

potrawy dla niemowląt 7

Cukinia z kurczakiem (od 6 m-ca)			
50 g marchewki 50 g ziemniaków 50 g cukini 30 g selera 20 g piersi z kurczaka 2 MK wody	Wykonanie: Wszystkie składniki (oprócz wody) włożyć do naczynia miksującego, miksować przez 10 s, z prędkością 6. Dodać wodę, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku w razie potrzeby miksować przez 20 s, z prędkością 7.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
50 g marchewki 50 g ziemniaków 50 g cukini 30 g selera 20 g piersi z kurczaka	10 s		6
2 MK wody	15 min	100°C	3
Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku w razie potrzeby zmiksować	20 s		7

Cukinia z wołowiną (od 9 m-ca)			
40 g wołowiny 150 g ziemniaków 150 g cukini 3 ½ MK wody	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć cukinię, ziemniaki i mięso, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 6. Wlać wodę, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 4. Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku jeszcze raz zmiksować przez 40 s, z prędkością 7.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
40 g wołowiny 150 g ziemniaków 150 g cukini	30 s		6
3 ½ MK wody	15 min	100°C	4
Po przestudzeniu przed podaniem dziecku jeszcze raz zmiksować	40 s		7

Dynia z jabłkiem (od 5 m-ca)			
750 g obranej dyni 370 g jabłek 70 g cukru	Wykonanie: Owoce podzielić na dwie części, włożyć do naczynia miksującego, miksować każdą część przez 30 s, z prędkością 8. Do zmiksowanych owoców dodać cukier, gotować przez 25 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Przełożyć do słoiczków, zaważować.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Podzielić na dwie części 750 g obranej dyni 370 g jabłek	30 s		8
zmiksowane owoce 70 g cukru	25 min	100°C	5
Przełożyć do słoiczków, zaważować.			

Indyk w warzywach (od 6 m-ca)

70 g ziemniaków
70 g marchewki
70 g kalarepy
1 1/h masła
30 g mięsa
2 MK wody

Wykonanie:

Mięso i warzywa włożyć do naczynia miksującego, miksować przez 30 s, z prędkością 6. Dodać wodę, masło, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
70 g ziemniaków 70 g marchewki 70 g kalarepy 30 g mięsa	30 s		6
1 1/h masła 2 MK wody	15 min	100°C	5



Kaszka kukurydziana lub ryż na mleku (od 5 m-ca)

2 MK mleka modyfikowanego w płynie
10 g kaszki kukurydzianej lub ryżowej

Wykonanie:

Założyć motylek, wlać mleko, dodać kaszkę, gotować przez 10 min, w temp. 90°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 2 MK mleka modyfikowanego w płynie 10 g kaszki kukurydzianej lub ryżowej	10 min	90°C	3



Kaszka manna z jabłkiem (od 4 m-ca)

2 MK mleka modyfikowanego w płynie
20 g kaszy manny
10 g jabłka
10 g cukru (opcjonalnie)

Wykonanie:

Jabłko rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 5. Założyć motylek, wlać mleko, dodać kaszkę (cukier), gotować przez 10 min, w temp. 90°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
10 g jabłka	10 s		5
Założyć motylek 2 MK mleka modyfikowanego w płynie 20 g kaszy manny 10 g cukru (opcjonalnie)	10 min	90°C	3



Kisiel mleczny (od 7 m-ca)

1 MK mleka
3 ł/h mąki ziemniaczanej
1 żółtko
2 MK wody

Wykonanie:

Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, gotować przez 5 min, w temp. 90°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 1 MK mleka 3 ł/h mąki ziemniaczanej 1 żółtko 2 MK wody	5 min	90°C	3

Kisiel jabłkowo-bananowy (od 5 m-ca)

100 g owoców (jabłka, banan)
20 g mąki ziemniaczanej
2½ MK wody
1 ł/h cukru (opcjonalnie)

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć owoce, wlać 1 MK wody, miksować przez 10 s, z prędkością 7. Założyć motylek, dodać pozostałe składniki, gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g owoców (jabłka, banan) 1 MK wody	10 s		7
Założyć motylek 20 g mąki ziemniaczanej 1½ MK wody 1 ł/h cukru (opcjonalnie)	10 min	100°C	3

Napój jabłkowo-bananowy (od 5 m-ca)

1 jabłko ½ banana 10 g cukru pudru ½ łyżki soku z cytryny 3 MK wody mineralnej (niegazowanej)	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć owoce i cukier puder, miksować przez 40 s, z prędkością 6. Dodać wodę, ustawić czas 30 s, prędkość 7. W razie potrzeby przecedzić przez gęste sito.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 jabłko ½ banana 10g cukru pudru ½ łyżki soku z cytryny	40 s		6
3 MK wody mineralnej (niegazowanej)	30 s		7
W razie potrzeby przecedzić przez gęste sito			

Napój marchwiowy (od 6 m-ca)

100 g marchewki 2 MK wody 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć marchewkę, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 6. Dodać wodę (cukier), gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. W razie potrzeby dolać przegotowanej wody i przecedzić przez gęste sito.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g marchewki	30 s		6
2 MK wody 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)	10 min	100°C	3
W razie potrzeby dolać przegotowanej wody i przecedzić przez gęste sito			

Napój owocowy (od 7 m-ca)

1 jabłko 1 pomarańcza 1 gruszka 1 cytryna 50 g cukru 1 l wody mineralnej	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć obrane i wypestkowane owoce, cukier, miksować przez 30 s, z prędkością 8. Dodać wodę, miksować przez 30 s, z prędkością 6. W razie potrzeby napój przecedzić przez gęste sito.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 jabłko 1 pomarańcza 1 gruszka 1 cytryna 50 g cukru	30 s		8
1 l wody mineralnej	30 s		6
W razie potrzeby napój przecedzić przez gęste sito			

Papka z marchwi (od 6 m-ca)

160 g marchewki 1 MK mleka 10 g masła 10 g mąki ryżowej (kukurydzianej) 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć marchew, miksować przez 30 s, z prędkością 6. Założyć motylek, dodać pozostałe składniki, gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku zmiksować przez 30 s, z prędkością 7		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
160 g marchewki	30 s		6
Założyć motylek 1 MK mleka 10 g masła 10 g mąki ryżowej (kukurydzianej) 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)	10 min	100°C	2
Po przestudzeniu przed podaniem dziecku zmiksować	30 s		7

Przecier z marchewki (od 6 m-ca)

200 g marchewki
20 g masła
1 łyż posiekanej natki pietruszki
1 łyż śmietanki
2 MK wody

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć marchewkę, miksować przez 30 s, z prędkością 6. Dodać wodę i masło, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Po ugotowaniu dodać natkę pietruszki i śmietanę, wymieszać przez 10 s, z prędkością 5. Po przestudzeniu przed podaniem dziecku zmiksować przez 20 s, z prędkością 7.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g marchewki	30 s		6
20 g masła 2 MK wody	15 min	100°C	5
1 łyż posiekanej natki pietruszki 1 łyż śmietanki	10 s		5
Po przestudzeniu przed podaniem dziecku zmiksować	20 s		7



Sok z jabłek (od 4 m-ca)

200 g jabłek
1 łyż masła
2 MK wody
1 łyż cukru (opcjonalnie)

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć jabłka, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 5. Dodać masło (cukier), wodę, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 3. W razie potrzeby można przecedzić przez gęste sito.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g jabłek	15 s		5
1 łyż masła 2 MK wody 1 łyż cukru (opcjonalnie)	10 min	100°C	3



Sok z marchewki (od 4 m-ca)

200 g marchewki
1 łyżka masła
2 łyżki wody
1 łyżka cukru (opcjonalnie)

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć marchewkę, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 8. Dodać masło (cukier), wodę, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 3. W razie potrzeby przecedzić przez gęste sito.

Szybkie wskazówki

	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g marchewki	30 s		8
1 łyżka masła 2 łyżki wody 1 łyżka cukru (opcjonalnie)	10 min	100°C	3

W razie potrzeby przecedzić przez gęste sito.



Ziemniaczane purée z pomidorami (od 6 m-ca)

100 g pomidorów sparzonych i obranych ze skórki
70 g ziemniaków
1 łyżka masła
2 listki świeżej bazylii
1 łyżka wody

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć ziemniaki i pomidory, miksować przez 30 s, z prędkością 5. Wlać wodę, dodać masło, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Na minutę przed końcem gotowania przez otwór w pokrywie wrzucić listki bazylii. Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku zmiksować przez 30 s, z prędkością 7.

Szybkie wskazówki

	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g pomidorów sparzonych i obranych ze skórki 70 g ziemniaków	30 s		5
1 łyżka masła 1 łyżka wody Po 14 min przez otwór w pokrywie dodać 2 listki świeżej bazylii	15 min	100°C	2
Po przestudzeniu, przed podaniem dziecku zmiksować.	30 s		7



Zupka jarzynowa z wołowiną (od 9 m-ca)

100 g marchewki
20 g wołowiny
30 g selera
30 g pietruszki
100 g ziemniaków
3 MK wody

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć warzywa i mięso, miksować przez 20 s, z prędkością 7. Dodać wodę, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g marchewki 20 g wołowiny 30 g selera 30 g pietruszki 100 g ziemniaków	20 s		7
3 MK wody	15 min	100°C	4

Zupka jarzynowa (od 5 m-ca)

100 g marchewki
30 g młodej kalarepy
30 g selera
30 g pora
10 g posiekanej natki pietruszki
20 g mleka
10 g mąki ryżowej
1 łyżka masła
2½ MK wody

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć warzywa, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 6. Założyć motylek, dodać pozostałe składniki, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Po przestudzeniu przed podaniem miksować przez 30 s, z prędkością 7.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g marchewki 30 g młodej kalarepy 30 g selera 30 g pora	30 s		6
Założyć motylek 10 g posiekanej natki pietruszki 20 g mleka 10 g mąki ryżowej 1 łyżka masła 2½ MK wody Po przestudzeniu przed podaniem zmiksować	15 min	100°C	3
Po przestudzeniu przed podaniem zmiksować.	30 s		7

