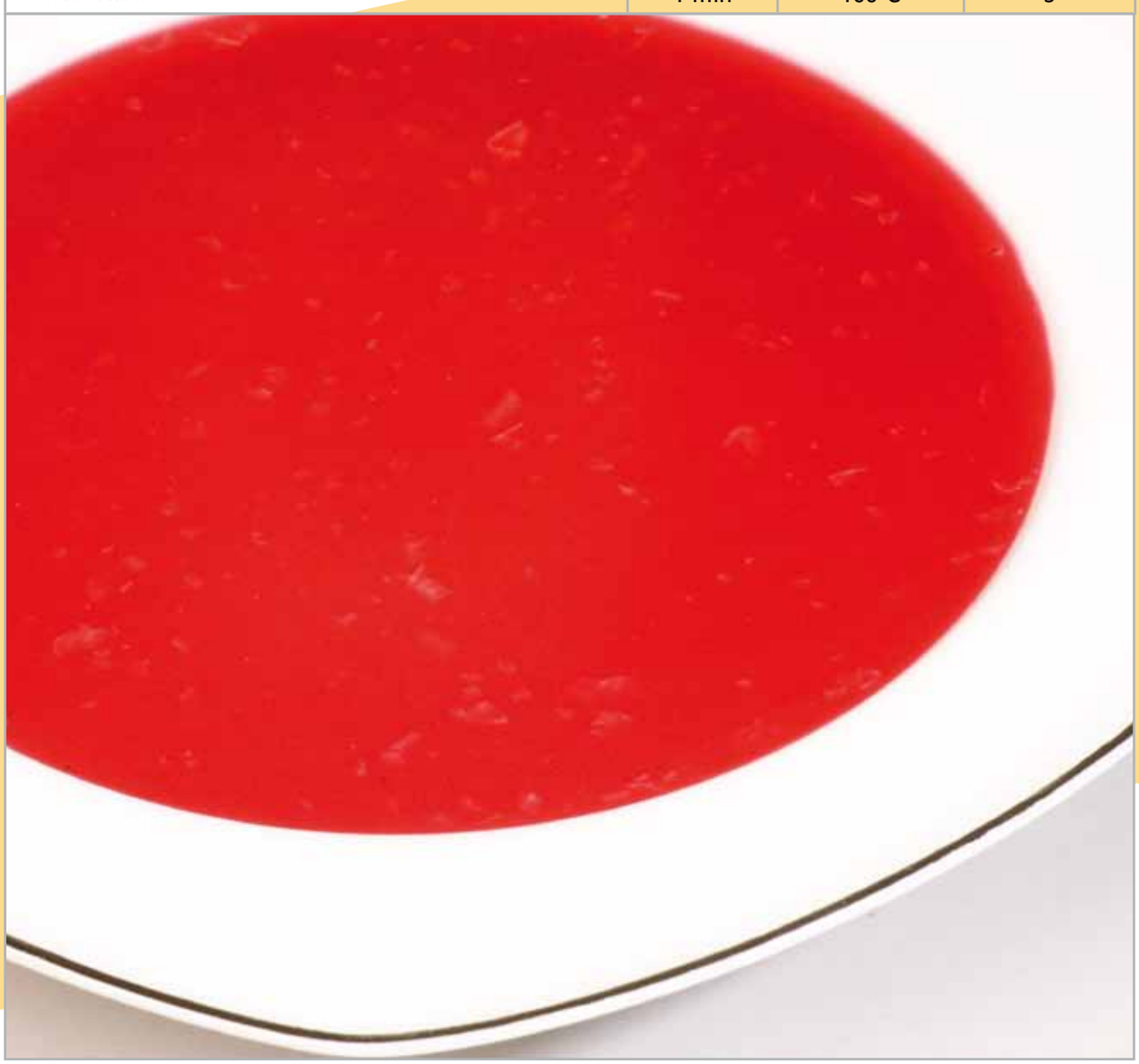
Barszcz czerwony zabielany

300 g pokrojonych buraczków
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
1 MK śmietanki
2 MK żurku
½ ł/h pieprzu
½ ł/h soli
1,5 l wrzącej wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć buraczki, rozdrobnić miksując przez 8 s, z prędkością 6. Dodać pozostałe składniki (bez śmietanki), uzupełnić wrzącą wodą do 1,5 l, zaprogramować 15 min, temp. 100°C, prędkość 3. 1 min przed końcem gotowania dodać śmietankę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300 g pokrojonych buraczków	8 s		6
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 2 MK żurku ½ ł/h pieprzu ½ ł/h soli wrząca woda - uzupełnić do 1,5 l	15 min	100°C	3
1 MK śmietanki	1 min	100°C	3

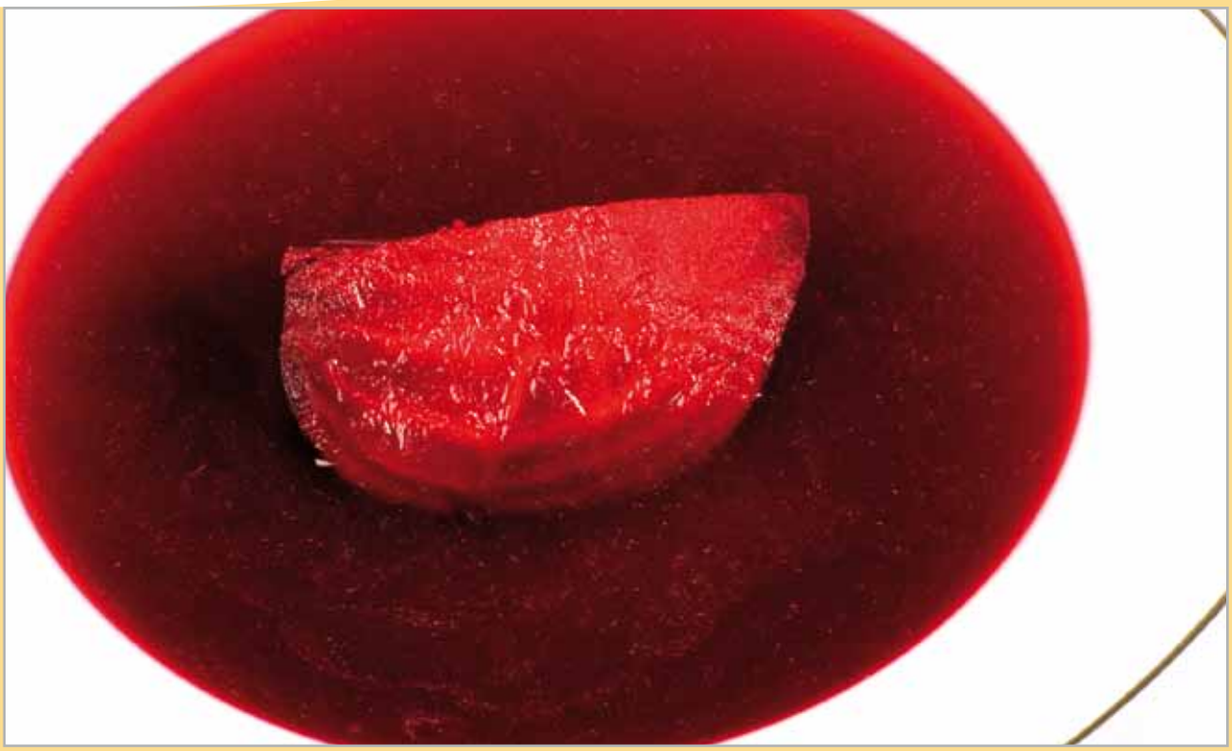


Barszcz czerwony czysty

500 g czerwonych buraków obranych ze skóry
50 g marchwi
50 g pietruszki
50 g selera
40 g cebuli
2 suszone grzybki
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) drobiowe
50 g wędzonego boczku
2 ząbki czosnku
1 liść laurowy
2 ziarenka ziela angielskiego
1 ł/h majeranku
3 ł/h cukru
1 ł/h soli
½ ł/h pieprzu
1½ l wody (wrzątku)
1 ł/s soku z cytryny lub octu

Wykonanie:
Buraki i warzywa rozdrobnić miksując przez 20 s, z prędkością 6-7. Przełożyć do sita, dodać boczek, kostki rosołowe, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, cukier i suszone grzybki. Do naczynia miksującego wlać wodę, wstawić sito i gotować przez 25 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Po ugotowaniu wyjąć sito, dodać do barszczu pieprz, majeranek, sok z cytryny, sól, wymieszać przez 10 s, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
500 g czerwonych buraków obranych ze skóry 50 g marchwi 50 g pietruszki 50 g selera 40 g cebuli	20 s		6-7
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) drobiowe Ułożyć na sicie rozdrobnione warzywa 2 suszone grzybki 50 g wędzonego boczku 2 ząbki czosnku 1 liść laurowy 2 ziarenka ziela angielskiego 2 suszone grzybki	25 min	100°C	2
Wyjąć sito			
1 ł/h majeranku 1 ł/h soli ½ ł/h pieprzu 1 ł/s soku z cytryny lub octu	10 s		3



Barszcz ukraiński

150 g buraków
50 g marchwi
20 g pietruszki
100 g ziemniaków
60 g białej kapusty
50 g cebuli
1 obrany ze skórki pomidor
50 g masła
1 puszka białej fasoli
1 ł/h vegety
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) drobiowe
1 MK śmietanki
2 l wrzątku
1 ł/h cukru
1 ł/h soku z cytryny (ocet winny)

Wykonanie:
Cebulę wrzucić na wirujące noże, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać buraki, marchew, pietruszkę, kapustę, pomidor, rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 6. Dodać tłuszcz i podsmażać przez 4 min, w temp. 120°C, z prędkością 1. Uzupełnić wodą do 1½ l . Cukier, vegetę, śmietanę, kostki rosołowe gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, fasolę, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2. Pod koniec gotowania dodać sok z cytryny lub ocet winny, miksować przez 30 s, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 50 g cebuli	10 s		5
150 g buraków 50 g marchwi 20 g pietruszki 60 g białej kapusty	10 s		6
50 g masła	4 min	120°C	1
Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l 1 ł/h vegety rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) drobiowe 1 MK śmietanki 1 puszka białej fasoli 1 łyżeczka cukru	10 min	100°C	2
100 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę)	10 min	100°C	2
1 łyżeczka soku z cytryny (ocet winny)	30 s		3



Cygański kocioł

30 g oleju
100 g cebuli
2 ząbki czosnku
250 g pomidorów
100 g ogórków kiszonych
300 g papryki czerwonej
½ papryki chilli
100 g pieczarek
400 g ziemniaków
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
1 pęczek posiekanej natki pietruszki
1 ł/h cząbru
1 ł/h vegety
sól, pieprz

Wykonanie:
Cebulę zmiksować na wirujących nożach przez 15 s, z prędkością 6. Dodać olej, smażyć przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać pomidory, ½ papryki chilli, czosnek, rosołki wołowe, zmiksować przez 30 s, z prędkością 9. Dodać ziemniaki i ogórki pokrojone w kostkę, pieczarki w plastry, paprykę w paski. Uzupełnić gorącą wodą do 1½ l, gotować przez 30 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Pod koniec gotowania dodać cząber i natkę pietruszki, uzupełnić wrzątkiem do 2 l, miksować przez 30 s, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 100 g cebuli	15 s		6
30 g oleju	2 min	100°C	1
2 ząbki czosnku 250 g pomidorów ½ papryki chilli rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)	30 s		9
100 g ogórków kiszonych (pokrojonych w kostkę) 300 g papryki czerwonej (pokrojonej w paski) 100 g pieczarek (pokrojonych w plastry) 400 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę) Uzupełnić wodą do 1½ l 1 ł/h vegety sól, pieprz	30 min	100°C	2
1 pęczek posiekanej natki pietruszki 1 ł/h cząbru Uzupełnić wrzątkiem do 2 l	30 s		3



Flaki wołowe

500 g flaków wołowych (sparzonych)
250 g miękkiej wołowiny
1300 ml ciepłej wody
300 g mieszanki warzywnej
3 ł/s majeranku
1 ł/s papryki łagodnej
1 ł/h papryki ostrej
1 ł/s przyprawy do zup
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/s soli

Wykonanie:
W naczyniu miksującym rozdrobnić warzywa miksując przez 15 s, z prędkością 6. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego wlać 1300 ml wody, dodać rosołek wołowy, przyprawy. Do sita włożyć mięso wołowe pokrojone na duże kawałki, na metalowej części Parowara ułożyć flaki, na tacce z tworzywa ułożyć warzywa, zaprogramować czas 60 min, temp. 120°C, prędkość 2. Po ugotowaniu dodać do wywaru warzywa, pokrojone na drobne kawałki mięso wołowe, flaki, uzupełnić do 2 l wrzątkiem, zaprogramować czas 2 min, temp. 100°C, prędkość 3. Dodać zasmażkę z mąki wykonaną na patelni, wymieszać łopatką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300g mieszanki warzywnej	15 s		6
Przełożyć do innego naczynia			
1300 ml ciepłej wody 3 ł/s majeranku 1 ł/s papryki łagodnej 1 ł/h papryki ostrej 1 ł/s przyprawy do zup rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) 1 ł/s soli Włożyć do sita 250 g pokrojonej miękkiej wołowiny Ułożyć na metalowej części Parowara 500 g flaków wołowych (sparzonych) Ułożyć na tacce z tworzywa rozdrobnione warzywa	60 min	120°C	2
Dodać do ugotowanego wywaru wszystkie ugotowane składniki Uzupełnić wrzątkiem do 2 l	2 min	100°C	3
Wykonać zasmażkę z mąki na patelni, wymieszać łopatką.			



Grochówka

150 g grochu
100 g boczku wędzonego
100 g kiełbasy
50 g marchewki
20 g selera
30 g pietruszki
30 g cebuli
20 g porów
2 ząbki czosnku
350 g ziemniaków
1 ł/h vegety
2 ł/s majeranku
pieprz, sól
2 l gorącej wody
2 liście laurowe
½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki

Wykonanie:
Groch wsypać do naczynia miksującego na wirujące noże, rozdrobnić miksując przez 1 min, z prędkością 9. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego wrzucić czosnek, marchewkę, selera, cebulę, pietruszkę, pory, rozdrobnić miksując przez 8 s, z prędkością 6. Dodać boczek i kiełbasę pokrojone w kostkę oraz pozostałe składniki (bez natki pietruszki i ziemniaków), wlać wody do pojemności 1½ l, zaprogramować czas 20 min, temp. 100°C, prędkość 2. Dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2. Uzupełnić wrzątkiem do 2 l, dodać poszatkowaną natkę pietruszki.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g grochu	1 min		9
Przełożyć do innego naczynia			
2 ząbki czosnku 50 g marchewki 20 g selera 30 g pietruszki 30 g cebuli 20 g porów	8 s		6
1½ l gorącej wody 1 ł/h vegety 2 ł/s majeranku pieprz, sól 2 liście laurowe 100 g kiełbasy (pokrojonej w kostkę) 100 g boczku (pokrojonego w kostkę) zmiksowany groch	20 min	100°C	2
350 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę)	10 min	100°C	2
Uzupełnić wrzątkiem do 2 l ½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki			



Gruzińska zupa pomidorowa

1 kg pomidorów (sparzonych, bez skórki)
120 g cebuli
100 g orzechów włoskich
1 pęczek posiekanej natki pietruszki
1,5 l wody
sól
½ MK oliwy
½ ł/h pieprzu
½ ł/h chilli

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć orzechy, miksować przez 15 s, z prędkością 7. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 6. Dodać oliwę, smażyć przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać zmielone orzechy. Pomidory sparzyć, obrać ze skóry i pokroić w ćwiartki, dodać do naczynia miksującego, wrzucić ½ natki pietruszki, wlać wodę, dodać sól do smaku, ustawić czas 20 min, temp. 100°C, prędkość 3. Po ugotowaniu posypać pozostałą natką pietruszki. Podawać z tostami żytniego chleba natartymi odrobiną czosnku.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g orzechów włoskich	15 s		7
Przełożyć do innego naczynia			
Wrzucić na wirujące noże 120g cebuli	10 s		6
½ MK oliwy	2 min	100°C	1
rozdrobnione orzechy 1 kg pomidorów (sparzonych, bez skórki) ½ pęczka posiekanej natki pietruszki sól ½ ł/h pieprzu ½ ł/h chilli Uzupełnić gorąca wodą do 1,5 l	20 min	100°C	3
Posypać pozostałą natką pietruszki, podawać z tostami żytniego chleba natartymi odrobiną czosnku.			

Kapuśniak wileński

150 g białej kapusty
150 g kiełbasy
100 g boczku wędzonego
70 g cebuli
2 ząbki czosnku
70 g marchewki
40 g pietruszki
40 g selera
200 g ziemniaków
1 kwaśne jabłko
1 pomidor
2 ł/h ketchupu
1 ł/h vegety
sól, pieprz
1 liść laurowy

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek miksując przez 4 s, z prędkością 7. Dodać marchewkę, seler, pietruszkę, cebulę, ustawić czas 15 s, prędkość 6. Dodaj pokrojoną kiełbasę i boczek oraz grubo pokrojoną kapustę, uzupełnić gorącą wodą do poziomu 1,5 l. Gotować przez 12 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Dodać pokrojone ziemniaki, przyprawy, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2. Jabłko i pomidora pokroić w cząstki (szesnastki), dodać do zupy i gotować jeszcze przez 5 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Na koniec dodać ketchup i wymieszać miksując przez 30 s, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 2 ząbki czosnku	4 s		7
70 g cebuli 70 g marchewki 40 g pietruszki 40 g selera	15 s		6
150 g kiełbasy (pokrojonej w kostkę) 100 g boczku wędzonego (pokrojonego w kostkę) Uzupełnić gorącą wodą do poziomu 1,5 l	12 min	100°C	2
200 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę) 1 ł/h vegety sól, pieprz 1 liść laurowy	10 min	100°C	2
1 kwaśne jabłko (pokrojone na cienkie cząstki) 1 pomidor (pokrojony na cienkie cząstki)	5 min	100°C	3
2 ł/h ketchupu	30 s		3



Kapuśniak

200 g kiszonej kapusty
100 g białej kapusty
150 g boczku wędzonego
100 g kiełbasy
30 g cebuli
1 ząbek czosnku
300 g ziemniaków
30 g marchewki
2 ł/s vegety
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
liść laurowy
2-3 ziarenka ziela angielskiego
pieprz, sól
1 l gorącej wody
40 g mąki
30 ml oleju

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć kapustę białą, rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć marchewkę, cebulę, czosnek, boczek, kapustę kiszoną, miksować przez 8 s, z prędkością 9. Dodać rosołek wołowy, pieprz, sól, vegetę, pokrojone w kostkę ziemniaki, kiełbasę pokrojoną w kostkę, wlać 1 l wody, zaprogramować czas 15 min, temp. 100°C, prędkość 2 (nie zakrywać otworu w pokrywie). Dodać rozdrobnioną kapustę białą, uzupełnić wrzątkiem do pojemności naczynia 1½ l, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2. Na patelni przygotować zasmażkę z mąki i oleju i dodać przez otwór w pokrywie do zupy

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g białej kapusty	10 s		5
Przełożyć do innego naczynia			
30 g marchewki 30 g cebuli 1 ząbek czosnku 150 g boczku wędzonego 200 g kiszonej kapusty	8 s		9
1 l gorącej wody 100 g kiełbasy (pokrojonej w kostkę) 300 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę) 2 ł/s vegety 1 ł/s majeranku liść laurowy rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) pieprz, sól	15 min	100°C	2
rozdrobniona kapusta biała Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l Przez otwór w pokrywie dodać zasmażkę przygotowaną na patelni z: 40 g mąki 30 ml oleju	10 min	100°C	2



Krupnik

400 g warzyw (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, cebula)
100 g kaszy mazurskiej
1 ł/s vegety
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
½ ł/h pieprzu
200 g śmietany lub jogurtu
1 ł/s posiekanej natki pietruszki i selera

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć warzywa i rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 5. Dodać kaszę, vegetę rosołki wołowe oraz pieprz, uzupełnić wodą do 1½ l, gotować przez 30 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Na 2 min przed końcem gotowania przez otwór w pokrywie dodać śmietanę i posiekaną natkę pietruszki i selera. Pokrojoną w kostkę jarzynę wrzucać na wirujące noże i gotowac 30 minut dłużej.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
400 g warzyw (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, cebula)	15 s		5
100 g kaszy mazurskiej 1 ł/s vegety rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) ½ ł/h pieprzu Uzupełnić wodą do 1½ l	30 min	100°C	3
Dodać 2 min przed końcem gotowania 200 g śmietany lub jogurtu 1 ł/s posiekanej natki pietruszki i selera.			

Rosół

2 udka kurczaka
50 g marchewki
10 g selera
20 g pietruszki
30 g cebuli
30 g porów
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) wołowo-drobiowe
1 ł/h soli
½ ł/h pieprzu
1½ l wody
1 ł/h vegety

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać 1½ l wody. Do sita włożyć kurczaka posypanego vegetą, warzywa i pozostałe składniki, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Po zagotowaniu zaprogramować czas 20 min, temp. 90°C, prędkość 2. Podawać z makaronem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 l gorącej wody	15 min	100°C	3
Włożyć na sito 2 udka kurczaka 50 g marchewki 10 g selera 20 g pietruszki 30 g cebuli 30 g porów rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) wołowo-drobiowe 1 ł/h soli ½ ł/h pieprzu 1 ł/h vegety	20 min	90°C	2
Wyjąć sito.			



Zupa brokułowo-pieczarkowa

50 g marchewki
100 g cebuli
100 g ziemniaków
4 różyczki brokułów
30 g masła
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
50 g serka topionego
100 g boczku pokrojonego w małą kostkę
150 g pieczarek pokrojonych w plasterki
1,3 l gorącej wody
1 ł/h soku z cytryny

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać masło, podsmażać przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać marchew, ziemniaki, brokuły, miksować przez 20 s, z prędkością 5. Dodać wodę, rosołki wołowe, serek topiony, boczek, sok z cytryny. Do sita włożyć pokrojone pieczarki, wstawić do naczynia miksującego i gotować przez 25 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Po ugotowaniu dodać pieczarki do zupy i wymieszać łopatką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 100 g cebuli	10 s		5
30 g masła	2 min	100°C	1
50 g marchewki 100 g ziemniaków 4 różyczki brokułów	20 s		5
1,3 l gorącej wody rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 50 g serka topionego 100 g boczku pokrojonego w małą kostkę 1 ł/h soku z cytryny Włożyć do sita 150 g pieczarek pokrojonych w plasterki	25 min	100°C	2
Po ugotowaniu dodać pieczarki do zupy i wymieszać łopatką.			

Zupa jarzynowa

250 g dowolnej mieszanki warzywnej mrożonej
2 MK śmietany 18%
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/s masła
2-3 ł/h vegety
1 ł/s posiekanej natki pietruszki
¼ ł/h pieprzu
1 l gorącej wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki (oprócz śmietany i natki pietruszki), gotować przez 15 min, w temp.100°C, z prędkością 2. Dodać śmietanę, natkę pietruszki, ustawić czas 1 min, temp. 100°C, prędkość 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g dowolnej mieszanki warzywnej mrożonej rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) 1 ł/s masła 2-3 ł/h vegety ¼ ł/h pieprzu 1 l gorącej wody	15 min	100°C	2
2 MK śmietany 18% 1 ł/s pokrojonej natki pietruszki	1 min	100°C	2



Zupa kalafiorowa lub z brokułów

200 g warzyw (cebula, por, marchew, seler, pietruszka)
200 g ziemniaków
250 g kalafiora lub brokułów
1 ł/h mąki
1 MK śmietanki
30 g masła
1 ł/h vegety
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa
pieprz, sól
1 ł/s posiekanego koperku

Wykonanie:
Warzywa rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 8. Dodać masło, podsmażać przez 2 min, w temp. 120°C, z prędkością 1. Dodać różyczki kalafiora lub brokułów, przyprawy, uzupełnić wrzątkiem do 1½ l, gotować przez 7 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, ustawić czas 8 min, temp. 100°C, prędkość 2. Minutę przed końcem gotowania dodać śmietanę wymieszaną z łyżeczką mąki, posypać koperkiem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g warzyw (cebula, por, marchew, seler, pietruszka)	10 s		8
30 g masła	2 min	120°C	1
250 g kalafiora lub brokułów (różyczki) 1 ł/h vegety rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa pieprz, sól Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l	7 min	100°C	2
200 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę)	8 min	100°C	2
Dodać 1 min przed końcem gotowania 1 ł/h mąki 1 MK śmietanki 1 ł/s posiekanego koperku			



Zupa koperkowa

60 g marchewki
50 g pietruszki
50 g porów
20 g masła
100 g ziemniaków
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
drobiowe
1 mały jogurt naturalny
100 g mączki ryżowej
1 ł/h cukru
1 pęczek posiekanego koperku
½ MK soku z cytryny
1,3 l wrzącej wody
sól

Wykonanie:
Warzywa (bez ziemniaków) rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 5-6. Dodać kostki rosołowe, masło, mączkę ryżową, wodę, cukier, sól, pokrojone w kostkę ziemniaki, zaprogramować czas 15 min, temp. 100°C, prędkość 3. Dodać jogurt, sok z cytryny, gotować przez 5 min, w temp. 90°C, z prędkością 3. Po ugotowaniu dodać poszatkowany koperek, wymieszać łopatką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
60 g marchewki 50 g pietruszki 50 g porów	15 s		5-6
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 20 g masła 100 g mączki ryżowej 1 ł/h cukru sól 100 g pokrojonych w kostkę ziemniaków 1,3 l wody	15 min	100°C	3
1 mały jogurt naturalny ½ MK soku z cytryny	5 min	90°C	3
Dodać poszatkowany koperek, wymieszać łopatką.			



Zupa krem z pieczarek

300 g pieczarek (obranych, bez blaszek i ogonków)
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
2 serki topione śmietankowe (trójkąciki)
1 ł/s mąki ziemniaczanej
50 g porów
1 ł/h Vegety
3 gałązki natki pietruszki
100 g kwaśnej śmietany
500 g wody

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego wrzucić na wirujące noże pietruszkę, miksować przez 6 s, z prędkością 7. Dodać pieczarki, rosołki wołowe, serki topione, mąkę ziemniaczaną, pory, vegetę, dodaj 1 MK wody, zaprogramować czas 1 min, prędkość 8-9. Dodać pozostałą ilość wody i gotować przez 8 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Pod koniec gotowania dodać śmietanę. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 3 gałązki natki pietruszki	6 s		7
300 g pieczarek (obranych , bez blaszek i ogonków) rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 2 serki topione śmietankowe (trójkąciki) 1 ł/s mąki ziemniaczanej 50 g porów 1 ł/h vegety 1 MK wody	1 min		8-9
4 MK wody Dodać pod koniec gotowania 100 g kwaśnej śmietany	8 min	100°C	5

Zupa krem z liści sałaty

6 liści sałaty
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/h masła
50 g mąki ryżowej
mały jogurt naturalny (150 g)
½ pęczka poszatkowanego koperku
1 ł/h vegety
pieprz
500 ml wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki (oprócz wody), zaprogramować czas 1 min, prędkość 10. Dodać wodę, gotować przez 8 min, w temp. 100 °C, z prędkością 5. Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami lub jajkiem na twardo.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 liści sałaty rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) 1 ł/h masła 50 g mąki ryżowej mały jogurt naturalny (150 g) ½ pęczka poszatkowanego koperku 1 ł/h vegety pieprz	1 min		10
500 ml wody	8 min	100°C	5
Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami lub jajkiem na twardo.			

Zupa krem z łososia

200 g łososia wędzonego
5 MK mleka
1 ł/h przecieru pomidorowego
30 g masła
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa
20 g mąki ziemniaczanej
1 MK śmietanki
1 ł/s posiekanego koperku

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać 160 g łososia, przecier pomidorowy, masło, kostkę rosołową i mąkę, gotować przez 5 min, w temp. 90°C, z prędkością 5. Dodać pozostałą część łososia, pokrojonego w paseczki jak makaron, śmietanę i koperek, ustawić czas 2 min, temp. 90°C, prędkość 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
160 g łososia wędzonego 5 MK mleka 1 ł/h przecieru pomidorowego 30 g masła rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa 20 g mąki ziemniaczanej	5 min	90°C	5
40 g łososia wędzonego (pokrojonego jak makaron) 1 MK śmietanki 1 ł/s posiekanego koperku	2 min	90°C	2



Zupa krem z papryki

2 czerwone papryki
1,5 l wody
3 kostki rosołowe drobiowe
1 duży serek topiony (100 g)
80 g mąki ziemniaczanej
20 g masła
pęczek posiekanej natki pietruszki

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć paprykę, serek topiony i 1 MK wody, miksować przez 1 min, z prędkością 9. Dodać pozostałą wodę, kostki rosołowe, mąkę, masło, natkę pietruszki i gotować przez 20 min, w temp. 100°C, z prędkością 5.

Warianty
Zupę można podawać z groszkiem ptysiowym.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 czerwone papryki 1 MK wody 1 duży serek topiony (100 g)	1 min		9
1,4 l wody 3 kostki rosołowe drobiowe 80 g mąki ziemniaczanej 20 g masła pęczek posiekanej natki pietruszki	20 min	100°C	5

Zupa krem z pieczarek II

250 g pieczarek
150 g ziemniaków
70 g cebuli
30 g masła
1 kostka grzybowa
1 serek topiony grzybowy
1 ł/h vegety
1 ł/h soli
1/3 ł/h pieprzu
3 ł/h mąki ryżowej
1 MK słodkiej śmietany
1 ł/s mąki ziemniaczanej
1½ l wrzątku

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć cebulę, ziemniaki, pieczarki, miksować przez 30 s, z prędkością 8. Wlać 1 l wrzątku, dodać masło, vegetę, mąkę ryżową, serek, przyprawy. Zaprogramować czas 15 min, temp. 100°C, prędkość 5. Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l, dodać mąkę ziemniaczaną, śmietanę i natkę pietruszki, gotować przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g pieczarek 150 g ziemniaków 70 g cebuli	30 s		8
1 l wrzątku 30 g masła 1 kostka grzybowa 1 serek topiony grzybowy 1 ł/h vegety 1 ł/h soli 1/3 ł/h pieprzu 3 ł/h mąki ryżowej	15 min	100°C	5
Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l 1 MK słodkiej śmietany 1 ł/s mąki ziemniaczanej	2 min	100°C	3



Zupa krem z zielonego ogórka

250 g zielonego ogórka ze skórką
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
2 serki topione śmietankowe (trójkąciki)
1 ł/s mąki ziemniaczanej
50 g porów
½ pęczka koperku
1 ł/h vegety
pieprz
100 g kwaśnej śmietany
500 ml wody

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić koperek, miksować przez 6 s, z prędkością 7. Dodać ogórek, rosołki wołowe, serki topione, mąkę ziemniaczaną, por, vegetę, pieprz, dolać 100 ml wody, miksować przez 1 min, z prędkością 8-9. Dodać pozostałą ilość wody, gotować przez 8 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Pod koniec gotowania dodać śmietanę, podawać z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże ½ pęczka koperku	6 s		7
250 g zielonego ogórka ze skórką rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 2 serki topione śmietankowe (trójkąciki) 1 ł/s mąki ziemniaczanej 50 g porów 1 ł/h vegety pieprz 1 MK wody	1 min		8-9
4 MK wody Dodać pod koniec gotowania 100 g kwaśnej śmietany	8 min	100°C	5



Zupa mleczna

1 l mleka
70 g kaszy manny
30 g cukru
2 ł/h cukru waniliowego
szczypta soli

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynie miksującego wrzucić wszystkie składniki, zaprogramować czas 10 min., temp. 90°C, prędkość 3

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 l mleka 70 g kaszy manny 30 g cukru 2 ł/h cukru waniliowego szczypta soli	10 min	90°C	3



Zupa ogórkowa

1 filet z kurczaka
100 g mieszanki warzywnej
350 g ogórków kiszonych
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/h vegety
30 g cebuli
20 g masła
250 g ziemniaków pokrojonych w kostkę
1 ł/s mąki
1 MK słodkiej śmietanki
4 ziarenka ziela angielskiego
sól, pieprz
2 liście laurowe
1,3 l gorącej wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć ogórki, miksować przez 15 s, z prędkością 6-7. Zaprogramować czas 8 min, temp. 100°C, prędkość 3. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć mieszankę warzyw, cebulę i rozdrobnić miksując przez 20 s, z prędkością 6. Dodać wodę, masło, pokrojone w kostkę mięso, przyprawy, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Dodać ziemniaki, ogórki, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2, minutę przed końcem gotowania dodać mąkę, śmietankę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g ogórków kiszonych	15 s		6-7
Ugotować	8 min	100°C	3
Przełożyć do innego naczynia			
100 g mieszanki warzywnej 30 g cebuli	20 s		6
1,3 l gorącej wody 20 g masła 1 filet z kurczaka (pokrojony w kostkę) 4 ziarenka ziela angielskiego 2 liście laurowe sól, pieprz	15 min	100°C	2
250 g ziemniaków pokrojonych w kostkę ogórki	10 min	100°C	2
1 ł/s mąki 1 MK słodkiej śmietanki	1 min		2

Zupa pieczarkowa

250 g pieczarek
50 g cebuli
50 g marchwi
50 g pietruszki
50 g selera
50 g masła
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
1½ l wody
½ ł/h pieprzu
½ ł/h soli
1 ł/h vegety
½ MK śmietany
1 ł/s posiekanej natki pietruszki

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć warzywa i 120 g pieczarek, rozdrobnić miksując przez 20 s, z prędkością 6. Dodać masło, podsmażać przez 4 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Do naczynia miksującego włożyć pozostałą część pieczarek pokrojonych w plastry, rosołki wołowe, przyprawy, uzupełnić wodą do 1½ litra, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Na minutę przed końcem gotowania przez otwór w pokrywie dodać śmietanę i natkę pietruszki.

Warianty
Do zupy można przygotować lane kluseczki.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
120 g pieczarek 50 g cebuli 50 g marchwi 50 g pietruszki 50 g seler	20 s		6
50 g masła	4 min	100°C	1
Uzupełnić wodą do 1½ l 130 g pieczarek (pokrojonych w plastry) rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) ½ ł/h pieprzu ½ ł/h soli 1 ł/h vegety 1 min przed końcem gotowania dodać ½ MK śmietany 1 ł/s posiekanej natki pietruszki	15 min	100°C	3

Zupa pomidorowa z lanymi kluskami

200 g pomidorów (obranych ze skórki)
50 g marchwi
30 g cebuli
1 ząbek czosnku
100 g przecieru pomidorowego
1 ł/h cukru
20 g masła
½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki
kostki rosołowe drobiowe
5 listków melisy
1,5 l gorącej wody
½ ł/h soli
pieprz
½ MK śmietany

Lane kluski:
1 jajko
2 ł/s mąki
½ ł/h soli

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć marchew, cebulę, czosnek, pomidory, zaprogramować czas 15 s, prędkość 6. Dodać przecier pomidorowy, kostki rosołowe, masło, cukier, pieprz, sól, wodę, gotować przez 20 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. W szklance wymieszać dokładnie składniki na lane kluski, zaprogramować czas 2 min, temp. 100°C, prędkość 2, wlewać przez otwór w pokrywie na pracujące noże lane kluski. Po ugotowaniu dodać śmietanę, listki melisy, natkę pietruszki i wymieszać łopatką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
50 g marchwi 30 g cebuli 1 ząbek czosnku 200 g pomidorów (obranych ze skórki)	15 s		6
100 g przecieru pomidorowego kostki rosołowe drobiowe 1 ł/h cukru 20 g masła ½ ł/h soli pieprz Uzupełnić wodą do 1,5 l	20 min	100°C	2
Wymieszać w szklance i wlewać przez otwór w pokrywie 1 jajko 2 ł/s mąki ½ ł/h soli	2 min	100°C	2
Wymieszać łopatką ½ MK śmietany 5 listków melisy ½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki			



Zupa pomidorowa

2 udka kurczaka
100 g marchewki
50 g selera
50 g pietruszki
30 g cebuli
1 MK przecieru pomidorowego
½ MK śmietany
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa
1 ł/h soli
1 ½ l wody
1 ł/h vegety
½ pęczka posiekanej natki pietruszki

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać 1½ l wody, wstawić sito, włożyć kurczaka posypanego vegetą, warzywa, kostkę rosołową, sól, zaprogramować czas 30 min, temp. 100 °C, prędkość 2. Wyjąć sito, warzywa dodać do wywaru gotować przez 30 minut. Dodać przecier pomidorowy, uzupełnić wrzątkiem do 1½ l, zagotować przez 5 min, w temp. 100°C, z prędkością 4. Po 3 min dodać śmietanę, natkę pietruszki. Zupę podawać z ugotowanym makaronem lub ryżem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1½ l wody Wstawić sito 2 udka kurczaka (posypanego vegetą) 100 g marchewki 50 g selera 50 g pietruszki 30 g cebuli rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa 1 ł/h soli	30 min	100°C	2
Wyjąć sito, warzywa dodać do wywaru			
1 MK przecieru pomidorowego Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l Dodać po 3 min ½ MK śmietany ½ pęczka posiekanej natki pietruszki	30 min	100°C	2
Zupę podawać z ugotowanym makaronem lub ryżem			



Zupa rybna na piwie

500 g filetów dowolnej ryby
2 ½ MK jasnego piwa
40 g cebuli
60 g marchwi
3-4 goździki
50-80 g chrzanu ze słoiczka
1½ l wody
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
szczypta białego pieprzu
1 ł/h soli
1 ł/h ziół prowansalskich

Wykonanie:
Filety rybne pokroić w paski. Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, marchew, miksować przez 10 s, z prędkością 5-6. Rybę umieścić w sicie, resztę składników na zupę włożyć do naczynia miksującego, uzupełnić wrzątkiem do 1½ l, wstawić sito, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 40 g cebuli 60 g marchwi	10 s		5-6
2½ MK jasnego piwa 3-4 goździki 50-80 g chrzanu ze słoiczka rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) szczypta białego pieprzu 1 ł/h soli 1 ł/h ziół prowansalskich Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l Ułożyć na sicie 500g filetów dowolnej ryby (pokrojonej w paski)	15 min	100°C	2

Zupa szpinakowa

500 g szpinaku
100 g warzyw (pietruszka, seler, marchew)
50 g cebuli
50 g porów
70 g ziemniaków
3 ząbki czosnku
100 g serka topionego kremowego
1 MK słodkiej śmietany
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/h soli
2 ł/h vegety
½ MK soku z cytryny
pieprz
1,3 l gorącej wody

Wykonanie:
Szpinak rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 7-8. Dodać warzywa, ziemniaki, czosnek, serek topiony, rosołki wołowe, sól, pieprz, vegetę, 1 MK wody, miksować przez 1 min, z prędkością 10. Uzupełnić wodą do 1,3 l, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Dodać sok z cytryny, śmietanę, ustawić czas 1 min, temp. 90°C, prędkość 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
500g szpinaku	10 s		7-8
1 MK wody 100 g warzyw (pietruszka, seler, marchew) 50 g cebuli 50 g porów 70 g ziemniaków 3 ząbki czosnku 100 g serka topionego kremowego rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) 1 ł/h soli 2 ł/h vegety pieprz	1 min		10
1,2 l gorącej wody	15 min	100°C	5
1 MK słodkiej śmietany ½ MK soku z cytryny	1 min	90°C	4

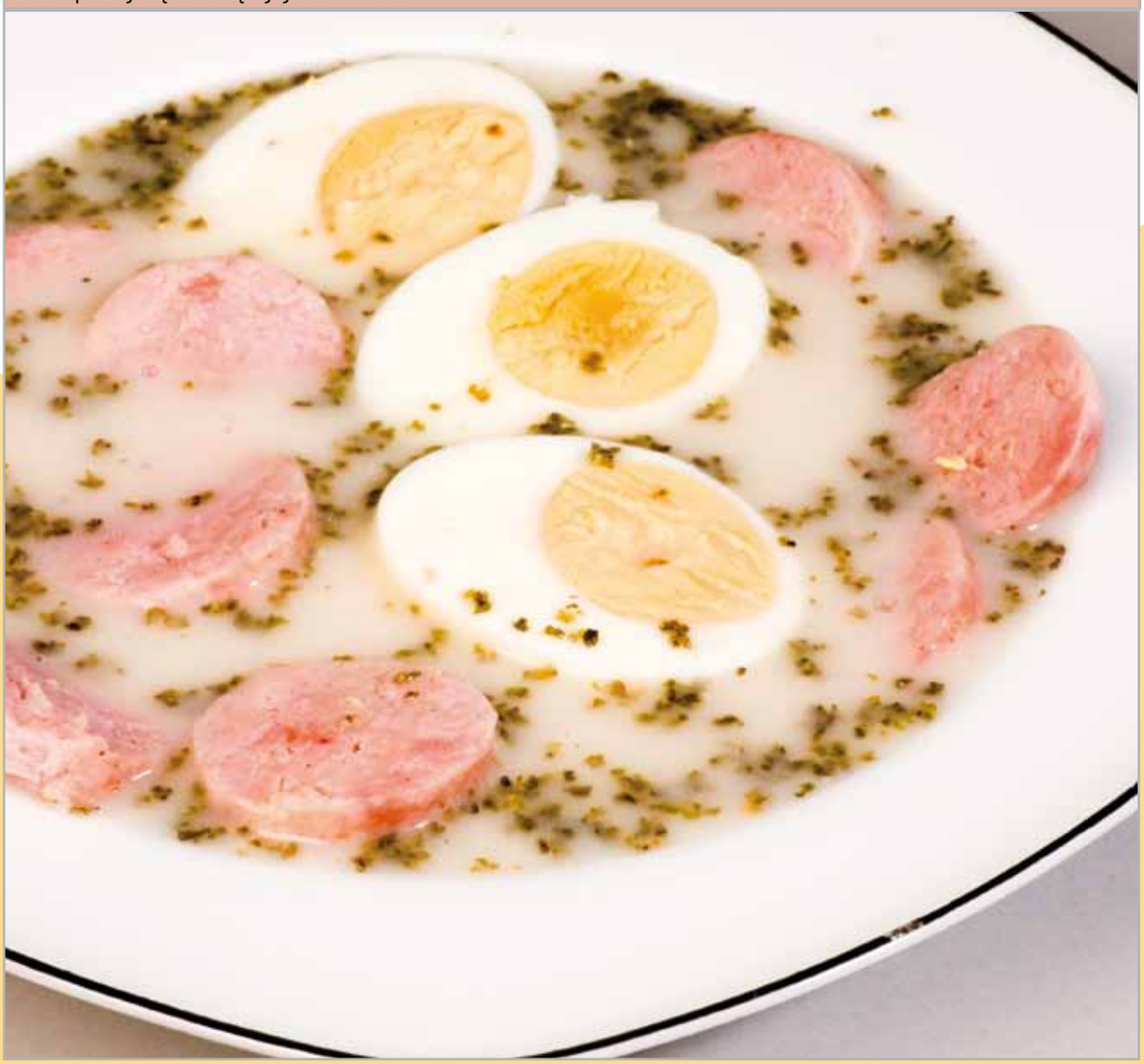


Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

4 białe kiełbasy
5 MK zakwasu
1 MK śmietany
2 listki laurowe
3 ziarenka ziela angielskiego
sól, pieprz
1 ł/s majeranku
4 jajka ugotowane na twardo
1½ l gorącej wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać 1 l gorącej wody, wstawić sito, włożyć kiełbasę, listki laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz, zaprogramować czas 25 min, temp. 100°C, prędkość 2. Wyjąć sito z kiełbasą, wlać zakwas, uzupełnić wodą do 1½ l, dodać śmietanę, majeranek, gotować przez 8 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Po ugotowaniu dodać pokrojoną kiełbasę i jajka na twardo.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 l gorącej wody Wstawić sito 4 białe kiełbasy 2 listki laurowe 3 ziarenka ziela angielskiego sól, pieprz	25 min	100°C	2
Wyjąć sito z kiełbasą			
5 MK zakwasu 2 MK śmietany 1 ł/s majeranku Uzupełnić wodą do 1½ l	8 min	100°C	3
Dodać pokrojoną kiełbasę i jajka na twardo.			



Żurek na białej kiełbasie II

4 białe kiełbasy
250 g warzyw (marchew, pietruszka, seler)
5 MK zakwasu na żurek
1 MK śmietany
30 g oleju
30 g cebuli
100 g wędzonego boczku
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
1 ł/h vegety
sól, pieprz, majeranek
1½ l wrzątku

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić czosnek, cebulę i boczek, miksować przez 15 s, z prędkością 8. Dodać 30 g oleju, podsmażać przez 3 min, w temp. 120°C, z prędkością 1. Do naczynia miksującego wlać 800 ml wrzątku, do sita włożyć kiełbasę i warzywa, liście laurowe. Zaprogramować czas 30 min, temp. 100°C, prędkość 2. Wyjąć sito, kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do wywaru, wlać zakwas, śmietanę, sól, pieprz, vegetę. Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l, ustawić czas 3 min, temp. 100°C, prędkość 2. Pod koniec gotowania wsypać majeranek.

Warianty
Można dodać 500 g ziemniaków pokrojonych w kostkę i ugotowanych

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 30 g cebuli 100 g wędzonego boczku 2 ząbki czosnku	15 s		8
30 g oleju	3 min	120°C	1
800 ml wrzątku Wyłożyć na sito 4 białe kiełbasy 250 g warzyw (marchew, pietruszka, seler) 2 liście laurowe	30 min	100°C	2
Kiełbasę pokroić i dodać do wywaru 5 MK zakwasu na żurek 1 MK śmietany 1 ł/h vegety sól, pieprz, majeranek Uzupełnić wrzątkiem do 1½ l	3 min	100°C	2

