýně a citrusů se zázvorem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	2 min	4

Složení:

Dužina dýně	250–300 g
Grapefruit	350 g
Pomeranč	200 g
Med	40 g
Zázvor (kořen)	5 g
Skořice	1/4 lžičky.
Ovocná šťáva	100 ml

Postup přípravy:

Oloupejte a nakrájejte dýni, pomeranč a grapefruit a vložte je do nádoby mixéru, přidejte med, zázvor, skořici, šťávu a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Fruits/Veggies» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

AENO

Zpět na seznam

Čerstvá rajčata s bazalkou

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	2 min	2-3

Složení:

Rajčata	500 g
Bazalka	1 stonek
Sůl	1 lžička.
Cukr	10 g

Postup přípravy:

Rajčata omyjte a namočte na 2 minuty do vroucí vody.

Z rajčat odstraňte slupky.

Rajčata, bazalku, sůl a cukr vložte do nádoby mixéru a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Fruits/Veggies» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

AENO

Zpět na seznam

Kukuřičná kaše s krupicí

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	18 min	4-5

Složení:

Kukuřičná krupice	80 g
Krupice Manna	35 g
Voda	400 ml
Mléko	400 ml
Sůl podle chuti	
Máslo	20 g

Postup přípravy:

Krupici a kukuřičnou mouku vložte do nádoby mixéru, přidejte mléko, vodu, sůl a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Hotovou kaši nalijte do mísy a vložte do ní kousek másla.

Kukuřičná kaše se zeleninou

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	18 min	4

Postup přípravy:

Oloupejte mrkev a cibuli a nakrájejte je na kousky.

Do mísy mixéru vložte mrkev, cibuli, kukuřičnou mouku, mléko, vodu a sůl a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Hotovou kaši nalijte na talíř a posypte bylinkami.

Složení:

Kukuřičná krupice	150 g
Mrkev	80 g
Cibule	60 g
Voda	600 ml
Mléko	100 ml
Sůl podle chuti	
Zelenina na ozdobu	

Kukuřičná kaše s taveným sýrem

Složení:

Kukuřičná krupice	150 g
Tavený sýr	100 gp
Mleté kari	1 gp
Voda	600 ml
Mléko	100 ml
Sůl podle chuti	

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	18 min	4

Postup přípravy:

Vložte kukuřičnou krupici do nádoby mixéru, přidejte tavený sýr, mléko, vodu, sůl, kari a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

AENO

Zpět na seznam

Kukuřičná kaše se sušeným ovocem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	18 min	3-4

Složení:

Kukuřičná krupice	170 g
Sultánky	50 gp
Meruňka	50 gp
Voda	600 ml
Mléko	120 ml
Sůl podle chuti	

Postup přípravy:

Vložte kukuřičnou krupici do nádoby mixéru, přidejte sultánky, meruňky, mléko, vodu, sůl a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Kukuřičná kaše s dýní

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	5 min	18 min	3

Složení:

Kukuřičná krupice	150 g
Dýně	120 g
Voda	600 ml
Mléko	120 ml
Sůl podle chuti	

Postup přípravy:

Vložte kukuřičnou krupici do nádoby mixéru, přidejte oloupanou a nakrájenou dýni, poté přidejte mléko, vodu, sůl a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Konzervovaná kukuřičná kaše

Složení:

Konzervovaná kukuřice.	400 g
Vanilkový extrakt	1 lžička.
Cukr	15 g
Voda	200 ml
Mléko	300 ml
Sůl podle chuti	

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	18 min	4

Postup přípravy:

Kukuřici vložte do nádoby mixéru, přidejte mléko, vodu, sůl, cukr, vanilkový extrakt a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Korn/Cereals» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Čokoládový koktejl s banánem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	1 min	2

Postup přípravy:

Oloupejte banán a vložte ho do nádoby mixéru, přidejte cukr, kakaový prášek, mléko, led a zavřete víko mixéru.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Složení:

Kakaový prášek	25 g
Banán	100 g
Cukr	30 g
Studené mléko	450 ml
Led	100 g

AENO

Zpět na seznam

Konzervovaná kukuřičná kaše

Složení:

Čerstvé broskve	250 g
Čerstvé meruňky	200 g
Mléko	200 g
Zmrzlina (plombière)	180 g
Led	100 g

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	3 min	1 min	2-3

Postup přípravy:

Broskve a meruňky zbavte jadřinců a vložte je do mixovací nádoby.

Přidejte mléko, zmrzlinu a led a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Mléčný koktejl s jahodami

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	1 min	2

Složení:

Jahody	120 g
Zmrzlina (plombière)	100 g
Mléko	400 ml
Led	100 g

Postup přípravy:

Jahody dobře opláchněte a vložte je do nádoby mixéru, přidejte zmrzlinu, mléko a led a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Jahodový koktejl

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	1 min	2-3

Složení:

Jahody	400 g
Mléko	200 g
Cukr	30 g
Zmrzlina (plombière)	150 g
Led	100 g

Postup přípravy:

Jahody dobře omyjte a vložte do nádoby mixéru, přidejte zmrzlinu, cukr, mléko a led a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Čokoládový koktejl s banánem

Složitost	Výcvik	Vaření	Porce
Snadný	2 min	1 min	3-4

Postup přípravy:

Vložte zmrzlinu do nádoby mixéru, přidejte mléko, cukr, vanilkový extrakt, led a zavřete víko.

Stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Pomocí tlačítka Function «Function» vyberte program «Smoothie» a stiskněte tlačítko ON OFF «ON/OFF».

Vařte, dokud program neskončí.

Složení:

Mléko	500 g
Zmrzlina	200 g
Vanilkový extrakt	1 lžička.
Cukr	40 g nebo podle chuti
Led	150 g