

Будь ласка, прочитайте додану інструкцію Ninja® перед використанням Вашого пристрою.



NINJA®

КУХОННИЙ КОМБАЙН

ШВИДКІ ТА ЛЕГКІ РЕЦЕПТИ

3 AUTO-IQ®



ЗМІСТ

РЕЖИМИ AUTO-IQ®

1

СМАЧНІ ІДЕЇ

3

СОЛОДКІ ІДЕЇ

35



РЕЖИМИ AUTO-IQ®

Розумні попередньо встановлені режими поєднують унікальні шаблони змішування та паузи, які роблять роботу за Вас. Після вибору режиму Auto-iQ® він запускається негайно і автоматично зупиняється після завершення обробки. Щоб зупинити обробку до закінчення режиму, натисніть ту саму кнопку знов.



CHOP

Часові імпульси та паузи дають гідний результат подрібнення.

PUREE

Створіть будь-що, від ніжних соусів до ідеального хумусу.

SLICE

Спеціально розроблений для роботи з нарізним/натиральним диском та прискорення перетирання та нарізки овочів.

MIX

Змішуйте тісто для піци, хліба та тістечок.



ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН

ВІДСТОЮВАННЯ: 30 ХВИЛИН

ВИПІКАННЯ: 5-6 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

1 маленька цибулина, очистити від шкірки і четвертувати

1 зубчик часнику, очистити від шкірки

400г консервованого нуту, зцідити і промити

250г вареної солодкої картоплі, порізати грубо на шматочки

1/3 300г банки смаженого перцю, процідити

1 чайна ложка меленого кмину

1 чайна ложка меленого коріандру

1/2 чайної ложки копченої паприки

1/2 чайної ложки солі

соняшникова олія для смаження або обприскування
борошно або полента для посипання

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте в миску всі інгредієнти, крім соняшникової олії, та затисніть HIGH протягом 15 секунд.
- 2 Затисніть боки шпателем і знову натисніть HIGH протягом 15 секунд або до необхідної консистенції.
- 3 Розділіть суміш на 4 кульки і розрівняйте, щоб утворилася фігурна форма. Обмажте борошном або полентою та охолодіть протягом 30 хвилин до застигання.
- 4 На сковороді на повільному вогні розітріть 1 столову ложку олії. Смажте 5-6 хвилин з обох боків.



ФАЛАФЕЛЬ З СОУСОМ ТАХІНІ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН

ВИПІКАННЯ: 30 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

ФАЛАФЕЛЬ

- 2 столові ложки соняшникової олії
- 1 невелика цибулина, очистити від шкірки і четвертувати
- 1 зубчик часнику, очистити від шкірки
- 400г консервованого нуту, відцідити і промити
- 5г свіжої петрушки
- 1 невелике яйце
- 1 чайна ложка меленого кмину
- 1 чайна ложка меленого коріандру
- 1/2 чайної ложки кайенського перцю
- 40г звичайного борошна
- 1/2 чайної ложки солі
- соняшникова олія для обприскування

СОУС

- 4 столові ложки пасты тахіні
- 2 столові ложки лимонного соку
- 1 зубчик часнику, очистити від шкірки
- 1/2 чайної ложки солі
- 100мл води

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 200°C/газової позначки 6.
- 2 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте всі інгредієнти фалафелю в миску і натисніть **CHOP**.
- 3 Знову натисніть **CHOP**.
- 4 За допомогою совки для морозива сформуйте суміш із куль і викладіть на деко, застелене пергаментом для випікання. Попшикайте або намажте олією. Поставте в духовку на 30 хвилин до золотавої скоринки.
- 5 Поки фалафель запікається, очистіть миску, а потім встановіть в неї подрібнювальне лезо. Додайте всі інгредієнти соусу і натисніть **PUREE**.
- 6 Як тільки приготування закінчене, подавайте з соусом.



МАРОККАНСЬКИЙ МОРКВЯНИЙ САЛАТ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

КОНТЕЙНЕР: МИСКА КУХОННОГО КОМБАЙНА 1.8Л

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ЗАПРАВКА

3 столові ложки оливкової олії

1/2 чайної ложки меленого кмину

2 чайні ложки меду

1/4 чайної ложки води апельсинового цвіту

Цедра і сік половинки лимона

Сіль і свіжомелений чорний перець

САЛАТ

500г моркви, очистити від шкірки, нарізати
вдовж по 6,5см

15г листя м'яти

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ОБЕРТАЛЬНИЙ
ДИСК



ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайну. Додайте інгредієнти для заправки в миску і натисніть HIGH приблизно на 10 секунд.
- 2** Зніміть лезо для подрібнення і відкладіть заправку.
- 3** Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть на адаптер обертальний диск решіткою догори.
- 4** Встановіть кришку жолоба подачі та помістіть моркву вдовж у нього. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте моркву через жолоб.
- 5** Повторюйте, поки не закінчите. Вийміть натерту моркву з миски, перекладіть у посуд для подачі, посипте м'ятою та полийте заправкою.



РИБНІ КОТЛЕТКИ З КАРТОПЛЕЮ ТА ЛОСОСЕМ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

- 300г вареної картоплі, грубо нарізати, якщо велика
- 300г вареного філе лосося, шкірку та кістки видалити
- 100г замороженого горошку
- 10 листочків м'яту
- Цедра 1 лимону
- Сіль і свіжомелений чорний перець
- 1 столова ложка звичайного борошна
- 2 яйця, збити
- 100г панірувальних сухарів
- 2 столові ложки соняшникової олії

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте картоплю, лосось, горох, м'яту, цедру лимона і приправте за смаком. Натисніть **SNOP** двічі. Після завершення режиму зніміть кришку та лезо.
- 2 Розподіліть суміш на 8 однакових за розміром кульок і сформуєте руками рибні котлети. Покладіть на піддон, застелений пергаментом або жиростійким папером, і накрийте харчовою плівкою. Залиште в холодильнику охолонувати на 30 хвилин для застигання.
- 3 Обмажте рибні котлети борошном, струсіть зайве, а потім опустіть у збите яйце. Кожну рибну котлетку обвалюйте в сухарях до покриття з усіх боків, а потім перекаладіть на деко.
- 4 Поставте велику сковороду на середній вогонь і додайте олію.
- 5 Обережно покладіть на сковороду 4 рибні котлети і готуйте 3-4 хвилини з кожного боку, або до отримання хрусткої та золотистої скоринки, обережно перевертаючи скибочкою риби. Повторіть з рибним котлетами, що залишилися.



БАБА ГАНУШ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 великих баклажани
- 2 столові ложки оливкової олії
- 2 зубчики часнику, очистити від шкірки
- Сік 1 лимона
- 1/2 чайної ложки кмину
- 2 столові ложки оливкової олії extra virgin
- Сіль і білий перець

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розітрійте духовку до 180С/позначки газу 4.
- 2 Розріжте баклажани навпіл і надріжте бік м'якоти перехресним малюнком, стежачи за тим, щоб не прорізати шкірку. Потім полийте 2 столовими ложками оливкової олії. Розкладіть на деко для випікання м'ясистою стороною догори і готуйте близько 45 хвилин або до м'якості. Залиште охолоджуватися, а потім видаліть шкірку.
- 3 Помістіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайну. Покладіть часник у миску, увімкніть пристрій і натисніть PULSE 5 або 6 разів, поки часник не буде дрібно нарізаний. Додайте в миску лимонний сік, кмин, оливкову олію, приправи та баклажани. Увімкніть пристрій і натискайте LOW протягом 5-10 секунд або до тих пір, поки не досягнете бажаної консистенції.
- 4 Перекладіть на блюдо для подачі.



САЛЬСА

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

1 зубчик часнику, очистити від шкірки

1/2 невеликої червоної цибулини, очистити від шкірки і четвертувати

1 невеликий червоний перець чилі, очистити від насіння

1/4 червоного перцю, очистити від насіння

250г помідорів, очистити від насіння та четвертувати

Сік половини лайма

10г свіжого коріандру

Щіпка солі та перцю

Щіпка цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1 Помістіть усі інгредієнти в чашу кухонного комбайна. Натискайте PULSE, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.

2 Подавайте з пітою.



МАРИНОВАНІ ОГІРКИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 БАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ

1 огірок, розрізати на 3 частини
1 чайна ложка морської солі
100мл оцту
100мл води
40г цукрової пудри
1 чайна ложка насіння гірчиці

ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Помістіть обертальний диск, нарізаючою стороною вгору, на адаптер. Встановіть кришку жолоба подачі та помістіть огірок на нього. Натисніть SLICE, а потім за допомогою штовхача просуньте огірок через жолоб. Повторіть з рештою огірків. Обережно вийміть реверсивний диск та адаптер. Дістаньте огірки з миски і посипте морською сіллю. Залиште на 45 хвилин. Потім промийте.
- 2** Тим часом в каструлю покладіть оцет, цукор, воду та гірчицю. Доведіть до кипіння і розмішуйте, поки цукор не розчиниться. Дайте охолонути.
- 3** Помістіть огірки щільно в банку Кілнера, а потім залийте рідиною. Закрийте та залиште принаймні на 24 години.



ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 невелика цибулина, очистити від шкірки і четвертувати
- 1 зубчик часнику, очистити від шкірки
- 100г вершкового масла, розділити
- 1/2 чайної ложки сушеного чебрецю
- 450г курячої печінки, очистити, видалити сухожилля, висушити
- 1 столова ложка коньяку або бренді
- 100мл вершків
- Сіль і свіжомелений чорний перець за смаком

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте в миску цибулю і часник і натисніть СНОР. Обережно витягніть леза та цибулеву суміш з миски та вичистіть її.
- 2 Розігрійте сковороду на середньому вогні, розтопіть вершкове масло, додайте цибулю, посипте чебрець. Смажте кілька хвилин, поки цибуля не стане м'якою. Розмішайте більше масла і додайте курячу печінку і готуйте приблизно 2-3 хвилини з кожного боку. Перемішайте коньяк, вершки, приправте за смаком і вимкніть вогонь.
- 3 Дайте трохи охолонути, перш ніж знову повертати суміш до чаші кухонного комбайна з подрібнюючим лезом. Натисніть PUREE.
- 4 Перекладіть в рамакін (креманок). Перед подачею дайте охолонути протягом декількох годин.



КОУЛСЛОУ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

- 6 столових ложок соняшникової олії
- 2 столові ложки яблучного оцту
- 1 столова ложка меду
- 1 столова ложка цілнозернової гірчиці
- Сіль і свіжомелений морний перець

ДЛЯ КОУЛСЛОУ

- 2 великі моркви, очистити від шкірки і нарізати довжиною 7см
- 300г червонокочанної капусти, нарізати на шматки, які підійдуть до кормового жолоба
- 1 цибулина, очистити від шкірки

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ОБЕРТАЛЬНИЙ
ДИСК



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте інгредієнти для заправки в миску і натисніть HIGH приблизно на 10 секунд. Вийміть подрібнювальне лезо та відкладіть заправку.
- 2 Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть на адаптер реверсивний диск решіткою догори. Встановіть кришку жолоба подачі та помістіть моркву вздовж у нього. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте моркву через жолоб. Повторіть з рештою моркви. Обережно вийміть реверсивний диск та адаптер. Вийміть натерту моркву з миски у посуд для подачі.
- 3 Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть оборотний диск та адаптер стороною нарізки вгору. Встановіть кришку жолоба подачі та помістіть цибулю в нього. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте через жолоб. Повторіть з капустою, поки все не буде нарізане. Дістаньте овочі з миски, додайте до тарілки подачі.
- 4 Полейте заправкою та перемішайте перед подачею.



ОВОЧЕВІ ЧИПСИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 400Г

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 невеликий пастернак, очистити від шкірки
- 1 велика морква, очистити від шкірки
- 1 невелика солодка картопля
- 2 столові ложки соняшникової олії
- 1 чайна ложка морської солі

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 160°C/газова помітка 3.
- 2 Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть реверсивний диск нарізальним боком догори на адаптер. Встановіть кришку жолоба для подачі та помістіть овочі в нього. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте овочі через нього і повторюйте, поки всі овочі не будуть оброблені.
- 3 Обережно дістаньте з чаші кухонного комбайна і поставте в миску з маслом. Змішайте.
- 4 Розкладіть одним шаром на деко. Випікайте 30-35 хвилин, періодично перевертаючи.
- 5 Струсіть сіллю перед подачею.



ЦИБУЛЕВИЙ БХАДЖІ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

2 середні цибулини, очистити від шкірки і четвертинки

125г борошна

1/2 чайної ложки розпушувача

1/2 чайної ложки порошку чилі

1/2 чайної ложки куркуми

1/2 чайної ложки сушеного кмину

1 чайна ложка солі

перець

приблизно 150мл води

Рослинна олія для смаження

ОБЕРТАЛЬНИЙ
ДИСК



ЛЕЗО ДЛЯ
ТІСТА



ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть адаптер диску в чашу кухонного комбайна. Покладіть реверсивний диск нарізальним боком догори на адаптер. Встановіть кришку подавального жолоба та помістіть цибулю в жолоб подачі. Натисніть SLICE, а потім за допомогою штовхача просуньте цибулю через нього.
- 2** Покрийте нарізану цибулю водою і залиште просочуватися 10 хвилин. Вийняти з миски, процідити через сито. Очистіть миску.
- 3** Встановіть лезо для тіста в чашу кухонного комбайна. Покладіть борошно, розпушувач, спеції та сіль з перцем за смаком. Натисніть PULSE кілька разів, щоб змішати борошно. Додайте воду, натисніть MIX, поки суміш не утворить густу пасту.
- 4** Додайте цибулю, натисніть 2-3 рази для змішування.
- 5** Вийміть лезо і розділіть суміш на чверті. За допомогою рук або форми для морозива сформуйте 4 кульки.
- 6** Обсмажте у фритюрі на розігрітій олії до золотавої скоринки. Просушіть на паперовому рушнику.



КАРТОПЛЯНИЙ РЕШТІ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великі борошняні картоплі, очистити від шкірки та нарізати за розміром щоб ширина підходила до кормового жолоба

1 невелика цибулина, очистити від шкірки і розрізати навпіл

1 чайна ложка часникового порошку

1/2 чайної ложки сушеного кмину

Сіль і свіжомелений чорний перець

3 столові ложки соняшникової олії

ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть на адаптер реверсивний диск решіткою догори. Встановіть кришку живильного жолоба та покладіть картоплю уздовж. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте картоплю через нього. Повторюйте поки картопля не закінчиться, а потім натріть цибулю.
- 2** Вилийте картопляну суміш на чистий чайний рушник і вичавіть якомога більше рідини.
- 3** Помістіть у миску разом і приправте за смаком. За допомогою рук сформуєте 4 котлетки.
- 4** Нагрійте сковороду з олією на помірному вогні. Смажте решті з одного боку протягом 10 хвилин, а потім переверніть і обсмажте з іншого боку, додаючи при необхідності ще олії.





КАРІ З СОЛОДКОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА БРОКОЛІ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

5см шматок свіжого кореня імбиру, очистити від шкірки

2 зубчики часнику, очистити від шкірки

2 великі цибулини, очистити від шкірки і четвертувати

1 або 2 свіжих червоних чилі за смаком

Невеликий пучок листя і стебла коріандру

2 столові ложки соняшникової олії

400г солодкої картоплі, очистити та нарізати кубиками

1 чайна ложка меленої куркуми

1 чайна ложка меленого коріандру

1 чайна ложка кмину

1 чайна ложка солі

1 x 400г консервованих подрібнених помідорів

200мл води

1 x 400г консервованого нуту, зчідити і промити

150г суцвіть броколі

ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте імбир, часник, цибулю, перець чилі та коріандр, натисніть PUREE.
- 2** Помістіть олію у велику сковорідку і нагрійте на сильному вогні. Додайте пасту каррі і готуйте від 1 до 2 хвилин.
- 3** Додайте солодку картоплю і готуйте ще 5 хвилин.
- 4** Посипте куркуму, коріандр, кмин, сіль, додайте помідори, нут, воду, накрийте кришкою і зменшіть вогонь. Тушуйте 15 хвилин. Додайте броколі і тушуйте ще 15-20 хвилин або до готовності солодкої картоплі.
- 5** Подавайте з рисом басматі.



ЧАПАТІ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8

ІНГРЕДІЄНТИ

100г цільнозернового
борошна
100г звичайного борошна
1 чайна ложка солі
150мл-200мл води

ПОРАДА Для більш насиченого смаку та зменшення липкості змастіть кожну чапаті вершковим маслом/ топленим маслом після приготування та додавання до купи

ІДЕЯ ДЛЯ ПОДАЧІ
Поєднайте з карі для повноцінної страви

ЛЕЗО ДЛЯ
ТІСТА



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Встановіть лезо для тіста в чашу для кухонного комбайна. Додайте борошно та сіль у миску та кілька разів натисніть PULSE.
- 2 Натисніть MIX, налейте воду через подавальну трубку, поки суміш не почне утворювати кульку навколо леза і промийте чашу. Знов натисніть MIX, щоб замісити тісто. Вийміть лезо з миски. Накрийте тісто вологою чайною серветкою і залиште відпочивати на 30 хвилин.
- 3 Розділіть тісто на 8 рівних порцій і розкачайте у шматочки розміром з м'яч для гольфу, знову накрийте кришкою.
- 4 Вкрийте мукою робочу поверхню. За допомогою качалки розкачайте кожну кульку колами шириною приблизно 15см, розкочуючи в одному напрямку та регулярно обертаючи тісто на чверть, щоб отримати круглу форму.
- 5 Нагрійте сковороду або гриль до гарячого стану. Видаліть надлишки борошна і готуйте на середньому вогні 1-2 хвилини, поки на нижній стороні не з'являться коричневі плями, потім переверніть і готуйте іншу сторону близько хвилини.
- 6 Загорніть у фольгу та зігривайте, поки будете готувати решту.



ЧАСНИКОВІ КУЛЬКИ З ТІСТА

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН
ЗАПІКАННЯ: 20-25 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 18-20

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ТІСТА

400г міцного білого борошна
7г дріжджів швидкодійчих
2 чайні ложки солі
2 столові ложки оливкової олії
250мл прохолодної води

ДЛЯ ЧАСНИКОВОГО МАСЛА

2 зубчики часнику, почистити
7г пласких листочків петрушки
50г масла

ЛЕЗО ДЛЯ
ТІСТА



ЛЕЗО
НАРІЗКИ



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 200°C/позначка газу 6.
- 2 Змастіть деко.
- 3 Встановіть лезо для тіста в чашу кухонного комбайна. Додайте борошно, сіль, дріжджі, сіль, борошно і олію. Встановіть кришку і натисніть MIX. Налийте воду через подавальну трубку, поки тісто не почне падати кулькою навколо леза. Знову натисніть MIX, щоб замісити тісто.
- 4 Вийміть тісто, розріжте навпіл і поділіть на 20 шматочків розміром з м'яч для гольфу. Скрутіть кожну кулю і викладіть на деко з відстанню. Залиште підійматися на 30 хвилин або до подвоєння розміру.
- 5 Випікайте 5-20 хвилин в гарячій духовці.
- 6 Тим часом встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна, покладіть в миску часник і петрушку. Натисніть CHOP. Обережно зніміть лезо. Розтопіть масло і розмішайте часник і петрушку,
- 7 Промажте кульки часниковим маслом, як тільки вони вийдуть з духовки. Подавати гарячими.



СИРНІ СКОНИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8-10 СКОНИВ

ІНГРЕДІЄНТИ

125г сиру чедер, розрізати навпіл
225г борошна для самозрощування
1 чайна ложка розпушувача
1 чайна ложка гірничного порошку
1/4 чайної ложки солі
50г холодного вершкового масла, нарізати кубиками
7 столових ложок молока, плюс трохи для натирання

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 220°C/газова позначка 7.
- 2 Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть на адаптер реверсивний диск решіткою догори. Встановіть кришку жолоба для подачі та помістіть сир у нього. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте його через жолоб. Дістаньте тертий сир з миски і відкладіть. Вимийте миску.
- 3 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте в миску борошно, розпушувач, гірничний порошок, сіль і двічі натисніть PULSE, щоб перемішати.
- 4 Додайте масло і натисніть CHOP. Додайте дві третини тертого сиру в миску і кілька разів натисніть PULSE, щоб перемішати.
- 5 Натисніть LOW і поступово додавайте молоко через подавальну трубку, поки суміш не почне утворювати кульку навколо леза, а чаша не стане чистою.
- 6 Виверніть суміш для випічки на борошняну дошку і злегка вимісіть. Розкачайте до товщини 2см і наріжте на круги різаком 5см. Покладіть на змащений деко, змастіть молоком і посипте сиром. Випікайте 12-15 хвилин, поки не підніметься і не стане золотисто-коричневим.
- 7 Подавайте теплими.

ОБЕРТАЛЬНИЙ ДИСК ЛЕЗО ДЛЯ НАРІЗКИ





ПІСОЧНЕ ТІСТО

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ: 350Г

ІНГРЕДІЄНТИ

100г холодного масла, порізати кубиками
200г звичайного борошна
3-4 столові ложки води

ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте в миску вершкового масла та борошна та натисніть СНОР, двічі або до тих пір, поки суміш не стане схожа на сухарі.
- 2** Помістіть воду в штовхач подавальної трубки, натисніть LOW і повільно наливайте воду через подавальну трубку, поки суміш не почне утворювати кульку навколо леза і чаша не стане чистою.
- 3** Обережно зніміть тісто з леза, виверніть на присипану борошном дошку і злегки вимісіть. Загорніть у жиростійкий папір та охолодіть протягом 30 хвилин перед використанням.

ЛЕЗО ДЛЯ
НАРІЗКИ





БАНАНОВИЙ КЕЙК

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН
ВИПІКАННЯ: 50-60 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8

ІНГРЕДІЄНТИ

200г самозрощувального борошна
1 чайна ложка суміші спецій
1/2 чайної ложки солі
1 чайна ложка розпушувача
2 стиглих банана, приблизно 320г зі шкіркою
200г цукрової пудри
100г соняшникової олії
2 великих яйця

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 180°C/газова позначка 4.
- 2 Змастіть і вистеліть форму для батону на 500г.
- 3 Встановіть лезо для тіста в чашу кухонного комбайна. Додайте борошно, сіль, спеції, сіль і розпушувач. Двічі натисніть PULSE, щоб перемішати.
- 4 Очистіть банани від шкірки і додайте в миску з цукром, олією, яйцями. Встановіть кришку і натисніть MIX.
- 5 Налийте кляр у підготовлену форму і випікайте 50-60 хвилин або до тих пір, поки дерев'яна зубочистка не вийде чистою.
- 6 Дайте охолонути на решітці.





ЯБЛУЧНО-ОЖИНОВИЙ КРАМБЛ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН

ВИПІКАТИ: 30 ХВИЛИН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

КРАМБЛ

75г вершкового масла, нарізати кубиками

150г звичайного борошна

75г цукру демерара

НАЧИНКА

800г яблук для приготування, очистити від шкірки і серцевини

200г ожини

2 столові ложки води

75г цукру

ТОПІНГ

2 столові ложки цукру демерара

10г пластівців мигдалю

ЛЕЗО ДЛЯ
НАРІЗКИ



ОБЕРТАЛЬНИЙ
ДИСК



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігріти духовку до 190°C/газова позначка 5.
- 2 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу кухонного комбайна. Додайте масло і борошно в миску і натисніть СНОР.
- 3 Додайте цукор і знов натисніть СНОР.
- 4 Вийміть подрібнювальне лезо з миски і відклать суміш крамбл.
- 5 Встановіть адаптер диска в чашку. Покладіть реверсивний диск нарізальним боком догори на адаптер.
- 6 Встановіть кришку живильного жолоба та помістіть чверті яблука в жолоб подачі. Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте яблука через нього.
- 7 Коли всі яблука нарізані шматочками, припиніть режим і накладіть шматочки яблук у неглибоку форму для запікання з ожиною, водою та цукром.
- 8 Посипте розсипчасту суміш і вкрийте цукром демерара.
- 9 Випікайте в духовці 30 хвилин до золотавої скоринки.



МОРКВЯНИЙ ПИРІГ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН
ВИПІКАННЯ: 50-60 ХВИЛИН
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6

ІНГРЕДІЄНТИ

ПИРІГ

140г моркви, очистити від шкірки
50г волоських горіхів
3 великих яйця
175г м'якого коричневого цукру
180мл соняшникової олії
175г самозрощувального борошна
1 чайна ложка соди гідрокарбонату
1 чайна ложка меленої кориці
100г родзинок

ТОПІНГ

200г вершкового сиру
50г розм'якшеного вершкового масла
90г цукрової пудри
Половинки волоського горіха для прикрашання

ОБЕРТАЛЬНИЙ
ДИСК



ЛЕЗО ДЛЯ
НАРІЗКИ



ЛЕЗО ДЛЯ
ТІСТА



ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Розігрійте духовку до 180°C.
- 2 Змастіть і вистеліть 20-сантиметрову круглу форму для торта.
- 3 Встановіть адаптер диска в чашу кухонного комбайна. Покладіть на адаптер реверсивний диск решіткою догори. Встановіть кришку жолоба подачі та помістіть туди моркву.
- 4 Натисніть SLICE, а потім штовхачем просуньте моркву в жолоб. Вийміть з миски натерту моркву і відкладіть.
- 5 Встановіть подрібнювальне лезо в чашу. Додайте волоські горіхи, натисніть CHOP. Після завершення програми зніміть кришку та лезо.
- 6 Встановіть лезо для тіста. Додайте яйця, цукор, соду, сіль і корицю. Встановіть кришку та натисніть MIX.
- 7 Після завершення програми зніміть кришку та додайте родзинки та моркву. Встановіть кришку і натисніть кнопку PULSE чотири рази до змішування.
- 8 Налийте клян у підготовлену форму і випікайте 50-60 хвилин до тих пір, поки дерев'яна зубочистка не вийде чистою. Дайте охолонути на решітці.
- 9 Встановіть лезо для тіста в миску. Додайте вершковий сир, масло, цукрову пудру. Встановіть кришку і натисніть MIX.
- 10 Після завершення програми зніміть кришку та вкрийте охолоджений пиріг глазур'ю, прикрасьте половинками волоських горіхів.

NINJA[®]

КУХОННИЙ КОМБАЙН

WITH AUTO-IQ[®]

BN650UK_30_20Recipe_MP_200326_MV1

AUTO-IQ та NINJA зареєстровані торгові марки SharkNinja Operating LLC. ©

2020 SharkNinja Operating LLC