

Будь ласка, прочитайте додане керівництво користувача Ninja® перед використанням пристрою.



# NINJA Foodi БЛЕНДЕР

ГІД ШВИДКОГО СТАРТУ



# МИ ЗНОВУ ЗМІНЮЄМО ПРАВИЛА ГРИ З ПОДРІБНЕННЯ

Познайомтеся з **Ninja Foodi Blender**, блендер, що подрібнює та нагріває

Тепер Ви отримуєте потужність дроблення льоду в блендері Ninja із вбудованим нагрівальним елементом, щоб доторкнутися до Ваших смакових рецепторів там, де жоден інший блендер не зможе. Розтоплюйте смажте або пасеруйте інгредієнти одним натисканням кнопки.

Нагрівайте, змішуйте та проціджуйте інгредієнти, щоб створити ідеально приготовані крафтові напої, смачні супи та соуси. Будьте готові перенести додому страви з меню спа-центрів, барів та кафе з Blender Ninja Foodi.

## ЗМІСТ

ЗМІШУВАННЯ 101	7
НАСИЧЕНІ ТЕПЛОМ КРАФТОВІ НАПОЇ	21
ПОЗА ЗМІШУВАННЯМ	43



12

РАНКОВИЙ  
ЯГІДНИЙ  
СМУЗІ

14

ВОДА НАСИЧЕНА  
ЛИМОНОМ  
ТА ПЕРСИКОМ

26



42



47

ШОКОЛАДНЕ  
ФОНДЮ

60

# НАСИЧЕНІ ТЕПЛОМ КРАФТОВІ НАПОЇ

За допомогою блендера Ninja® Foodi™ Ви зможете ароматизувати крафтові коктейлі, води та чаї, лимонади та гарячі шоколади, вибравши інгредієнти на Ваш вибір.



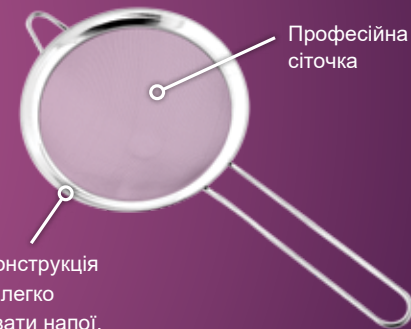
## КАСТОМІЗУЙТЕ СМАК

Спочатку нагрійте і змішайте інгредієнти, щоб об'єднати Ваші улюблені гострі, горіхові або фруктові смаки, а потім процідіть, щоб створити свої ідеальні крафтові напої.

ПІДГРІЙТЕ

ЗМІШАЙТЕ

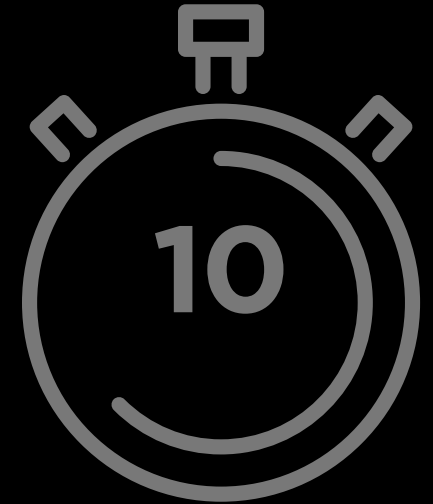
ПРОЦІДІТЬ



Конічна конструкція дозволяє легко проціджувати напої, соуси та інші рідкі суміші

### ХОЧЕТЕ ДІЙСНО ПІДСИЛИТИ СМАКИ?

Почніть приготування, підсмажуючи спеції або горіхи, щоб розкрити та посилити природні аромати, а потім додайте решту інгредієнтів, щоб нагріти, змішати або процідити.



## НАСИТЬТЕ СМАКАМИ ЗА МІНІМУМ ЧАСУ

Ароматизація улюблених спиртних напоїв стала швидшою і легшою. Те, що раніше займало 5-14 днів, тепер можна зробити за 10 ХВИЛИН.

# НАГРІЙТЕ, НАСИТЬТЕ, НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ ГАРЯЧИМ АБО ХОЛОДНИМ

Дивовижно універсальний виробник напоїв, блендер Foodi™ може виготовляти може виготовляти гарячі напої, неперевершені сиропи на будь-який смак, а також холодні напої з легким присмаком для подальшого охолодження та зберігання.

## НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ ГАРЯЧИМ

Міксологи надихнули на гарячі коктейлі, якісні чаї та гарячі шоколади.



дивіться рецепт на сторінці 31

## НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ ХОЛОДНИМ

Великі партії та маленькі, для споживання на раз, кількості сиропів для виготовлення коктейлів, газованих напоїв, води та лимонадів.



дивіться рецепт на сторінці 25

## РОБІТЬ ЗАЗДАЛЕГІДЬ

Легкі та освіжаючі ароматизовані води та спиртні напої, доведені до досконалості для охолодження.



дивіться рецепт на сторінці 39

# ЗМІШУВАННЯ 101

## ПОРАДИ З ЗАВАНТАЖЕННЯ

Не переходьте лінію MAX LIQUID, завантажуючи глечик. Переповнення інгредієнтів може завдати шкоди пристрою під час експлуатації. Покладіть спочатку лід або заморожені інгредієнти, а зверху м'якші, водянисті. Це створить вихор у глечику, який забезпечує плавне розбиття інгредієнтів.



Зверху покладіть фрукти та овочі.



Далі додайте листову зелень та трави.



Далі залийте рідину або йогурт. Для отримання ніжніших результатів або напоїв, подібних до соку, додайте більше рідини.



Потім додайте будь-які сухі або липкі інгредієнти, такі як насіння, порошки або горіхове масло.



Почніть з льоду або заморожених інгредієнтів

### ПОРАДИ З ПІДГОТОВКИ

Для найкращих результатів подрібніть інгредієнти шматочками розміром 2,5 см.



# МАРГАРИТА ІЗ ЗАМОРОЖЕНИМ МАНГО

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 1 ХВИЛИНА

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТ

1 стакан текіли

1/2 стакану тріпл секу

2 стакани мангового нектару

4 стакани заморожених

шматочків манго

## ПРИГОТУВАННЯ

**1** Покладіть всі інгредієнти в 1,5 літровий глечик.

**2** Оберіть FROZEN DRINK.



# ПОЛУНИЧНИЙ ФРОЗЕ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 1 ХВИЛИНА

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

3 стакани рожевого вина

12 м'ятних листочків

4 стакани заморожених полуниць

## ПРИГОТУВАННЯ

**1** Покладіть всі інгредієнти в 1,5 літровий глечик.

**2** Оберіть FROZEN DRINK.



# РАНКОВИЙ ЯГІДНИЙ СМУЗІ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 1 ХВИЛИНА

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 стакана йогурта  
1 стакан мигдалевого молока  
2 ложки протеїну  
4 стакани замороженої суміші ягід

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в 1,5 літровий глечик.
- 2** Оберіть SMOOTHIE.





# РАНКОВИЙ ПОЛУНИЧНО-АНАНАСОВИЙ БЛАСТ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН  
**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 1 ХВИЛИНА  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 стакана заморожених  
полуниць  
2 чашки ананасових  
шматочків  
1 банан, очистити  
1 стакан апельсинового соку

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в 1,5 літровий глечик.
- 2** Оберіть SMOOTHIE.



# ЧОРНИЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ З КАРДАМОНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 стакан сиропу коріандру з кардамоном (див. сторінку 21)

1 стакан джину

3 столові ложки лимонного соку

4 стакани льоду

1 стакан замороженої чорниці

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Почніть із додавання сиропу коріандру з кардамоном в глечик 1,5літри і додайте решту інгредієнтів.
- 2** Оберіть FROZEN DRINK.



# БУРБОНСЬКЕ МОРОЗИВО З ПЕКАНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 30 СЕКУНД

**ЗАМОРОЗКА:** 4 ГОДИНИ

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 склянка жирних вершків

1 чайна ложка ванільного екстракту

2 столові ложки бурбону

1 банка (14 унцій) згущеного  
молока, охолодити принаймні 4  
години

1/4 склянки горіху Пекан

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Помістіть жирні вершки, екстракт ванілі, бурбон та згущене молоко в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть LOW. Після запуску блендера на 30 секунд, виберіть LOW, щоб зупинити режим.
- 3** Додайте пекан в глечик і натисніть на PULSE 5 разів.
- 4** Налийте суміш у герметичну ємність середнього розміру та помістіть в морозилку щонайменше на 4 години.

# НАСИЧЕНІ ТЕПЛОМ КРАФТОВІ НАПОЇ

## СИРОП З КАРДАМОНУ ТА КОРІАНДРУ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН  
ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ: 15 ХВИЛИН  
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 чайна ложка цілого насіння коріандру  
1/2 чайної ложки насіння кардамону  
1/2 склянки цукру  
1 склянка води

НАСОЛЮЖУЙТЕСЬ

ХОЛОДНИМ

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Помістіть насіння кардамону та ціле насіння коріандру в глечик 1,5л
- 2** Оберіть TOAST.
- 3** Зіскобліть зі стінок глечика отриману подрібнену суміш, а потім додайте решту інгредієнтів.
- 4** Оберіть TEMP HI та TIME 10 хвилин.
- 5** Оберіть HIGH SPEED на 60 секунд.
- 6** Використовуйте коктейльний сироп з чорницею та кардамоном зі сторінки 10.

# МАЛИНОВО-ЛАЙМОВИЙ СИРОП

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН

ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ: 10 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

3 столові ложки свіжовичавленого соку лайму

1 склянка свіжої малини

1/2 склянки цукру

1 склянка води

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть TEMP HI та TIME 10 хвилин.
- 3** Пропустіть отриману суміш через ситечко, що йде в комплекті.
- 4** Подавайте з льодом. Наступним кроком змішайте з мінеральною водою або з будь-яким легким алкогольним напоєм.



# МАЛИНОВИЙ ЛИМОНАД

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН

ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ: 15 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 склянки гранульованого цукру

1 великий лимон, порізати чвертями

1 склянка малини

4 склянки води

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть WATER/TEA INFUSION.
- 3** Пропустіть отриману суміш через ситечко, що йде в комплекті.
- 4** Подавайте з льодом та мінеральною водою.



## ЗАМОРОЖЕНИЙ ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМИ:** 7 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 пакет (11.5 унцій) крихти з молочного шоколаду

1 склянка цільного молока

2 столових ложки порошку темного шоколаду

1/2 склянки вершків

5 склянок льоду

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Помістіть шоколад, молоко та шоколадний порошок у глечик 1,5л.
- 2** Pulse 5 разів.
- 3** Натисніть кнопку COLD/HOT , щоб підсвітити червоний світлодіод і розблокувати нагрітий функціонал.
- 4** Оберіть TEMP MED та TIME 7 хвилин.
- 5** Потім додайте вершки, лід та оберіть FROZEN DRINK.





## ЛИМОННО-ІМБИРНИЙ ТОНІК

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

### ІНГРЕДІЄНТИ

5 склянок води

1 лимон, порізати тонкими скибочками

2-дюймовий шматок імбиру, нарізати тонкими скибочками

1 чайна ложка меленої куркуми

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ

**ГАРЯЧИМ**

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Налийте воду в глечик 1,5л та додайте інгредієнти.
- 2** Оберіть WATER/TEA INFUSION.
- 3** Пропустіть тонік через ситечко, що йде в комплекті.





## ПРЯНИЙ РОМОВИЙ СИДР

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 20 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

### ІНГРЕДІЄНТИ

3 палички кориці, поламати навпіл

16 цілих гвоздик

4 склянки яблучного сидру

1 склянка темного рому

Цедра 1 апельсину

Шкірка 1 лимону

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ

**ГАРЯЧИМ**

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть палички кориці та цілі гвоздики в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів
- 4** Оберіть COCKTAIL INFUSION.
- 5** Пропустіть готовий пряний ромовий сидр через ситечко, що йде в комплекті та подавайте теплим.



# ТРАДИЦІЙНИЙ ГЛІНТВЕЙН

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 паличка кориці, поламати навпіл

1 пляшка (750мл) червоного вина Ріоха

1/4 склянки бренді

1 склянка свіжих персиків, видалити кістку, нарізати чвертями

1/4 склянки гранульованого цукру

1 апельсин, нарізати 1/2-дюймовими слайсами

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ

**ГАРЯЧИМ**

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть паличку кориці в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів.
- 4** Оберіть COCKTAIL INFUSION.
- 5** Пропустіть готовий глінтвейн через ситечко, що йде в комплекті. Подавайте гарячим.



# МАТЧА ЛАТЕ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

4 склянки мигдалевого молока

4 чайні ложки порошку матча

2 столові ложки нектару агави

НАСОЛДЖУЙТЕСЬ

**ГАРЯЧИМ**

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.
- 2 Оберіть WATER/TEA INFUSION.

# ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД З АРАХІСОВОЮ ПАСТОЮ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН  
**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 20 ХВИЛИН  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 1

## ІНГРЕДІЄНТИ

3 склянки цільного молока  
1 склянка вершків  
1 склянка молочної шоколадної крихти  
4 столових ложки арахісової пасту

## ДОДАТКИ

Міні маршмелу  
Шоколадний сироп

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть молоко, вершки, шоколадну крихту та арахісову пасту в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть TEMP MED та TIME 20 хвилин.
- 3** Додайте маршмелу та шоколадний сироп за смаком.





# ВОДА НАСИЧЕНА ПЕРСИКОМ ТА ЛИМОНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 склянки слайсів персика

1 лимон, очистити та порізати навпіл

4 склянки води

3 столових ложки нектару агави

**РОБІТЬ**

ЗАЗДАЛЕГДЬ

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л,
- 2** Подавайте з льодом, газованою водою або освіжаючим напоєм.



# ВЕЛИКА ПОРЦІЯ ГОРІЛКИ НАСИЧЕНОЇ ПОЛУНИЦЕЮ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 15 ХВИЛИН

**ВІДСТОЮВАННЯ:** 2 ГОДИНИ

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 8

## ІНГРЕДІЄНТИ

4 склянки горілки

2 склянки полуниці, видалити стебла

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть СОКТЕЙЛ INFUSION.
- 3** Пропустіть напій через ситечко, що йде в комплекті і дайте охолонути принаймні 2 години в холодильнику перед подачею.

**РОБІТЬ**

ЗАЗДАЛЕГІДЬ

# СУПИ ТА СОУСИ

## ТОМАТНО- БАЗИЛІКОВИЙ СУП

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС РОЗІГРІВАННЯ: 3 ХВИЛИНИ

ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ: 22 ХВИЛИНИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

### ІНГРЕДІЄНТИ

3 столові ложки оливкової олії

1 маленька жовта цибуля, почистити, нарізати шматочками по 2,5 см

1 бляшанка цілих очищених томатів

1 склянка курячого бульйону

1 чайна ложка кошерної солі

1/4 чайної ложки меленого чорного перцю

1/2 чайної ложки сухого базиліку

1/3 склянки вершків

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть олію та цибулю в глечик 1,5л.
- 2** Натисніть Pulse 3 рази, потім оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів, потім оберіть SMOOTH SOUP.



## СУП З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ ТА КАРІ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС РОЗІГРІВАННЯ:** 3 ХВИЛИНИ

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 27 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 3-4

### ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 чайні ложки цілого насіння коріандру
- 2 столові ложки вершкового масла
- 2 столові ложки оливкової олії extra virgin
- 1 середня цибулина, очистити від шкірки, нарізати шматочками розміром 2,5 см
- 2 зубчики часнику, очистити від лушпиння, розрізати навпіл
- 4 склянки цвітної капусти, нарізати 2,5 см суцвіттями
- 1 чайна ложка пасти зеленого карі
- 3 склянки овочевого бульйону
- 1/4 склянки кокосового молока
- 1 столова ложка соку лайма
- 2 чайні ложки солі

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть ціле насіння коріандру, вершкове масло, оливкову олію, цибулю та часник в глечик 1,5л.
- 2** Натисніть Pulse 3 рази, потім оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів, потім натисніть SMOOTH SOUP.





# ГАРБУЗОВИЙ СУП

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС РОЗІГРІВАННЯ:** 3 ХВИЛИНИ

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 27 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 3-4

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 столові ложки оливкової олії

1 невелика жовта цибулина, очистити від лушпиння, розрізати на чверті

1/2 склянки сирого кеш'ю

1/2 яблука, очистити від шкірки, серцевини, розрізати на чверті

1 невелика морквина, очистити від шкірки, порізати на чверті

4 склянки гарбуза, очистити, нарізати шматочками по 2,5 см

1 чайна ложка сушеного листя чебрецю

3 склянки овочевого бульйону

1 столова ложка солі

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть оливкову олію та цибулю в глечик 1,5л.
- 2** Натисніть Pulse 3 рази, потім оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів, потім оберіть SMOOTH SOUP.



## КУРЯЧИЙ СУП З ЛОКШИНОЮ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС ПІДГРІВУ:** 10-15 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 22 ХВИЛИНИ

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 3-4

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 маленька цибуля, обрізати, очистити, нарізати шматочками по 5 см

2 кореня селери, обрізати, нарізати на 5 см шматочки

2 моркви, кінчики обрізати, очистити від шкірки, нарізати шматочками по 5 см

3 1/2 склянки курячого бульйону

1/2 чайної ложки кошерної солі

1/4 чайної ложки чорного меленого перцю

1/4 чайної ложки сушеного чебрецю

1 склянка сирої курки, нарізати шматочками по 5 см

1/2 склянки сухої ячної локшини

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти, окрім локшини в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть HEARTY SOUP.
- 3** За 6 хвилин до кінця режиму, додайте ячну локшину. Подавайте відразу ж.



## МІНЕСТРОНЕ З БІЛИМИ БОБАМИ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС РОЗІГРІВАННЯ:** 10-15 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 22 ХВИЛИНИ

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 невелика цибулина, очистити від лущиння, нарізати шматочками розміром 2,5 см

1 стебло селери, нарізати шматочками в 2,5 см

1 морквина, очистити від шкірки, нарізати шматочками розміром 2,5 см

1/2 столової ложки часнику, подрібнити

3/4 склянки помідорів, обсмажених на вогні

1 склянка листя капусти кале

2 столові ложки тертого сиру Пармезан

4 склянки овочевого бульйону

2 чайні ложки томатної пасту

2 чайні ложки кошерної солі

1/8 чайної ложки чорного меленого перцю

1/8 чайної ложки сушеного чебрецю

1/2 чайної ложки сушеного розмарину

1 банка (15 унцій) дрібної білої квасолі, процідити

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти, крім білої квасолі в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть HEARTY SOUP.
- 3** Додайте білу квасолю та дайте прогрітися протягом 5 хвилин.



# ТРАДИЦІЙНИЙ ТОМАТНИЙ СОУС

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС РОЗІГРІВАННЯ:** 12-15 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 22 ХВИЛИНИ

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 банка (410 грам) цілих чищених томатів

1 столова ложка оливкової олії

2 зубчики часнику, дрібно нарізати

1 чайна ложка гранульованого цукру

1 чайна ложка кошерної солі

1/4 чайної ложки чорного меленого перцю

## ПРИГОТУВАННЯ

**1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л. в зазначеному порядку.

**2** Оберіть HEARTY SOUP.



# СОУС АЛЬФРЕДО

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС ПІДГРІВАННЯ:** 5-10 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 30 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

1/4 склянки масла

6 цілих зубчики часнику, очистити

500 мл вершків

250г крем-сиру, поділити на вісім частин

2 склянки гранульованого Пармезану

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть масло та часник в глечик 1,5л.
- 2** Натисніть Pulse 3 рази, потім оберіть TOAST.
- 3** Додайте решту інгредієнтів.
- 4** Оберіть SAUCE.



# СИРНИЙ СОУС

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 25 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 склянки жирних вершків

1/4 склянки світлого пива

2 склянки подрібненого гострого сиру

Чеддер

1/2 чайної ложки Вустерширського соусу

1/2 чайної ложки кошерної солі

1/4 чайної ложки чорного меленого

перцю

1/4 чайної ложки меленої гірчиці

1/8 чайної ложки меленого кайенського

перцю

1/4 чайної ложки часникового порошку

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть SAUCE.
- 3** Подавайте з чипсами тортільї.



## ШОКОЛАДНЕ ФОНДЮ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН

**ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС ПІДГРІВУ:** 3 ХВИЛИНУ

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 25 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ:** 6-8

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 пакетик (340 грам) напівсолодкої шоколадної стружки

1 склянка жирних вершків

Кренделі, для подачі

Зефір, для подачі

Ціла полуниця, для подачі

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Візьміть шоколадну стружку та жирні вершки і покладіть в глечик 1,5л.
- 2** Оберіть SAUCE.
- 3** Подавайте фондю з теплими кренделями, зефіром, полуницею або іншими фруктами за бажанням.



# ПРОСТИЙ ЯГІДНИЙ ДЖЕМ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН

**ТРИВАЛІСТЬ РЕЖИМУ:** 25 ХВИЛИН

**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6-8

## ІНГРЕДІЄНТИ

3 склянки свіжої полуниці, обрізати стебло

1 склянка гранульованого цукру

1 столова ложка лимонного соку

1 чайна ложка фруктового пектину


## ПРИГОТУВАННЯ

**1** Покладіть всі інгредієнти в глечик 1,5л.

**2** Натисніть Pulse 3 рази, потім оберіть SAUCE.

**3** Перелийте в термостійку скляну ємність та дайте охолонути в холодильнику 2 години перед подачею.





# НІЖНІ СУПИ

## 1

Додайте олію/масло

3 СТ. Л.

Оливкової олії  
Кокосової олії  
Масла

## 2

Додайте ароматизатори  
Маленьку цибулину  
або

1 СТ. Л.

Часнику  
Імбиру  
Шалоту  
Чебрецю

## 3

Додайте чищені та  
нарізані овочі

4 СКЛЯНКИ

Моркви  
Картоплі  
Цвітної капусти  
Брокколи  
Помідорів  
Пастернаку  
Гарбузу  
Яблук

## 4

Додайте рідину  
(достатньо, щоб вкрити всі овочі)

3 СКЛЯНКИ

Води  
Овочевого бульйону  
Курячого бульйону  
Томатної пасту

## 5

Оберіть  
**Smooth  
Soup**

## ЧОГО ОЧІКУВАТИ

Блендер буде розігріватися, поки не досягне температури кипіння. Потім він буде пульсувати і розмішувати, щоб рівномірно приготувати інгредієнти, після чого перетворить їх на пюре або ніжний суп.

**NINJA**  
**Foodi**  
**БЛЕНДЕР**

Книга рецептов для блендера HB150EU

©2019 SharkNinja Operating LLC

NINJA зарегистрирована торговая марка SharkNinja Operating LLC.