Albion's majonez

1 jajko
2 ł/h musztardy sarepskiej
1 ł/h cukru
½ ł/h soli
1 ł/h kurkumy
½ ł/h pieprzu
sok z ½ cytryny
500 g oleju

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wbić całe jajko, dodać musztardę, pieprz, cukier, sól, kurkumę. Zamknąć otwór w pokrywie, zaprogramować czas 2 min, prędkość 4-5. Podczas ubijania nalewać sok z cytryny na pokrywę naczynia, a następnie olej.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 1 jajko 2 ł/h musztardy sarepskiej 1 ł/h cukru ½ ł/h soli 1 ł/h kurkumy ½ ł/h pieprzu Zamknąć otwór w pokrywie, na pokrywę nalewać podczas ubijania sok z ½ cytryny 500 g oleju	2 min		4-5

Majonez

1 jajko
2 ł/h musztardy sarepskiej
1 ł/h cukru
½ ł/h soli
½ ł/h pieprzu
sok z ½ cytryny
500 g oleju

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wbić całe jajko, dodać musztardę, pieprz, cukier, sól. Zamknąć otwór w pokrywie, zaprogramować czas 2 min, prędkość 4-5. Podczas ubijania nalewać sok z cytryny na pokrywę naczynia, a następnie olej.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 1 jajko 2 ł/h musztardy sarepskiej 1 ł/h cukru ½ ł/h soli ½ ł/h pieprzu Zamknąć otwór w pokrywie, na pokrywę nalewać podczas ubijania sok z ½ cytryny 500 g oleju	2 min		4-5

Sos czosnkowy Izy

1 pęczek natki pietruszki
500 g śmietany 18%
3 ząbki czosnku
sok z ½ cytryny
4 ł/h cukru
sól

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić natkę pietruszki i czosnek, miksować przez 20 s, z prędkością 10. Dodać śmietanę, sok z cytryny, cukier, sól, miksować przez 1 min, z prędkością 7.

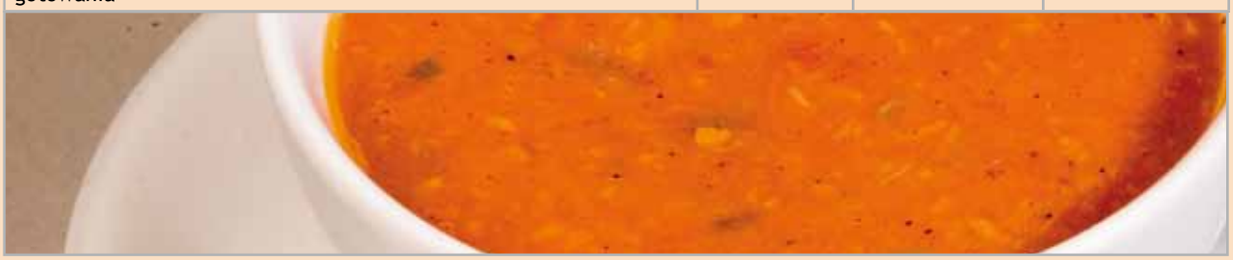
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 1 pęczek natki pietruszki 3 ząbki czosnku	20 s		10
500 g śmietany 18% sok z ½ cytryny 4 ł/h cukru sól	1 min		7

Sos do pizzy z wędzonką

120 g wędzonki (szynka, bekon)
100 g białego wina (wytrawnego)
1 puszka pomidorów
70 g śmietany
60 g cebuli
2 ząbki czosnku
100 ml oliwy
½ pęczka poszatkowanego szczypiorku
30 g mąki ziemniaczanej
½ ł/h soli
½ ł/h pieprzu
szczypta gałki muszkatołowej

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wędlinę, cebulę szatkować przez 20 s, z prędkością 6<8. Dodać pomidory miksować przez 10 s, z prędkością 5, dodać resztę składników (bez szczypioru), czosnek wycisnąć, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 4, (otwór w pokrywie ma pozostać otwarty). 3 min przed końcem gotowania dodać poszatkowany szczypior.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
120 g wędzonki (szynka, bekon) 60 g cebuli	20 s		6<8
1 puszka pomidorów	10 s		5
100 g białego wina (wytrawnego) 70 g śmietany 2 ząbki czosnku (wycisnąć) 100 ml oliwy 30 g mąki ziemniaczanej ½ ł/h soli ½ ł/h pieprzu szczypta gałki muszkatołowej ½ pęczka poszatkowanego szczypiorku – 3 min przed końcem gotowania	10 min	100°C	4



Sos holenderski

70 g śmietany
3 żółtka
50 g masła
1 ł/h mąki ziemniaczanej
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
½ MK soku z cytryny
sól, pieprz

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, założyć motylek, zaprogramować czas 3 min, temp. 70°C, prędkość 4.

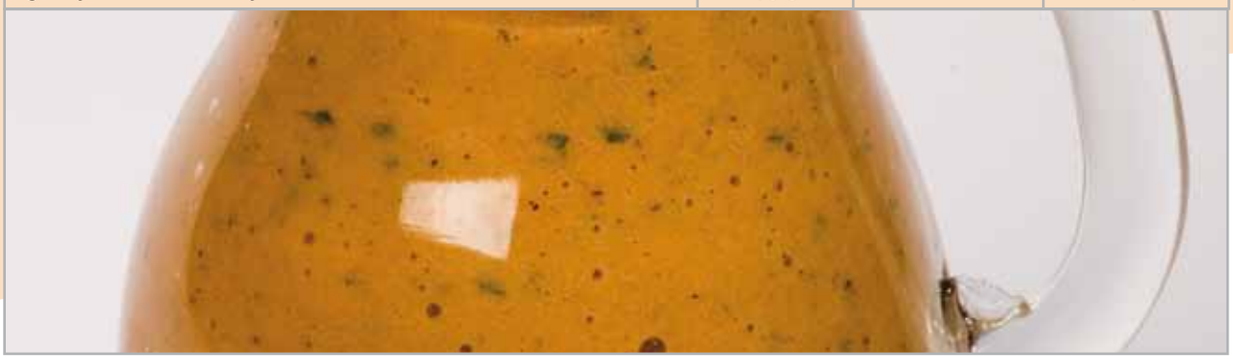
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 70 g śmietany 3 żółtka 50 g masła 1 ł/h mąki ziemniaczanej rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) ½ MK soku z cytryny sól, pieprz	3 min	70°C	4

Sos musztardowo-pomidorowy

100 g musztardy
100 g przecieru pomidorowego
2 żółtka
sok z ½ cytryny
1 cebula (średnia)
½ ł/h soli
½ ł/h pieprzu
szczypta cukru
2 ł/s posiekanej natki pietruszki

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki, miksować przez 15 s, z prędkością 5<7. Zgarnąć ze ścianek masę i ponownie zamieszać przez 10 s, z prędkością 7.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 cebula - wrzucić na wirujące noże	10 s		5
100 g musztardy 100 g przecieru pomidorowego 2 żółtka sok z ½ cytryny ½ ł/h soli ½ ł/h pieprzu szczypta cukru 2 ł/s posiekanej natki pietruszki	15 s		5<7
Zgarnąć ze ścianek masę	10 s		7



Sos owocowy

250 g owoców (truskawki, maliny, jagody) 1 MK wody 2 ł/s cukru 1 ł/h mąki ziemniaczanej	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć owoce, wodę, cukier, rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 9. Założyć motylek, dodać mąkę ziemniaczaną, ustawić czas 4 min, temp. 100°C, prędkość 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g owoców (truskawki, maliny, jagody) 1 MK wody 2 ł/s cukru	10 s		9
Założyć motylek 1 ł/h mąki ziemniaczanej	4 min	100°C	4

Sos pieczarkowy

400 g pieczarek 50 g marchewki 1 ziemniak 100 g cebuli 1 MK śmietanki 1 kostka bulionu grzybowego 2 ł/h mąki 3 MK gorącej wody sól, pieprz	Wykonanie: Do naczynia miksującego wrzucić marchewkę, cebulę, ziemniaka, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 6. Wlać wodę, dodać przyprawy, do sita wrzucić pokrojone pieczarki, wstawić do naczynia miksującego, zaprogramować czas 8 min, temp. 120°C, prędkość 3. Założyć motylek, do naczynia miksującego dodać mąkę i śmietanę, miksować przez 30 s, z prędkością 5. Zdjąć motylek, dodać pieczarki, zaprogramować czas 1 min, temp. 90°C, prędkość 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
50 g marchewki 1 ziemniak 100 g cebuli	15 s		6
3 MK gorącej wody 1 kostka bulionu grzybowego sól, pieprz Wrzucić do sita 400 g pieczarek (pokrojonych)	8 min	120°C	3
Wyjąć pieczarki			
Założyć motylek 1 MK śmietanki 2 ł/h mąki	30 s		5
Zdjąć motylek Dodać pieczarki	1 min	90°C	2

Sos pieczarkowy II

150 g pieczarek 50 g masła 50 g cebuli 1 MK śmietanki 1 kostka bulionu grzybowego 4 MK gorącej wody 40 g mąki ½ ł/h vegety sól, pieprz	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć pieczarki, rozdrobnić miksując przez 8 s, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć cebulę, ustawić czas 15 s, prędkość 6, dodać masło, podsmażać przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 8 min, temp. 100°C, prędkość 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g pieczarek	8 s		5
Przełożyć do innego naczynia			
50 g cebuli - wrzucić na wirujące noże	15 s		6
50 g masła	2 min	100°C	1
rozdrobnione pieczarki 1 MK śmietanki 1 kostka bulionu grzybowego 4 MK gorącej wody 40 g mąki ½ ł/h vegety sól, pieprz	8 min	100°C	4

Sos pomidorowy do gołąbków

2 ząbki czosnku
150 g cebuli
40 g masła
1 kg świeżych pomidorów (sparzonych i obranych ze skórki)
100 g papryki
100 g chleba żytniego
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa
1 ł/h cukru
1 ł/h vegety
1/3 ł/h pieprzu

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić czosnek, cebulę, miksować przez 15 s, z prędkością 6. Dodać masło, kostkę rosołową, podsmażać przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać pomidory, paprykę, chleb żytni, miksować przez 1 min, z prędkością 9-10. Dodać pozostałe składniki. Zaprogramować czas 5 min, temp. 100°C, prędkość 2. Po ugotowaniu miksować przez 1 min, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 2 ząbki czosnku 150 g cebuli	15 s		6
40 g masła rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) drobiowa	2 min	100°C	1
1 kg świeżych pomidorów (sparzonych, bez skórki) 100 g papryki 100 g chleba żytniego	1 min		9-10
1 ł/h cukru 1 ł/h vegety 1/3 ł/h pieprzu	5 min	100°C	2
Zmiksować	1 min		5

Sos do pizzy pomidorowy

2 ząbki czosnku
70 g cebuli
100 ml oliwy
100 ml wina białego (wytrawnego)
2 puszki pomidorów
1 ł/s przyprawy do pizzy
½ ł/h soli
20 g mąki ziemniaczanej

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć cebulę, czosnek, miksować przez 15 s, z prędkością 6. Dodać pomidory, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Założyć motylek, dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 ząbki czosnku 70 g cebuli	15 s		6
1 puszka pomidorów	10 s		5
Założyć motylek 100 ml oliwy 100 ml wina białego (wytrawnego) 1 ł/s przyprawy do pizzy ½ ł/h soli 20 g mąki ziemniaczanej	10 min	100°C	3

Sos Remouladen

1 żółtko
1 ł/h soku z cytryny
1 ł/h musztardy
2 MK oliwy
70 g cebuli
100 g ogórków konserwowych
1 ł/s posiekanej natki pietruszki
½ ł/h soli
½ ł/h cukru
½ ł/h pieprzu
1 MK gęstej śmietany lub jogurtu

Wykonanie:
Cebulę wrzucić na wirujące noże, miksować przez 8 s, z prędkością 6. Dodać ogórki, miksować przez 10 s, z prędkością 4. Założyć motylek, dodać żółtko, musztardę, przyprawy, ustawić czas 2 min, prędkość 4-5. Zamknąć otwór w pokrywie miarką Kohersena, wylać oliwę na pokrywę. Dodać śmietanę i mieszać przez 10 s, z prędkością 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 70 g cebuli	8 s		6
100 g ogórków konserwowych	10 s		4
Założyć motylek 1 żółtko 1 ł/h musztardy ½ ł/h soli ½ ł/h cukru ½ ł/h pieprzu Na pokrywę (przy zamkniętym otworze) wylać w trakcie pracy 2 MK oliwy	2 min		4-5
1 MK gęstej śmietany lub jogurtu	10 s		2

Sos czosnkowy

4 ząbki czosnku
1 jajko
1 ł/s musztardy
½ ł/h soli
pieprz
3 MK oliwy

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, miksować przez 10 s, z prędkością 8. Dodać musztardę, pieprz, sól, jajko, zaprogramować czas 2-3 min, prędkość 6. Po 10 s zamknąć otwór pokrywy miarką Kohersena i wylać na pokrywę oliwę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
4 ząbki czosnku	10 s		8
1 jajko 1 ł/s musztardy szczypta soli szczypta pieprzu	2-3 min		6
Zamknąć MK pokrywę 3 MK oliwy wylewać na pokrywę			

Sos winegret

30 g octu winnego
1½ MK oliwy
3 ząbki czosnku
½ ł/h tymianku
½ ł/h bazylii
½ ł/h soli
½ ł/h oregano
½ ł/h pieprzu

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, miksować przez 10 s, z prędkością 8. Dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 20 s, prędkość 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
3 ząbki czosnku	10 s		8
30 g octu winnego 1 ½ MK oliwy ½ ł/h tymianku ½ ł/h bazylii ½ ł/h soli ½ ł/h oregano ½ ł/h pieprzu	20 s		3

Sos do pizzy z mięsem

2 ząbki czosnku
70 g cebuli
100 ml oliwy
250 g mięsa (wołowo-wieprzowego)
50 g marchwi
100 g porów
1 puszka pomidorów
100 g koncentratu pomidorowego
1 ł/h bazylii
1 ł/h oregano
1 ł/h soli

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć mięso pokrojone w kawałki, siekać przez 20 s, z prędkością 8-9. Przełożyć do innego naczynia, wrzucić cebulę, czosnek, marchew, por, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 7. Dodać pomidory, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 15 min, temp. 100°C , prędkość 4<5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g mięsa (wołowo-wieprzowe)	20 s		8-9
Przełożyć do innego naczynia			
50 g marchwi 100 g porów 2 ząbki czosnku 70 g cebuli	15 s		7
1 puszka pomidorów	10 s		5
100 ml oliwy 100 g koncentratu pomidorowego 1 ł/h bazylii 1 ł/h oregano 1 ł/h soli 20 g mąki ziemniaczanej	15 min	100°C	4<5

Sos słodko-kwaśny Roberto

2 puszki pomidorów
½ MK octu winnego
150 g cukru
1 ł/h startego imbiru (½ ł/h imbiru w proszku)
1 ł/h curry
½ ł/h pieprzu białego
50 g mąki kukurydzianej
60 g pędów bambusa
50 g papryki (czerwona + zielona), pokrojona w cienkie paseczki
30 g marchwi, pokrojona w cienkie paseczki
30 g cebuli
½ ł/h soli

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać pomidory, zaprogramować czas 10 s, prędkość 7. Dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 12 min, temp. 100°C, prędkość 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
30 g cebuli (wrzucić na wirujące noże)	10 s		5
2 puszki pomidorów	10 s		7
½ MK octu winnego 150 g cukru 1 ł/h startego imbiru (½ ł/h imbiru w proszku) 1 ł/h curry ½ ł/h pieprzu białego 50 g mąki kukurydzianej 60 g pędów bambusa 50 g papryki (czerwona + zielona) pokrojonej w cienkie paseczki 30 g marchwi pokrojonej w cienkie paseczki ½ ł/h soli	12 min	100°C	2

Sos winegret II

4 ł/h musztardy sarepskiej lub Dijou
1 ½ MK oliwy z oliwek
sok z 1 cytryny
szczypta soli
szczypta cukru

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki i mieszać przez 20 s, z prędkością 4.

Warianty:
Według uznania do sosu można dodać zioła: bazylię, tymianek, rozmaryn lub inne przyprawy.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 4 ł/h musztardy sarepskiej lub Dijou 1 ½ MK oliwy z oliwek sok z 1 cytryny szczypta soli szczypta cukru	20 s		4

Sos tatarski

150 g ogórków konserwowych
150 g pieczarek z marynaty
200 g majonezu
mały jogurt naturalny
1 ł/h cukru

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć ogórki, pieczarki, zaprogramować czas 15 s, prędkość 5. Dodać majonez, śmietanę, cukier, mieszać przez 10 s, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g ogórków konserwowych 150 g pieczarek z marynaty	15 s		5
200 g majonezu mały jogurt naturalny 1 ł/h cukru	10 s		3

Sos tzatziki

250 g białego sera
3 ząbki czosnku
150 g zielonego ogórka ze skórką
½ pęczka kopru
1 mały jogurt naturalny
1 ł/h soli

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić koperek i czosnek, miksować przez 15 s, z prędkością 8. Dodać zielony ogórek pokrojony w plastry, zaprogramować czas 20 s, prędkość 4<5. Założyć motylek, dodać ser, jogurt, sól, zaprogramować czas 15 s, prędkość 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
½ pęczka kopru 3 ząbki czosnku	15 s		8
150 g zielonego ogórka ze skórką	20 s		4<5
Założyć motylek 250 g białego sera 1 mały jogurt naturalny 1 ł/h soli	15 s		4