Dżem truskawkowy

1000 g truskawek
400 g cukru
1 opakowanie cukru żelującego (wg proporcji na opakowaniu)
sok z ½ cytryny

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć owoce, cukier, miksować przez 10 s, z prędkością 6. Gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Pod koniec gotowania dodać cukier żelujący, miksować przez 1 min, z prędkością 3–4. Przelać do słoiczków, zakręcić, odwrócić do góry dnem do zawekowania.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1000 g truskawek 400 g cukru	10 s		6
sok z ½ cytryny	15 min	100°C	3
1 op. cukru żelującego (wg proporcji na opakowaniu)	1 min		3-4
Przelać do słoiczków, zawekować			



Dżem pomarańczowo-jabłkowy

300 g pomarańczy
300 g jabłek
350 g cukru
1 opakowanie cukru żelującego (ilość według proporcji zalecanych przez producenta)

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wypestkowane owoce, miksować przez 8 s, z prędkością 7.
Dodać cukier, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 3. 1 min przed końcem gotowania dodać cukier żelujący. Przelać do słoiczków, zawekować.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300 g pomarańczy 300 g jabłek	8 s		7
350 g cukru	10 min	100°C	3
1 min przed końcem gotowania dodać 1 op. cukru żelującego (ilość według proporcji zalecanych przez producenta).			
Przelać do słoiczków, zawekować.			



Fromage z czosnkiem

2 ząbki czosnku
300 g sera twarogowego
100 g masła
1/3 ł/h pieprzu
½ ł/h soli
mały pęczek kopru

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić, koperek, czosnek, miksować przez 8 s, z prędkością 8. Dodać pozostałe składniki i miksować przez 20 s, z prędkością 4-5. Założyć motylek, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku mały pęczek kopru	8 s		8
300 g sera twarogowego 100 g masła 1/3 ł/h pieprzu ½ ł/h soli	20 s		4-5
Założyć motylek	1 min		3



Fromage z zielonym ogórkiem i orzechami

300 g sera twarogowego
100 g masła
100 g zielonego ogórka
100 g zmielonych orzechów włoskich
1/3 ł/h pieprzu
½ ł/h soli

Wykonanie:
W naczyniu miksującym rozdrobnić zielony ogórek, miksując przez 10 s, z prędkością 4-5. Przełożyć do innego naczynia. Pozostałe składniki włożyć do naczynia miksującego, miksować przez 20 s, z prędkością 5. Założyć motylek, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 3. Dodać poszatkowany ogórek i zamieszać łopatką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g zielonego ogórka	10 s		4-5
Przełożyć do innego naczynia			
300 g sera twarogowego 100 g masła 100 g zmielonych orzechów włoskich 1/3 ł/h pieprzu ½ ł/h soli	20 s		5
Założyć motylek	1 min		3
Dodać poszatkowany ogórek i zamieszać łopatką.			



Fromage z papryką

300 g sera twarogowego
100 g masła
2 ząbki czosnku
½ czerwonej świeżej papryki
½ ł/h soli
1/3 ł/h pieprzu

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, miksować przez 6 s z prędkością 6. Dodać paprykę, ustawić czas 10 s, prędkość 5. Odsączyć sok z papryki, dodać pozostałe składniki, miksować przez 20 s, z prędkością 4-5. Założyć motylek, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku	6 s		6
½ czerwonej świeżej papryki	10 s		5
Odsączyć sok z papryki			
300 g sera twarogowego 100 g masła ½ ł/h soli 1/3 ł/h pieprzu	20 s		4-5
Założyć motylek	1 min		3



Jajka faszerowane z łososiem

8 ugotowanych jajek na twardo (wystudzonych)
100 g wędzonego łososia
30 g kaparów
60 ml śmietany
1 ł/s musztardy
1 ł/s posiekanego koperku
sól, pieprz

Wykonanie:
Ugotowane jajka obrać, osuszyć i przekroić wzdłuż na połówki, żółtka wyjąć i włożyć do naczynia miksującego, zaprogramować czas 30 s, prędkość 3-4. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć łososia, kapary, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 6-7. Dodać rozdrobnione żółtka, śmietanę, musztardę, koperek, sól, pieprz, zaprogramować czas 30 s, prędkość 5-6. Połówki białek napełnić farszem, posypać koperkiem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
8 ugotowanych jajek na twardo (wystudzonych) Przekroić wzdłuż na połówki			
8 ugotowanych żółtek	30 s		3-4
Przełożyć do innego naczynia			
100 g wędzonego łososia 30 g kaparów	30 s		6-7
8 rozdrobnionych żółtek 60 ml śmietany 1 ł/s musztardy 1 ł/s posiekanego koperku sól, pieprz	30 s		5-6
Połówki białek napełnić farszem, posypać koperkiem.			



Jajka faszerowane z szynką i pieczarkami

8 ugotowanych jajek na twardo (wystudzonych) 180 g pieczarek 100 g szynki 1 ł/s posiekanej natki pietruszki 50 g cebuli 2 ł/s masła sól	Wykonanie: Ugotowane jajka obrać, osuszyć i przekroić wzdłuż na połówki, żółtka wyjąć i włożyć do naczynia miksującego, zaprogramować czas 30 s, prędkość 3–4. Przełożyć do innego naczynia. Szynkę rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 8. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego wrzucić na wirujące noże cebulę, rozdrobnić miksując przez 10 s, z prędkością 6. Dodać pieczarki, rozdrobnić miksując przez 5 s, z prędkością 4. Dodać masło i podsmażać przez 2 min, w temp. 120°C, z prędkością 1. Do naczynia miksującego dodać rozdrobnioną szynkę, ½ rozdrobnionych żółtek, natkę pietruszki, posolić do smaku, wymieszać przez 5 s, z prędkością 3. Połówki jajek napełnić farszem, posypać pozostałą ilością rozdrobnionych żółtek. Można podać same lub z sosem pieczarkowym.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
8 ugotowanych jajek na twardo (wystudzonych) Przekroić wzdłuż na połówki			
8 ugotowanych żółtek	30 s		3-4
Przełożyć do innego naczynia			
100 g szynki	10 s		8
Przełożyć do innego naczynia			
Na wirujące noże wrzucić 50 g cebuli	10 s		6
180 g pieczarek	5 s		4
1 ł/s masła	2 min	120°C	1
rozdrobniona szynka ½ rozdrobnionych żółtek 1 ł/s posiekanej natki pietruszki sól	5 s		3
Połówki jajek napełnić farszem, posypać pozostałą ilością rozdrobnionych żółtek. Można podać same lub z sosem pieczarkowym.			



Jajka faszerowane zasmażane

6 jajek ugotowanych na twardo
200 g pieczarek
1 cebula
1 ł/s posiekanej natki pietruszki
1 ł/s posiekanego koperku
2 ł/s bułki tartej
1 jajko surowe
30 g masła
sól, pieprz

Wykonanie:
Ugotowane jajka przeciąć wzdłuż razem ze skorupkami. Na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 6. Dodać pieczarki, rozdrobnić miksując przez 6 s, z prędkością 6. Dodać masło, podsmażać przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać natkę, koperek, przyprawy i surowe jajko, ugotowane jajka wyjęte ze skorupek, ustawić czas 15 s, prędkość 4-6. Przygotowanym farszem napełnić skorupki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni na rozgrzanym maśle ok. 3 min.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 jajek ugotowanych na twardo Przeciąć wzdłuż razem ze skorupkami			
Na wirujące noże wrzucić 1 cebula	10 s		6
200 g pieczarek	6 s		6
30 g masła	2 min	100°C	1
1 ł/s posiekanej natki pietruszki 1 ł/s posiekanego koperku 1 jajko surowe sól, pieprz ugotowane jajka wyjęte ze skorupek	15 s		4-6
Przygotowanym farszem napełnić skorupki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni na rozgrzanym maśle ok. 3 min.			

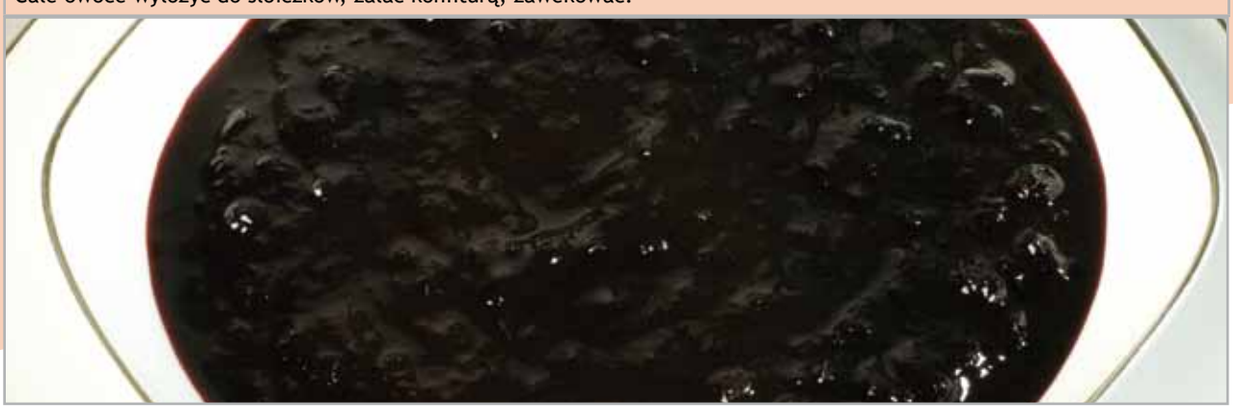


Konfitura z jagód

800 g jagód (wiśni, czereśni lub innych owoców)
300 g cukru
1 opakowanie cukru żelującego (ilość zalecana przez producenta na opakowaniu)

Wykonanie:
Założyć motylek. Do naczynia miksującego włożyć 600 g owoców, cukier, gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 3.Wyjąć motylek, dodać cukier żelujący. Do sita wsypać pozostałą ilość owoców, wstawić do naczynia miksującego, zaprogramować czas 6 min, temp. 90°C, prędkość 3.
Całe owoce wyłożyć do słoiczków, zalać konfiturą, zawekować.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 600 g jagód 300 g cukru	10 min	100°C	3
Wyjąć motylek 1 op. cukru żelującego (ilość zalecana przez producenta na opakowaniu) Wsypać do sita 200 g jagód	6 min	90°C	3
Całe owoce wyłożyć do słoiczków, zalać konfiturą, zawekować.			



Krem czekoladowy typu Nutella

½ MK śmietanki lub skondensowanego mleka
2 jajka
70 g kakao
200 g masła
100 g cukru

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć jajka, kakao, cukier, śmietankę, podgrzewać przez 2 min, w temp. 70°C, z prędkością 3. Dodać masło i ucierać przez 2 min, z prędkością 3. Do kremu można dodać 100 g zmielonych orzechów laskowych. Krem podawać do kanapek lub naleśników.

Warianty:
100 g zmielonych orzechów

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek ½ MK śmietanki lub skondensowanego mleka 2 jajka 70 g kakao 100 g cukru	2 min	70°C	3
200 g masła	2 min		3

Masło rybne

1 wędzona makrela
100 g masła
150 g serka topionego śmietankowego
2 ł/s przecieru pomidorowego lub ketchupu

Wykonanie:
Makrele oddzielić od ości, wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, zaprogramować czas 15 s, prędkość 6. Założyć motylek, ustawić czas 20 s, prędkość 4-5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Makrelę oddzielić od ości			
makrela 100 g masła 150 g serka topionego śmietankowego 2 ł/s przecieru pomidorowego	15 s		6
Założyć motylek	20 s		4-5



Masło czerwone

250 g masła
70 g przecieru pomidorowego
1 ł/s musztardy
1 ł/s chrzanu
1 ł/h soli
½ ł/h słodkiej papryki
100 g topionego sera z papryką

Wykonanie:
Założyć motylek, wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, zaprogramować czas 2 min, prędkość 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 250g masła 70 g przecieru pomidorowego 1 ł/s musztardy 1 ł/s chrzanu 1 ł/h soli ½ ł/h słodkiej papryki 100 g topionego sera z papryką	2 min		4



Masło czosnkowe

250 g masła
100 g twarogu
2 ząbki czosnku
½ pęczka koperku
½ pęczek natki pietruszki
1 ł/h soli

Wykonanie:
Czosnek, koperek, pietruszkę wrzucić na wirujące noże, miksować przez 15 s, z prędkością 9. Łopatką zgarnąć zmiksowaną masę ze ścianek, dodać pozostałe składniki, miksować przez 1 min, z prędkością 4.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku ½ pęczka koperku ½ pęczek natki pietruszki	15 s		9
250 g masła 100 g twarogu 1 ł/h soli	1 min		4

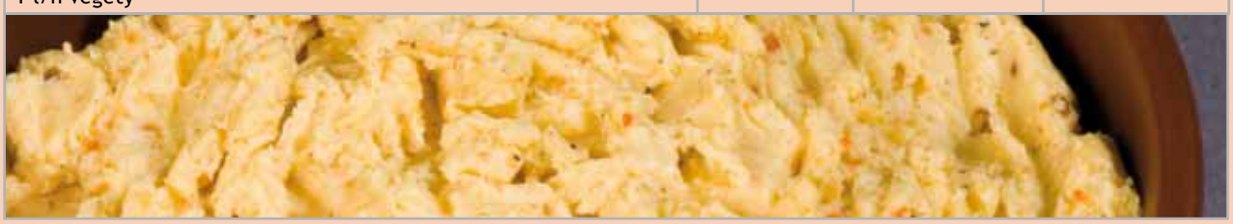


Masło musztardowe

250 g masła
20 g musztardy
1 ł/h przyprawy uniwersalnej
1 ł/h vegety

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, miksować przez 50 s, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g masła 20 g musztardy 1 ł/h przyprawy uniwersalnej 1 ł/h vegety	50 s		5



Masło śmietankowe

500 ml śmietany słodkiej 36%

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wlać schłodzoną śmietanę, ubijać przez 2–3 min, z prędkością 5. Zlać maślankę, przełożyć masło do sita, przepłukać zimną wodą. Potrząsając sitem uformować kulkę masła.

Warianty:
Do śmietany można dodać ½ MK oleju.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 500 ml śmietany słodkiej 36%	2-3 min		5

Zlać maślankę, przełożyć masło do sita, przepłukać zimną wodą. Potrząsając sitem uformować kulkę masła.



Masło ziołowe

250 g masła 1 ł/h estragonu 1 ł/h oregano 1 ł/h bazylii 1 ł/h posiekanej natki pietruszki 1 ząbek czosnku pieprz, sól	Wykonanie: Wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, wyrabiać przez 30 s, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g masła 1 ł/h estragonu 1 ł/h oregano 1 ł/h bazylii 1 ł/h posiekanej natki pietruszki 1 ząbek czosnku pieprz, sól	30 s		5



Pasta z awokado

1 opakowanie koreczków anchois 1 dojrzałe awokado 100 g białego sera 50 g majonezu 5 kropel sosu tabasco 3 gałązki natki pietruszki	Wykonanie: Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić natkę pietruszki, dodać koreczki anchois, miksować przez 15 s, z prędkością 6. Założyć motylek, dodać pozostałe składniki i miksować przez 20 s, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże, do suchego naczynia wrzucić 3 gałązki natki pietruszki 1 op. koreczków anchois	15 s		6
1 dojrzałe awokado 100 g białego sera 50 g majonezu 5 kropel sosu tabasco	20 s		5

Pasta z makreli wędzonej

1 wędzona makrela 50 g cebuli 1 ogórek kiszony 1 ł/s majonezu 2 ł/h musztardy sól, pieprz	Wykonanie: Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 15 s, z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 40 s, prędkość 6-7.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 50 g cebuli	15 s		5
1 wędzona makrela 1 ogórek kiszony 1 ł/s majonezu 2 ł/h musztardy sól, pieprz	40 s		6-7

Pasta z parówek

250 g kiełbasy parówkowej lub parówek
2 jajka ugotowane na twardo
1 cebula
2 ząbki czosnku
½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki lub kopru
100 g majonezu
30 g ketchupu
30 g musztardy
½ ł/h pieprzu
sól

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić czosnek, cebulę, miksować przez 15 s, z prędkością 7. Dodać pozostałe składniki, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 6-7.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 1 cebula 2 ząbki czosnku	15 s		7
250 g kiełbasy parówkowej lub parówek 2 jajka ugotowane na twardo ½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki lub kopru 100 g majonezu 30 g ketchupu 30 g musztardy ½ ł/h pieprzu sól	1 min		6-7



Pasta z salami

200 g salami
½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki lub kopru
1 cebula
150 g sera białego
pieprz
½ ł/h słodkiej papryki
2 ł/s gęstej śmietany

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić miksując przez 8 s, z prędkością 7. Dodać salami w kawałkach, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 4<7. Zebrać masę łopatką ze ścianek, dodać pozostałe składniki, ustawić czas 30 s, prędkość 5<6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 cebula	8 s		7
200 g salami (w kawałkach)	30 s		4<7
Zebrać masę łopatką ze ścianek			
½ pęczka poszatkowanej natki pietruszki lub kopru 150 g sera białego pieprz ½ ł/h słodkiej papryki 2 ł/s gęstej śmietany	30 s		5<6



Pasta z tuńczyka

180 g tuńczyka w sosie własnym
340 g kukurydzy z puszki
200 g majonezu
pieprz

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć tuńczyka, rozdrobnić miksując przez 30 s, z prędkością 3.
Dodać kukurydzę i mieszać przez 30 s, z prędkością 2. Do smaku można dodać pieprz.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
180 g tuńczyka w sosie własnym 200 g majonezu pieprz	30 s		3
340 g kukurydzy z puszki	30 s		2



Pasta z jaj

6 jaj ugotowanych na twardo
2ł/h musztardy
2 ł/s majonezu
sól, pieprz
½ pęczka posiekanego szczypiorku (natki pietruszki)

Wykonanie:
Wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, wyrabiać przez 30 s, z prędkością 5-6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 jaj ugotowanych na twardo 2ł/h musztardy 2 ł/s majonezu sól, pieprz ½ pęczka posiekanego szczypiorku (natki pietruszki)	30 s		5-6



Pasta ze szprotek

1 puszka szprotek w pomidorach
1 cebula
3 jajka ugotowane na twardo
1 serek topiony śmietankowy (100 g)
1 ł/h ketchupu
1 ł/h musztardy
½ ł/h soli
pieprz

Wykonanie:
Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić cebulę, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki i wyrabiać przez 30 s, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 1 cebula	10 s		5
1 puszka szprotek w pomidorach 3 jajka ugotowane na twardo 1 serek topiony śmietankowy (100 g) 1 ł/h ketchupu 1 ł/h musztardy ½ ł/h soli pieprz	30 s		5



Ser żółty

1 kg białego sera
1 l mleka
100 g masła
2 ł/h soli
1 ł/h sody oczyszczonej
2 jajka
2 ł/s śmietany
1ł/h kurkumy

Wykonanie:
Jajka i śmietanę razem roztrzepać w miseczce. Do naczynia miksującego wlać mleko, gotować przez 7 min, w temp. 90°C, z prędkością 3. Dodać pokruszony ser biały i gotować przez 7 min, w temp. 90°C, z prędkością 3. Ugotowany ser przecedzić przez sito. Rozpuścić masło przez 30 s, w temp. 70°C, z prędkością 1. Dodać odcedzony ser, zaprogramować czas 5 min, temp. 70°C, prędkość 5. Po 1–2 min przez otwór w pokrywie dodać pozostałe składniki. Po zakończeniu przelać ser do foremki (może być plastikowa butelka po wodzie mineralnej), wstawić do lodówki do zastygnięcia. Ser można urozmaicić dodając 30 s przed końcem 100 g rozdrobnionego salami lub czerwonej papryki.

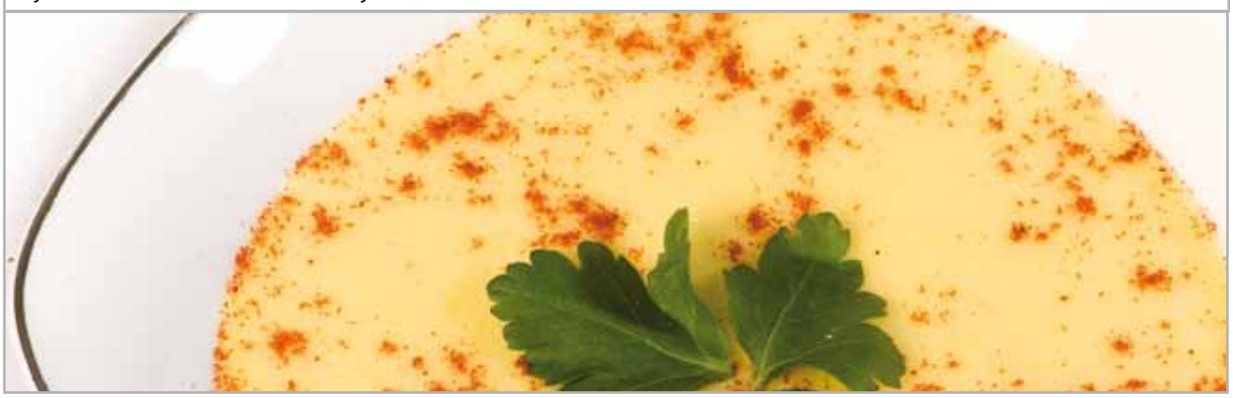
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 jajka 2 ł/s śmietany Roztrzepać w miseczce			
1 l mleka	7 min	90°C	3
1 kg białego sera (w kawałkach)	7 min	90°C	3
Przecedzić przez sito			
100g masła	30 s	70°C	1
odcedzony ser Po 1–2 min (przez otwór w pokrywie) roztrzepana śmietana i jajka 2 ł/h soli 1 ł/h sody oczyszczonej 1ł/h kurkumy	5 min	70°C	5
Przelać ser do foremki (może być plastikowa butelka po wodzie mineralnej), wstawić do lodówki do zastygnięcia.			
Ser można urozmaicić dodając 30 s przed końcem 100 g rozdrobnionego salami lub czerwonej papryki.			



Serek topiony

750 g sera twarogowego 1 ł/h sody oczyszczonej 1 ł/h soli 1 ł/h vegety 1 jajko	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć ser, sodę oczyszczoną i sól, ustawić czas 1 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Założyć motylek, dodać jajko, przyprawy, zaprogramować czas 25 min, temp. 60°C, prędkość 3. Wylać do miseczek lub foremek i wystudzić.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
750 g sera twarogowego 1 ł/h sody oczyszczonej 1 ł/h soli	1 min		WYRABIANIE CIAST
Założyć motylek 1 ł/h vegety 1 jajko	25 min	60°C	3
Wylać do miseczek lub foremek i wystudzić			



Serek z awokado

1 awokado 250 g białego sera 1 ł/s majonezu 2 ząbki czosnku 1 ł/h soku z cytryny ½ ł/h soli szczypta białego pieprzu	Wykonanie: Awokado obrać i skropić sokiem z cytryny. Do naczynia miksującego wrzucić na wirujące noże czosnek i miąższ z awokado, miksować przez 10 s, z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki, miksować przez 20 s, z prędkością 5-6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 awokado Obrać i skropić sokiem z cytryny			
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku awokado	10 s		5
250 g białego sera 1 ł/s majonezu ½ ł/h soli szczypta białego pieprzu	20 s		5-6



Smalec z pieczarkami

500 g słoniny
400 g cebuli
500 g pieczarek
2 kostki bulionu grzybowego
1 ł/h pieprzu białego
½ ł/h soli

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia, pieczarki rozdrobnić miksując przez 8 s, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Słoninę podzielić na dwie porcje, każdą rozdrobnić miksując przez 20 s, z prędkością 8. Połączyć obie części słoniny w naczyniu miksującym, zaprogramować czas 12 min, temp. 120°C, prędkość 2. Następnie przez otwór w pokrywie wrzucić rozdrobnioną cebulę, ustawić czas 15 min, temp. 100°C, prędkość 2. Dodać pieczarki, kostki rosołowe, przyprawy, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
400 g cebuli	15 s		5
Przełożyć do innego naczynia			
500 g pieczarek	8 s		5
Przełożyć do innego naczynia			
500 g słoniny (podzielić na dwie porcje, każdą rozdrobnić)	20 s		8
rozdrobniona słonina	12 min	120°C	2
rozdrobniona cebula	15 min	100°C	2
rozdrobnione pieczarki 2 kostki bulionu grzybowego 1 ł/h pieprzu białego ½ ł/h soli	10 min	100°C	2



Tatar z wędzonego łososia

600 g wędzonego łososia
60 g ogórka kiszonego
20 g kaparów marynowanych
80 g cebuli
50 g musztardy
1 jajko na twardo
½ pęczka natki pietruszki
20 g oliwy

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić natkę pietruszki, miksować przez 10 s, z prędkością 8. Dodać łososia, jajko, musztardę, kapary, oliwę, zaprogramować czas 30 s, prędkość 6–7. Wyłożyć tatara na półmisek, do naczynia miksującego włożyć kiszonego ogórka, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 6. Obsypać tatara. Cebulę rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 6, wyłożyć na tatara.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże do suchego naczynia wrzucić ½ pęczka natki pietruszki	10 s		8
600 g wędzonego łososia 1 jajko na twardo 50 g musztardy 20 g kaparów marynowanych 20 g oliwy	30 s		6-7
Wyłożyć na półmisek			
60g ogórka kiszonego	15 s		6
Obsypać tatara			
80 g cebuli	15 s		6
Wyłożyć na tatara.			