



EBOOK

Robot planetarny - przepisy i pomysły



TAM

SPIŚ TREŚCI

I Śniadania

II Obiady

III Przekąski

IV Kolacje

V Desery

WSTĘP

Cieszymy się, że nasz robot planetarny zagościł w Twojej kuchni. Mamy nadzieję, że stanie się niezawodnym pomocnikiem podczas codziennego przygotowywania posiłków – od prostych śniadań, przez domowe obiady i przekąski, aż po wyjątkowe desery.

Przygotowaliśmy ten e-book, aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości urządzenia i jego akcesoriów. Znajdziesz w nim proste, uniwersalne przepisy, które sprawdzą się zarówno u początkujących, jak i bardziej doświadczonych miłośników gotowania.

Robot planetarny występuje w różnych konfiguracjach, które mogą obejmować trzepaczkę, mieszadło, hak do wyrabiania ciasta, maszynkę do mielenia mięsa oraz blender kielichowy. Przepisy zawarte w e-booku zostały opracowane z myślą o wykorzystaniu tych elementów. Przed rozpoczęciem przygotowania potrawy sprawdź, czy Twój model robota jest wyposażony w wymagane akcesorium.

A rustic breakfast spread is arranged on a light-colored wooden table. In the upper right, a woven basket holds several golden-brown croissants and a loaf of bread. To the left, a glass of bright orange juice sits next to a speckled ceramic mug filled with a light-colored beverage. A small bowl of fresh blueberries and a jar of honey are also visible. In the center, a jar of yogurt is topped with sliced strawberries and blueberries. To the right, another jar of yogurt is garnished with kiwi slices and blueberries. In the foreground, a plate features a slice of toast topped with avocado and microgreens, and another plate displays sliced kiwi, strawberries, blueberries, and a small bowl of granola. A gold-colored fork and knife rest on a light-colored napkin in the bottom left corner. The overall aesthetic is warm and inviting, with soft lighting and natural textures.

Śniadania

Puszyste bułeczki śniadaniowe

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 25 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 8–10 szt.

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml letniego mleka
- 7 g drożdży instant lub 25 g świeżych drożdży
- 1 jajko
- 50 g miękkiego masła
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

Do posmarowania:

- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- sezam, mak lub pestki słonecznika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wleć letnie mleko. Dodaj drożdże, cukier, jajko oraz mąkę.
2. Zamontuj hak do wyrabiania ciasta i miksuj składniki na niskiej prędkości przez około 2 minuty.
3. Dodaj sól oraz miękkie masło. Wyrabiaj ciasto przez kolejne 7–10 minut, aż stanie się gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od ścianek miski.
4. Przykryj misę czystą ściereczką i pozostaw ciasto w ciepłym miejscu na około 60 minut. Powinno podwoić swoją objętość.
5. Wyrośnięte ciasto podziel na 8–10 równych części. Z każdej uformuj gładką bułeczkę.
6. Ułóż bułeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryj i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na około 30 minut.
7. Wymieszaj żółtko z mlekiem. Posmaruj wierzch bułeczek i posyp wybranymi ziarnami.
8. Piecz przez 15–18 minut w temperaturze 190°C, góra-dół, aż bułeczki będą złociste.
9. Po upieczeniu przełóż je na kratkę i pozostaw do lekkiego przestudzenia.



AKCESORIUM:

- Hak

Gofry śniadaniowe

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 15 Min.

POZIOM: ŁATWY

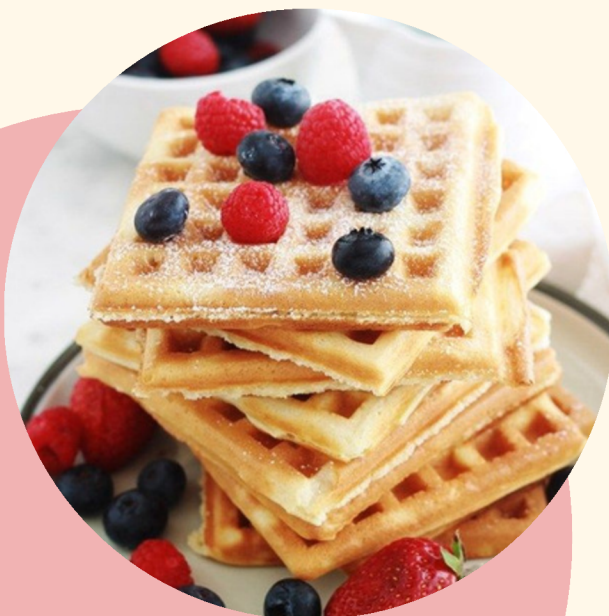
LICZBA PORCJI: 8-10 szt.

SKŁADNIKI:

- 300 g mąki pszennej
- 400 ml mleka
- 100 ml oleju
- 3 jajka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w czystej i suchej misie robota.
2. Zamontuj trzepaczkę i ubijaj białka ze szczyptą soli, stopniowo zwiększając prędkość. Ubijaj do uzyskania sztywnej piany.
3. Przetóż pianę do osobnego naczynia.
4. Do misy robota włóż żółtka, cukier oraz cukier waniliowy. Miksuj przez około 2 minuty, aż masa stanie się jasna i puszysta.
5. Dodaj mleko oraz olej. Miksuj na niskiej prędkości do połączenia składników.
6. Wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Miksuj krótko na średniej prędkości, aż powstanie gładkie ciasto bez grudek.
7. Dodaj ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszaj ją z ciastem za pomocą szpatułki, aby masa zachowała puszystość.
8. Rozgrzej gofrownicę i w razie potrzeby lekko posmaruj jej powierzchnię olejem.
9. Wlewaj porcje ciasta i piecz gofry przez około 3-5 minut, aż będą rumiane i chrupiące.
10. Gotowe gofry układaj pojedynczo na kratce. Nie kładź ich jeden na drugim, ponieważ mogą stracić chrupkość.



AKCESORIUM:

- Trzepaczka
- Mieszadło

Placuszki śniadaniowe

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 15 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 10-12 szt.

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 300 ml mleka
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 łyżki roztopionego masła lub oleju
- szczypta soli
- niewielka ilość oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wbij jajka. Dodaj cukier, cukier waniliowy oraz szczyptę soli.
2. Zamontuj trzepaczkę i ubijaj składniki na średniej prędkości przez około 2–3 minuty, aż masa stanie się jasna i puszysta.
3. Zmniejsz prędkość robota. Stopniowo wlej mleko oraz roztopione masło lub olej.
4. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
5. Miksuj krótko na niskiej prędkości, tylko do uzyskania jednolitego ciasta. Nie mieszaj go zbyt długo.
6. Odstaw ciasto na około 5 minut.
7. Rozgrzej patelnię i delikatnie posmaruj ją olejem.
8. Nakładaj niewielkie porcje ciasta, zachowując odstępy pomiędzy placuszkami.
9. Smaż na średnim ogniu do momentu, aż na powierzchni pojawią się pęcherzyki powietrza, a brzegi zaczną się ścinać.
10. Obróć placuszki na drugą stronę i smaż jeszcze przez około 1–2 minuty, aż będą rumiane.



AKCESORIUM:

- Trzepaczka
- Mieszadło

Wytrawne scones z serem i szczypiorkiem

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 20 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 8 szt.

SKŁADNIKI:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 150 ml mleka
- 1 jajko
- 100 g startego żółtego sera
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- ½ łyżeczki soli
- szczypta pieprzu

Do posmarowania:

- 1 łyżka mleka
- niewielka ilość startego sera

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski roboty wsyp mąkę, proszek do pieczenia, sól oraz pieprz.
2. Dodaj zimne masło pokrojone w niewielką kostkę.
3. Zamontuj mieszadło i miksuj składniki na niskiej prędkości, aż powstanie masa przypominająca kruszonkę.
4. Dodaj starty ser oraz posiekany szczypiorek. Mieszaj przez kilkanaście sekund.
5. W osobnym naczyniu połącz jajko z mlekiem.
6. Wlej płynne składniki do miski i miksuj na najniższej prędkości tylko do momentu, aż ciasto zacznie się łączyć.
7. Przełóż ciasto na lekko oprószony mąką blat. Delikatnie uformuj z niego okrągły placek o grubości około 2–3 cm.
8. Podziel ciasto na 8 równych trójkątów.
9. Ułóż bułeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Posmaruj ich wierzch mlekiem i posyp niewielką ilością startego sera.
11. Piecz w temperaturze 200°C, góra-dół, przez około 18–22 minuty, aż scones będą złociste.
12. Po upieczeniu pozostaw je na kilka minut do lekkiego przestudzenia.



AKCESORIUM:

- Mieszadło
- Hak

Koktajl bananowo-owsiany

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 5 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 2

SKŁADNIKI:

- 2 dojrzałe banany
- 400 ml mleka lub napoju roślinnego
- 4 łyżki płatków owsianych
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka miodu
- szczypta cynamonu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki umieść w kielichu blendera.
2. Blenduj przez około 40–60 sekund, aż koktajl będzie gładki.
3. Przelej do szklanek i podawaj od razu.



AKCESORIUM:

- Blender

||
Obiady

Domowe kopytka

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 4

SKŁADNIKI:

- 1 kg ugotowanych i wystudzonych ziemniaków
- 200–250 g mąki pszennej
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki przeciśnij przez praskę i przetóż do misy robota.
2. Dodaj jajko, sól oraz 200 g mąki.
3. Zamontuj mieszadło i miksuj na niskiej prędkości, aż składniki połączą się w jednolite ciasto.
4. Jeżeli masa jest bardzo klejąca, stopniowo dodaj pozostałą mąkę. Nie wyrabiaj ciasta zbyt długo.
5. Ciasto przetóż na oprószony mąką blat i podziel na kilka części.
6. Z każdej części uformuj wałek i pokrój go ukośnie na niewielkie kluski.
7. Kopytka wrzucaj partiami do osolonego wrzątku. Gotuj około 2 minuty od momentu wypłynięcia.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Domowa pizza

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 30 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI:

2 szt

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki pszennej
- 300 ml letniej wody
- 7 g drożdży instant
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soli
- 400 g pomidorów z puszki
- 250 g mozzarelli
- oregano lub bazylia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wlej wodę, dodaj drożdże, mąkę, oliwę oraz sól.
2. Zamontuj hak i wyrabiaj ciasto przez około 8 minut na niskiej prędkości.
3. Przykryj misę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 60 minut.
4. Pomidory przełóż do blendera, dodaj oregano i zmiksuj na gładki sos.
5. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części i rozciągnij na placki.
6. Posmaruj je sosem, dodaj pokrojoną mozzarellę i ulubione dodatki.
7. Piecz w temperaturze 240°C przez około 10–14 minut, aż brzegi będą rumiane.



AKCESORIUM:

- hak
- blender

Domowe kotlety mielone

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 4

SKŁADNIKI:

- 500 g mięsa mielonego
- 1 mała cebula
- 1 jajko
- 1 bułka kajzerka
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka majeranku
- sól i pieprz
- bułka tarta
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bułkę namocz w mleku, a następnie dokładnie odciśnij.
2. Do misy robota włóż mięso mielone, bułkę, jajko, drobno posiekaną cebulę oraz przyprawy.
3. Zamontuj mieszadło i wyrabiaj masę przez około 2 minuty na niskiej prędkości.
4. Zwilż dłonie wodą i uformuj jednakowej wielkości kotlety.
5. Każdy kotlet delikatnie obtocz w bułce tartej.
6. Smaż na rozgrzany olej przez około 5 minut z każdej strony.
7. Podawaj z ziemniakami, surówką lub ulubionym sosem.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Zapiekane naleśniki ze szpinakiem

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 60 Min.

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 4

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 500 ml mleka
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli
- 450 g mrożonego szpinaku
- 250 g twarogu lub ricotty
- 1 ząbek czosnku
- 100 g tartego sera
- sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wlej mleko, dodaj jajka, mąkę, olej oraz sól.
2. Zamontuj trzepaczkę i miksuj do uzyskania jednolitego ciasta.
3. Odstaw ciasto na 15 minut, a następnie usmaż cienkie naleśniki.
4. Szpinak podgrzej na patelni z przeciśniętym czosnkiem. Odparuj nadmiar wody i pozostaw do przestudzenia.
5. Do misy robota przełóż szpinak oraz twaróg. Dopraw solą i pieprzem.
6. Zamontuj mieszadło i krótko wymieszaj farsz.
7. Rozłóż farsz na naleśnikach, zwiń je i przełóż do naczynia żaroodpornego.
8. Posyp tartym serem i zapiekaj przez około 20 minut w temperaturze 190°C.



AKCESORIUM:

- trzepaczka
- mieszadło

Tarta z kurczakiem i brokułem

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 1 godz. 30 min

POZIOM: ŚREDNI

LICZBA PORCJI: 6

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 1 jajko
- 300 g piersi z kurczaka
- 1 mały brokuł
- 3 jajka
- 200 ml śmietanki 30%
- 100 g tartego sera
- sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wsyp mąkę i sól. Dodaj pokrojone zimne masło oraz jajko.
2. Zamontuj mieszadło i miksuj na niskiej prędkości, aż powstanie jednolite ciasto.
3. Uformuj kulę, zawiń ją i włóż do lodówki na 20 minut.
4. Kurczaka pokrój w kostkę, dopraw i podsmaż na patelni.
5. Brokuł podziel na różyczki i gotuj przez około 4 minuty.
6. Schłodzonym ciastem wyłóż formę do tarty. Nakłuj spód widelcem i piecz przez 15 minut w temperaturze 190°C.
7. Do misy robota wbij jajka, wlej śmietankę i dodaj połowę sera. Zamontuj trzepaczkę i krótko wymieszaj.
8. Na podpieczonym spodzie ułóż kurczaka oraz brokuł. Zalej masą jajeczną i posyp pozostałym serem.
9. Piecz przez około 30 minut w temperaturze 180°C.



AKCESORIUM:

- mieszadło
- trzepaczka

III
Przekąski

Mini pizzerinki

CZAS

PRZYGOTOWANIA:

1 godz. 30 min

POZIOM:

ŁATWY

LICZBA PORCJI:

12 sztuk

SKŁADNIKI:

- 400 g mąki pszennej
- 220 ml letniej wody
- 7 g suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oliwy
- 150 g sosu pomidorowego
- 150 g tartej mozzarelli
- ulubione dodatki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski roboty wlej wodę. Dodaj drożdże, cukier, mąkę, sól oraz oliwę.
2. Zamontuj hak i wyrabiaj ciasto przez około 8 minut.
3. Przykryj misę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 50–60 minut.
4. Wyrośnięte ciasto podziel na 12 części i uformuj niewielkie placki.
5. Posmaruj je sosem pomidorowym i posyp mozzarellą.
6. Dodaj salami, warzywa lub inne ulubione składniki.
7. Piecz przez 12–15 minut w temperaturze 210°C.



AKCESORIUM:

- hak do ciasta

Muffiny ze szpinakiem i fetą

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 40 min

POZIOM: ŁATWY

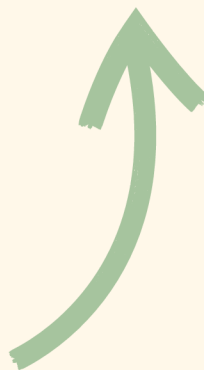
LICZBA PORCJI: 12 sztuk

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 200 ml mleka
- 2 jajka
- 80 ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150 g świeżego szpinaku
- 100 g sera feta
- sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wbij jajka. Dodaj mleko oraz olej.
2. Zamontuj mieszadło i miksuj przez około minutę.
3. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sól oraz pieprz.
4. Mieszaj na niskiej prędkości tylko do połączenia składników.
5. Dodaj posiekany szpinak oraz pokruszoną fetę. Krótco wymieszaj.
6. Napełnij masą foremki do $\frac{3}{4}$ wysokości.
7. Piecz przez 22–25 minut w temperaturze 180°C.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Pieczone pulpeciki drobiowe

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI:

20 sztuk

SKŁADNIKI:

- 500 g mielonego mięsa z kurczaka
- 1 jajko
- 60 g bułki tartej
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżka oleju
- sól i pieprz
- natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota włóż mięso, jajko, bułkę tartą oraz drobno posiekaną cebulę.
2. Dodaj paprykę, sól, pieprz i posiekaną natkę pietruszki.
3. Zamontuj mieszadło i wyrabiaj masę przez około 2 minuty na niskiej prędkości.
4. Zwilżonymi dłońmi uformuj niewielkie kulki.
5. Ułóż pulpeciki na blasze wyłożonej papierem i delikatnie posmaruj olejem.
6. Piecz przez 18–20 minut w temperaturze 200°C.
7. Podawaj na ciepło lub zimno, najlepiej z wykałaczkami.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Krakersy serowe

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 50 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: ~40 sztuk

SKŁADNIKI:

- 200 g mąki pszennej
- 150 g tartego sera cheddar
- 100 g zimnego masła
- 1 żółtko
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki słodkiej papryki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wsyp mąkę, ser, sól oraz paprykę.
2. Dodaj pokrojone zimne masło i żółtko.
3. Zamontuj mieszadło i miksuj na niskiej prędkości, aż powstanie jednolite ciasto.
4. Uformuj kulę i włóż ją do lodówki na 20 minut.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość około 3 mm.
6. Pokrój je na niewielkie kwadraty lub prostokąty.
7. W każdym krakersie wykonaj widelcem kilka otworów.
8. Piecz przez 12–15 minut w temperaturze 180°C.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Jajka faszerowane kremem ziołowym

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 30 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 16 sztuk

SKŁADNIKI:

- 8 jajek
- 150 g serka śmietankowego
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- sól i pieprz
- słodka papryka do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz.
2. Przekrój je na połówki i delikatnie wyjmij żółtka.
3. Żółtka przełóż do misy robota. Dodaj serek, jogurt, musztardę oraz przyprawy.
4. Zamontuj mieszadło i miksuj do uzyskania gładkiego kremu.
5. Dodaj szczypiorek i krótko wymieszaj.
6. Napełnij połówki białek przygotowanym kremem.
7. Udekoruj szczypiorkiem i niewielką ilością słodkiej papryki.



AKCESORIUM:

- mieszadło

IV
Kolacje

Wytrawne gofry z łososiem

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 4

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 300 ml mleka
- 2 jajka
- 60 g roztopionego masła
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 80 g tartego sera
- 2 łyżki szczypiorku
- 150 g serka śmietankowego
- 120 g wędzonego łososia
- ogórek i koperek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wbij jajka i wlej mleko oraz roztopione masło.
2. Zamontuj trzepaczkę i miksuj przez około minutę.
3. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia oraz szczyptę soli.
4. Miksuj na niskiej prędkości do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Dodaj tarty ser i szczypiorek. Krótco wymieszaj.
6. Piecz gofry w rozgrzanej gofrownicy, aż będą złociste i chrupiące.
7. Podawaj z serkiem, łososiem, ogórkiem oraz koperkiem.



AKCESORIUM:

- trzepaczka

Domowe bajgle z łososiem

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 2 godz.

POZIOM: ŚREDNI

LICZBA PORCJI: 6

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki pszennej
- 280 ml letniej wody
- 7 g suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka miodu
- sezam
- 150 g serka śmietankowego
- 120 g wędzonego łososa
- ogórek i koperek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wlej wodę. Dodaj drożdże, cukier, mąkę oraz sól.
2. Zamontuj hak i wyrabiaj ciasto przez 8–10 minut.
3. Przykryj misę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 60 minut.
4. Podziel ciasto na 6 części. Uformuj kule i wykonaj w każdej duży otwór.
5. Pozostaw bajgle do ponownego wyrośnięcia na 20 minut.
6. Zagotuj wodę z miodem. Bajgle gotuj po około 30 sekund z każdej strony.
7. Przetłóć je na blachę, posyp sezamem i piecz przez 18–20 minut w temperaturze 220°C.
8. Wystudzone bajgle przekrój i napełnij serkiem, łososiem, ogórkiem oraz koperkiem.



AKCESORIUM:

- hak do ciasta

Omlet pieczony z pomidorkami i fetą

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI: 4

SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 100 ml mleka
- 150 g pomidorków koktajlowych
- ½ czerwonej papryki
- 100 g sera feta
- 1 łyżka oliwy
- sól i pieprz
- ulubione zioła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski roboty wbij jajka i wlej mleko.
2. Zamontuj trzepaczkę i ubijaj przez 2 minuty na średniej prędkości.
3. Dopraw solą, pieprzem oraz ziołami.
4. Pomidorki przekrój na połówki, a paprykę pokrój w niewielką kostkę.
5. Warzywa ułóż w natłuszczonej formie i zalej masą jajeczną.
6. Posyp pokruszoną fetą.
7. Piecz przez 20–25 minut w temperaturze 180°C.
8. Podawaj na ciepło lub po lekkim przestudzeniu.



AKCESORIUM:

- trzepaczka

Placki z cukinii z dipem jogurtowym

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 35 min

POZIOM: ŁATWY

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

- 600 g cukinii
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 50 g tartego sera
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz
- olej do smażenia
- 150 g jogurtu naturalnego
- świeży koperek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cukinię zetrzyj na tarce, posól i odstaw na 10 minut.
2. Dokładnie odciśnij z niej nadmiar wody.
3. Przełóż cukinię do misy robota. Dodaj jajka, mąkę, ser, czosnek i pieprz.
4. Zamontuj mieszadło i mieszaj na niskiej prędkości do połączenia składników.
5. Nakładaj niewielkie porcje masy na rozgrzaną patelnię.
6. Smaż przez około 3 minuty z każdej strony.
7. Jogurt wymieszaj z posiekanym koperkiem, solą oraz pieprzem.
8. Placki podawaj z przygotowanym dipem.



AKCESORIUM:

- mieszadło

Paszteciki drożdżowe z pieczarkami

CZAS

PRZYGOTOWANIA:

1 godz. 45 min

POZIOM:

ŚREDNI

LICZBA PORCJI:

12 sztuk

SKŁADNIKI:

- 450 g mąki pszennej
- 200 ml letniego mleka
- 7 g suchych drożdży
- 2 jajka
- 60 g roztopionego masła
- 1 łyżeczka soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski roboty wlej mleko. Dodaj drożdże, jedno jajko, masło, mąkę oraz sól.
2. Zamontuj hak i wyrabiaj ciasto przez około 8 minut.
3. Przykryj misę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 50–60 minut.
4. Pieczarki oraz cebulę drobno posiekaj i podsmaż na oleju. Dopraw solą i pieprzem.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt.
6. Rozłóż farsz, zwiń ciasto w rulon i pokrój na 12 kawałków.
7. Ułóż paszteciki na blasze. Posmaruj drugim roztrzepanym jajkiem i posyp sezamem.
8. Piecz przez 20–25 minut w temperaturze 190°C.



AKCESORIUM:

- hak do ciasta

v
Desery

Tiramisu w pucharkach

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 25 min + chłodzenie

POZIOM:

ŁATWY

LICZBA PORCJI:

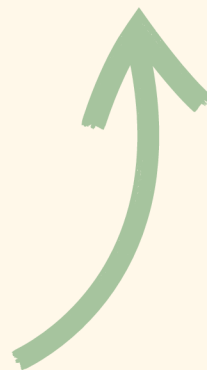
6

SKŁADNIKI:

- 250 g mascarpone
- 300 ml śmietanki 30% lub 36%
- 60 g cukru pudru
- 200 ml mocnej kawy
- 150 g biszkoptów
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaparz kawę i pozostaw ją do całkowitego wystudzenia.
2. Do misy robota wlej schłodzoną śmietankę. Dodaj cukier puder i wanilię.
3. Zamontuj trzepaczkę i ubijaj do otrzymania gęstego kremu.
4. Dodaj mascarpone i krótko miksuj na niskiej prędkości.
5. Biszkopty zanurzaj na moment w kawie i układaj w pucharkach.
6. Na biszkoptach rozprowadź warstwę kremu. Powtórz układanie warstw.
7. Wstaw deser do lodówki na minimum 4 godziny.
8. Przed podaniem oprósz kakao.



AKCESORIUM:

- trzepaczka

Fondant czekoladowy

CZAS

PRZYGOTOWANIA: 25 min

POZIOM: ŚREDNI

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

- 150 g gorzkiej czekolady
- 120 g masła
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 70 g cukru
- 40 g mąki pszennej
- szczypta soli
- lody waniliowe i maliny do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Czekoladę rozpuść razem z masłem i pozostaw do lekkiego przestudzenia.
2. Do misy robota wbij jajka oraz żółtka. Dodaj cukier i sól.
3. Zamontuj trzepaczkę i ubijaj przez około 3 minuty.
4. Zmniejsz prędkość i stopniowo wlej rozpuszczoną czekoladę.
5. Dodaj mąkę i krótko wymieszaj.
6. Przelej masę do czterech natłuszczonych kokilek.
7. Piecz przez 8–10 minut w temperaturze 200°C. Brzegi powinny być upieczone, a środek nadal płynny.
8. Podawaj od razu z lodami waniliowymi i malinami.



AKCESORIUM:

- trzepaczka

Ptysie z kremem waniliowym

CZAS

PRZYGOTOWANIA:

1 godz. 15 min

POZIOM:

ŚREDNI

LICZBA PORCJI:

10 sztuk

SKŁADNIKI:

- 250 ml wody
- 100 g masła
- 150 g mąki pszennej
- 4 jajka
- szczypta soli
- 250 ml śmietanki 30% lub 36%
- 125 g mascarpone
- 40 g cukru pudru
- 1 łyżeczka wanilii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku zagotuj wodę z masłem oraz solą.
2. Wsyp całą mąkę i energicznie mieszaj, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek garnka.
3. Pozostaw ciasto do przestudzenia na około 10 minut.
4. Przełóż je do misy robota i zamontuj mieszadło.
5. Dodawaj po jednym jajku, mieszając do uzyskania gładkiej masy.
6. Uformuj na blasze 10 porcji ciasta.
7. Piecz przez 25 minut w temperaturze 200°C, nie otwierając piekarnika.
8. Do czystej misy wlej śmietankę. Dodaj mascarpone, cukier puder oraz wanilię.
9. Zamontuj trzepaczkę i ubij krem.
10. Wystudzone ptysie przekrój i napełnij kremem.



AKCESORIUM:

- mieszadło
- trzepaczka

Tarta cytrynowa z bezą

CZAS

PRZYGOTOWANIA:

1 godz. 30 min

POZIOM:

ŚREDNI

LICZBA PORCJI:

10

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 50 g cukru pudru
- 1 jajko
- 400 g słodzonego mleka skondensowanego
- 3 żółtka
- 120 ml soku z cytryny
- 3 białka
- 150 g drobnego cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wsyp mąkę oraz cukier puder. Dodaj masło i jajko.
2. Zamontuj mieszadło i miksuj do powstania jednolitego ciasta.
3. Schładzaj ciasto przez 20 minut, a następnie wyłóż nim formę do tarty.
4. Spód nakłuj widelcem i piecz przez 18–20 minut w temperaturze 180°C.
5. Mleko skondensowane wymieszaj z żółtkami oraz sokiem z cytryny.
6. Wylej krem na podpieczony spód i piecz przez kolejne 15 minut w temperaturze 170°C.
7. Białka ubij trzepaczką. Stopniowo dodawaj cukier, aż powstanie gęsta i błyszcząca beza.
8. Rozprowadź bezę na tarcie.
9. Piecz przez 5–7 minut w temperaturze 190°C, aż wierzch delikatnie się zarumieni.
10. Tartę dokładnie wystudź przed krojeniem.



AKCESORIUM:

- mieszadło
- trzepaczka

Pieczone donuty z lukrem malinowym

CZAS

PRZYGOTOWANIA:

1 godz. 45 min

POZIOM:

ŁATWY

LICZBA PORCJI:

10 sztuk

SKŁADNIKI:

- 450 g mąki pszennej
- 200 ml letniego mleka
- 7 g suchych drożdży
- 70 g cukru
- 1 jajko
- 60 g roztopionego masła
- szczypta soli
- 150 g cukru pudru
- 2-3 łyżki soku lub przecieru malinowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy robota wlej mleko. Dodaj drożdże, cukier, jajko, masło, mąkę oraz sól.
2. Zamontuj hak i wyrabiaj ciasto przez około 8 minut.
3. Przykryj misę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 60 minut.
4. Rozwałkuj ciasto na grubość około 1,5 cm.
5. Wytnij duże krążki, a następnie wykonaj w nich mniejsze otwory.
6. Ułóż donuty na blasze i pozostaw na 20 minut.
7. Piecz przez 10-12 minut w temperaturze 190°C.
8. Cukier puder wymieszaj z sokiem malinowym.
9. Wystudzone donuty zanurz z jednej strony w przygotowanym lukrze.



AKCESORIUM:

- hak do ciasta

Podsumowanie

Dziękujemy, że sięgnęłaś/eś po ten e-book i wybrałaś/eś robota planetarnego marki TAIA jako swojego kuchennego pomocnika!

Wierzimy, że przygotowywanie domowych potraw stanie się teraz dla Ciebie jeszcze prostsze, szybsze i przyjemniejsze. Wyrabianie ciasta, ubijanie, mieszanie i przygotowywanie kremów nie będzie już wymagało tyle czasu ani wysiłku.

Zebraliśmy tu różnorodne i łatwe do odtworzenia przepisy – od śniadań i przekąsek, przez obiady i kolacje, aż po efektowne desery. Znajdziesz tu coś na każdy dzień i wyjątkowe okazje, zarówno na słodko, jak i wytrawnie.

Podziel się z nami swoimi daniami!

Przygotujesz któryś z naszych przepisów? Koniecznie prześlij nam zdjęcie. Z radością zobaczymy, co udało Ci się stworzyć z pomocą robota planetarnego TAIA – a może nawet pokażemy Twoją potrawę na naszym profilu!

Życzymy Ci wielu pysznych chwil, udanych eksperymentów i przede wszystkim – smacznego!

Zespół TAIA