

PHILIPS

Knjižica
receptata



Ekspres lonac

Jeste li spremni za stvaranje kulinarskih remek-djela u svojoj kuhinji?

Već posjedujete novi višenamjenski Philips ekspres lonac i kuhanje možete podići na višu razinu. Dopustite nam da vas nadahnemo receptima iz tradicionalne kuhinje, idejama za jela gotova u 30 minuta i kulinarskim bestselerima.

Impresionirajte svoju obitelj i prijatelje ukusnim jelima čak i onda kad nemate puno vremena. Sada – zahvaljujući našem ekspres loncu – možete pripremati svoje omiljene recepte tako da ih uklopite u svoj raspored, umjesto da organizirate svoje vrijeme i obaveze oko kuhanja.

Kuhajte pod tlakom i uštedite vrijeme

Vaš svakodnevni život je užurban. Zato je sjajno uštedjeti malo vremena a da to ne ostavi traga na okusu vaših jela. Kuhanje pod tlakom omekšava čak i izuzetno tvrde komade mesa, dajući im pritom bogat okus i miris, a ujedno štedi do 2/3 vremena kuhanja u usporedbi s konvencionalnom pećnicom ili štednjakom. Uz našu 9-stupanjsku zaštitu, kuhanje pod tlakom nikada nije bilo jednostavnije i sigurnije, a otpuštanje tlaka je automatsko i uštedjet će vam mnogo vremena.

Postanite majstor za pirjanje

Koristite funkciju „Pirjanje“ za poboljšanje okusa kuhane hrane: od ukusnih variva, preko slasnih juha do nevjerojatnog rižota. Iznenadit ćete se koliko će vaša jela biti bolja. Na raspolaganju vam je i poseban program za zgušnjavanje umaka.

Sporim kuhanjem do savršeno mekanog mesa

Rijetko što nas toliko razveseli u hladnijim danima kao bogat obrok, prepun okusa. U pripremi takvih jela sigurno će vam pomoći funkcija sporog kuhanja koja će svako meso učiniti toliko mekanim da vam se topi u ustima. Kako biste dobili na vremenu, možete birati između kuhanja na niskoj ili srednjoj temperaturi.

Pecite više i bolje

Također će vam se svidjeti kako je jednostavno peći kolače i druge slastice, kuhati na pari ili čak praviti jogurt.

Posebni programi

Znamo što volite kuhati i kako vas razveseliti, stoga smo osmislili dodatne programe tako da vi ne morate dodatno razmišljati koje vrijeme i temperaturu odabrati. To su programi za rahlu rižu, ukusnu juhu (s mesom ili povrćem), pekmez i jogurt.

Nadamo se da ćete uživati u novoj kulinarskoj avanturi s Philipsom.

Podijelite svoje kreacije

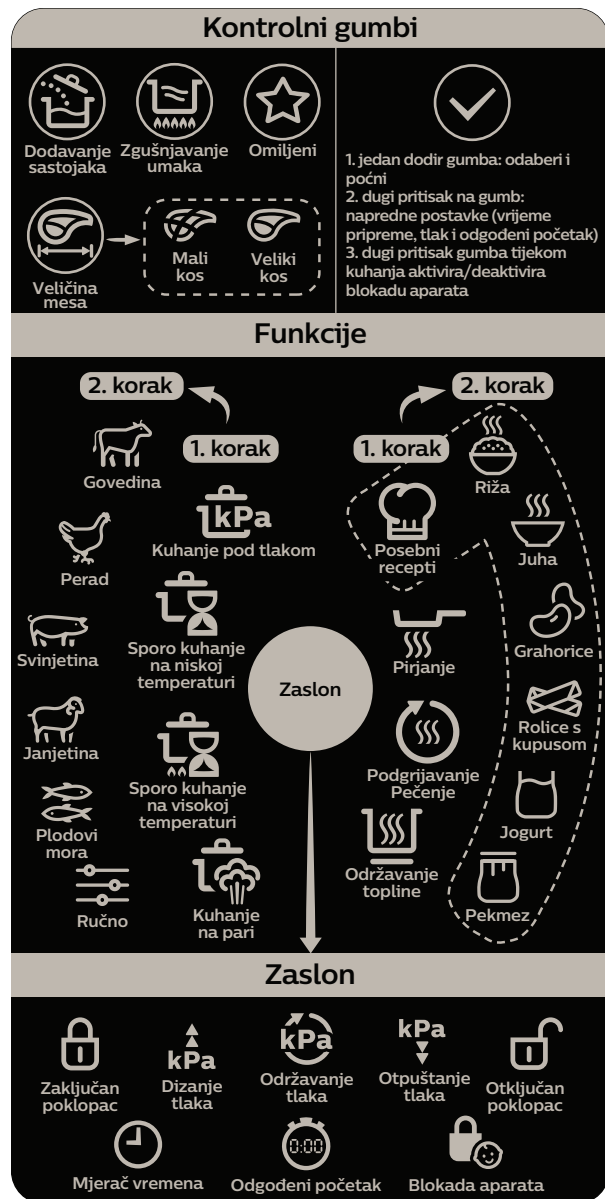
Ako ste osmislili vlastiti recept, podijelite ga na društvenim mrežama kako bi ga i drugi mogli isprobati.

@philipshomeliving_hr #ekspreslonacphilips

Savjeti za kuhanje

Philipsov ekspres lonac odličan je dodatak vašoj kuhinji. Možete pripremiti recepte iz ove knjižice ili eksperimentirati s vlastitima.

- Hladni sastojci i tekućine kuhaju se dulje od onih na sobnoj temperaturi ili prethodno zagrijanih.
- Kod kuhanja pod tlakom, vrijeme potrebno za podizanje tlaka u aparatu varira ovisno o volumenu posude. Većim volumenima treba više vremena da postignu potreban tlak nego manjim.
- Kako biste skratili vrijeme kuhanja, narežite sastojke na manje komade.
- Za održavanje visoke temperature u posudi, pirajte namirnice u turama.
- Ako udvostručite količinu proizvoda u odnosu na one navedene u receptu, nemojte udvostručiti vrijeme kuhanja. Pazite da ne prekoračite granicu MAX.
- Kada u svom Philips ekspres loncu koristite lonac od aluminija i nehrđajućeg čelika, može proći nekoliko minuta prije nego što smijete otvoriti poklopac nakon što se tlak u potpunosti otpusti. To se događa zbog jačeg prljanjanja između glatke površine nehrđajućeg čelika i brtvenog prstena.
- Ako jelo sadrži više tekućine nego što je potrebno, možete je smanjiti pomoću funkcije „Pirjanje“ ili dodati kukuruzni škrob. Kukuruzni škrob pomiješajte s vodom u posebnoj posudi da dobijete jednoličnu smjesu pa dodajte u jelo kako ne bi bilo grudica.
- Pobrinite se da kuhinjski pribor koji koristite bude prikladan za aluminijski premaz unutrašnjosti ekspres lonca. Preporučuje se korištenje drvenog, plastičnog ili silikonskog pribora.



Kratki vodič s osnovnim koracima i uputama

Kako kuhati pod tlakom?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Odaberite program kuhanja pod tlakom. Označite željeni program pomoću tipki ▲ i ▼. Pritisnite ✓ kada dodete do odabranog programa. Na lijevoj strani zaslona pojavit će se ikone životinja i program za ručni odabir postavki. Ako odaberete program za pripremu određene vrste mesa, ponudit će vam se i mogućnost odabira veličine komada mesa.
3. Nakon odabira programa, na zaslonu će se pojaviti mjerač vremena za podešavanje vremena kuhanja koje možete namjestiti tipkama ▲ i ▼. Pritisnite ✓ za početak procesa kuhanja.
4. Nakon završetka programa, tlak se automatski otpušta u roku od 3 do 8 minuta. Aparat održava toplo okruženje do 12 sati. Možete bez brige otvoriti poklopac i uživati u savršeno pripremljenom jelu.

Napomena: vrijeme kuhanja počinje nakon što se postigne željena razina tlaka. To može varirati od 3 do 22 minute, ovisno o količini proizvoda u posudi za kuhanje.

Kako sporo kuhati ili napraviti pekmez i jogurt?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac. Postavite program na „Sporo kuhanje na niskoj temperaturi“, „Sporo kuhanje na visokoj temperaturi“, „Pekmez“ ili „Jogurt“. Tipkama ▲ i ▼ dolazite do željenog programa. Pritisnite ✓ kada dodete do željenog programa.
2. Kada odaberete program za sporo kuhanje, na lijevoj strani ekrana pojavit će se ikone životinja i program za ručni odabir postavki.
3. Ako odaberete program za pripremu određene vrste mesa, ponudit će vam se i mogućnost odabira veličine komada mesa. Nakon odabira programa, na zaslonu će se pojaviti mjerač vremena za podešavanje vremena kuhanja koje možete namjestiti tipkama ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ za početak procesa kuhanja.

Kako pirjati / tostirati / pržiti?

1. Nemojte zatvarati poklopac.
2. Iz izbornika odaberite program „Pirjanje“ ili „Zgušnjavanje umaka“. Odaberite ✓.
3. Nakon odabira programa, na zaslonu će se pojaviti mjerač vremena za podešavanje vremena kuhanja koje možete namjestiti tipkama ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ za početak procesa kuhanja.

Kako peći?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Postavite na program „Podgrijavanje/Pečenje“. Odaberite ✓.
3. Za postavljanje drukčijeg vremena kuhanja pritisnite tipku „Vrijeme kuhanja“. Na zaslonu će se pojaviti mjerač vremena kuhanja koji možete postaviti tipkama ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ za početak procesa kuhanja.

Programi i postavke temperature

		Programi kuhanja pod tlakom				Programi kuhanja bez tlaka		Postavke temperature	
		Zadani tlak	Zadano vrijeme kuhanja	Podesivi raspon regulacije tlaka	Prilagodljivo vrijeme kuhanja	Zadano vrijeme kuhanja	Prilagodljivo vrijeme kuhanja		
Kuhanje pod tlakom	Govedina	70 kPa	30 min	20-70 kPa	3-59 min	NA	Temperatura niža od 140° C		
	Perad	60 kPa	15 min		2-59 min				
	Svinjetina	70 kPa	15 min		0-59 min				
	Janjetina	70 kPa	20 min		3-59 min				
	Plodovi mora	40 kPa	3 min		1-59 min				
	Ručno	20 kPa	5 min		2-59 min				
Sporo kuhanje na niskoj temperaturi	Govedina	NA	NA	NA	12 sata	2-12 sata	Održavanje temperature na 70° C ± 10° C		
	Perad				10 sata				
	Svinjetina								
	Janjetina				8 sata				
	Plodovi mora								
	Ručno				2 sata				
Sporo kuhanje na visokoj temperaturi	Govedina	NA	NA	NA	6 sati	2-12 sata	Održavanje temperature na 90° C ± 10° C		
	Perad				4 sati				
	Svinjetina								
	Janjetina				2 sata				
	Plodovi mora								
	Ručno								
Kuhanje na pari	Govedina	10 kPa	30 min	NA	3-30 min	NA	Temperatura niža od 140° C		
	Perad		20 min						
	Svinjetina		30 min						
	Janjetina		30 min						
	Plodovi mora		8 min						
	Ručno		10 min						
Posebni recepti	Riža	30 kPa	14 min	-	-	NA	40° C ± 10° C		
	Grahorice	70 kPa	20 min	20-70 kPa	20-59 min				
	Jogurt	NA						8 sata	6-12 sata
	Juha	50 kPa	20 min	20-70 kPa	20-59 min			NA	Temperatura niža od 140° C
	Rolice s kupusom	40 kPa	18 min	-	10-20 min				
	Pekmez	NA						55 min	25-59 min
Pirjanje	NA				10 min	10-59 min	150° C ± 10° C		
Održavanje topline	NA				15 min	15-59 min	140° C		
Zgušnjavanje umaka	NA				8 min	5-15 min			

Zobena kaša

Započnimo dan kako treba – hranjivim, brzim i neodoljivim doručkom.

Broj porcija:	4
Vrijeme pripreme:	5 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	4 minute*
Ukupno vrijeme:	15 minuta

Sastojci:

Za zobenu kašu

1,5 šalica zobениh pahuljica
2,5 šalice mlijeka od orašastih
plodova (možete koristiti i
kravlje, sojino ili zobeno mlijeko)
1 čajna žličica javorovog sirupa
(možete zamijeniti medom)
1/2 čajne žličice cimeta
1/2 čajne žličice muškatoeg
oraščića

Za serviranje

50 g groždica (možete
zamijeniti sušenim višnjama ili
borovnicama)
Svježe bobičasto voće

Upute za kuhanje:

1. Ulijte sve sastojke za kašu u aparat. Zatvorite poklopac i zaključajte ga.
2. U izborniku „Kuhanje pod tlakom“ odaberite funkciju „Ručno“ i podesite vrijeme kuhanja na 4 minute.
3. Nakon što program završi, aparat će automatski otpustiti tlak za 3 minute. U vruću kašu uspite groždice, promiješajte i ostavite sa strane 5 minuta.
4. Podijelite u 4 zdjelice pa pospite cimetom i svježim bobičastim voćem.

*Bez vremena za dizanje tlaka





Kvinoja za doručak s jabukama, brusnicama i bademovim napitkom

Započnite dan slatkom kašom od kvinoje s kojom ćete biti siti do ručka.

Broj porcija:	4
Vrijeme pripreme:	10 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	15 minuta*
Ukupno vrijeme:	25 minuta

Sastojci:

200 grama kvinoje	100 mililitara soka od naranče, svježe iscijedenog
1 jabuka	100 mililitara napitka od badema
100 grama sušenih brusnica	600 mililitara vode
1 žlica javorovog sirupa	
1 žličica cimeta, mljevenog	

Navodila za kuhanje:

1. Ispirite kvinoju u vrućoj vodi. Operite jabuku, uklonite tvrdi sredinu sa sjemenkama i narežite jabuku na male kockice.
2. Stavite sve sastojke u aparat. Zatvorite i zaključajte poklopac.
3. U izborniku „Kuhanje pod tlakom“ odaberite funkciju „Ručno“ i postavite kuhanje na 5 minuta. Pritisnite i držite ✓ 3 sekunde za podešavanje na 30 kPa. Ponovno pritisnite ✓ za početak procesa kuhanja.
4. Nakon što se tlak potpuno oslobodi, otključajte i otvorite poklopac. Kvinoju za doručak poslužite s bademima, svježim voćem i biljnim jogurtom.

*Bez vremena za dizanje tlaka

Juha s mesnim okruglicama

Tradicionalni recept za hladno vrijeme koji će vas ugrijati za tmurnih dana.

Broj porcija:	8
Vrijeme pripreme:	20 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	20 minuta*
Ukupno vrijeme:	50 minuta

Sastojci:

Za mesne okruglice

200 g mljevenog mesa
3 žlice bijele riže
1/2 luka
1 bjelanjak
1/2 žličice čubarja
10 grančica peršina
2 stabljike krasuljice
Sol i papar po ukusu
Brašno za valjanje okruglica

Za juhu

1/2 luka
1 mrkva
1 manja glavica celera /50 g/
1 šalica steriliziranih rajčica
/100-150 g/
3-4 prstohvata soli
800 ml vode

Za zgušnjavanje

1 žumanjak
3 žlice jogurta
1 žlica brašna

Upute za kuhanje:

1. Sve sastojke za juhu stavite u aparat.
2. Sve sastojke za okruglice, osim brašna, dobro izmiješajte tako da se dobije homogena smjesa pogodna za oblikovanje.
3. Prstima namočenim u vodu oblikujte male okruglice promjera oko 1,5 cm, uvaljajte ih u brašno i stavite u aparat.
4. Zatvorite i zaključajte poklopac. Kuhajte na programu „Juha“ iz izbornika posebnih programa. Pritisnite ✓.
5. Nakon završetka programa, aparat će automatski otpustiti tlak za oko 5 minuta. Otvorite poklopac.
6. Sastojke za zgušnjavanje pomiješajte i u smjesu polako dodajte kutlaču vruće juhe uz stalno miješanje.
7. Smjesu za zgušnjavanje sjedinite s juhom uz stalno miješanje.
8. Poslužite vruće s integralnim kruhom.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Domaća pileća juha

Ovaj jednostavan recept za klasičnu pileću juhu spaja meso i povrće u ukusnu i hranjivu juhu koja grije dušu i tijelo. Vrlo ga je jednostavno pripremiti od nule koristeći osnovne sastojke – samo ih ubacite u ekspres lonac i pustite ga da odradi sav posao. Kuhanje pod tlakom štedi vrijeme i rezultira sočnim mesom koje se samo odvaja s kostiju.

Broj porcija:	6
Vrijeme pripreme:	5 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	62 minute*
Ukupno vrijeme:	67 minuta

Sastojci:

2 mrkve	1 žličica papra u zrnu
1 korijen peršina	1 žlica soli
1 stabljika celera	1,5 litra vode
1 luk	
5 grančica peršina, ravnog lista	
700 grama sirove piletine u komadima	

Upute za kuhanje:

1. Ogulite i operite mrkvu i korijen peršina te operite stabljiku celera. Sve narežite na nekoliko većih komada. Grančice svježeg peršina operite i krupno nasjeckajte. Ogulite i prepолоvite luk. U unutarnju posudu dodajte piletinu, mrkvu, korijen peršina, stabljiku celera, svježi peršin, luk, papar u zrnu, sol i vodu. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Zatvorite poklopac. U izborniku „Kuhanje pod tlakom“ odaberite metodu kuhanja „Poseban recept“ i program „Juha“, a mjerač vremena postavite na 20 minuta. Pritisnite ✓. Kad aparat postigne adekvatan tlak, početak odbrojavanja vremena kuhanja.
3. Nakon završetka kuhanja, tlak će se automatski otpustiti nakon oko 17 minuta. Otvorite poklopac.
4. Nakon što se tlak u potpunosti otpusti, otključajte i otvorite poklopac. Procijedite juhu. S komada piletine uklonite kosti i kožu. Meso i povrće prebacite u procijeđenu juhu. Juhu možete poslužiti već tako ili joj dodajte malo kuhanih rezanaca ili okruglica.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Salata od leće

Leća je stoljećima glavna namirnica u našim kuhinjama. Kao simbol skromnosti, leća je tradicionalna hrana za korizmu. Ova nevjerojatna salata toliko je zasitna i ukusna da ćete je poželjeti raditi svaki tjedan.

Broj porcija:	8
Vrijeme pripreme:	10 minuta
Vrijeme pirjanja:	5 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	17 minuta*
Ukupno vrijeme:	46 minuta

Sastojci:

400 grama smeđe leće	1 srednje velik crveni luk
700 grama juhe od povrća	nasjeckan na kockice
1 žlica kumina	3 žlice octa (ili limunovog soka)
1 srednje velik luk, nasjeckan na kockice	4 žlice maslinovog ulja
2 srednje sitno nasjeckane mrkve	Sol i crni papar po ukusu
1 vezica peršina	

Upute za kuhanje:

1. Uključite aparat, odaberite program „Pirjanje“ i postavite mjerač vremena na 5 minuta. Na 1 žlici maslinovog ulja pirjajte sitno nasjeckani luk i mrkvu. Nemojte stavljati poklopac.
2. Leću operite hladnom vodom i ocijedite. Uspite je u aparat, dodajte juhu i kumin pa iz izbornika posebnih programa odaberite „Grahorice“ i vrijeme kuhanja od 17 minuta.
3. Nakon što program završi kuhanje, pričekajte da aparat automatski otpusti tlak. To traje oko 5 minuta. Otvorite poklopac.
4. Pustite leću da se ohladi 10 minuta pa je pomiješajte sa sitno nasjeckanim lukom, peršinom, octom, maslinovim uljem, soli i paprom.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Gulaš

Komadići mesa koji se tope u ustima. Neodoljivi baršunasti umak... Mmmm... Sa špagetima, rižom ili kruhom. Mi vam dajemo recept, aparat kuha, a na vama je da uživajte.

Broj porcija:	6
Vrijeme pripreme:	10 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	35 minuta*
Ukupno vrijeme:	55 minuta

Sastojci:

Mala glavica luka ili polovica veće glavice luka
2 žlice maslinovog ulja
1 kg junetine ili govedine narezane na manje kocke
Sol i papar po ukusu
2 velike mrkve, narezane na tanke ploške
2 crvene ili narančaste paprike, narezane na trakice
1 žlica slatke crvene paprike
2 žlice paste od rajčice
1 šalica govedeg temeljca (smanjite količinu temeljca, ako želite gušći gulaš)
3 listovi lovora

Za zgušnjavanje umaka

1/4 žličice brašna
1/4 žličice govede juhe
1/2 žličice kiselog vrhnja

Za postrežbo

Špageti kuhani prema uputama na pakiranju ili smeđa odnosno bijela riža
60 g maslaca
1 žlica paprike

Upute za kuhanje:

1. U izborniku odaberite program „Pirjanje“ i postavite mjerač vremena na 10 minuta. Dodajte luk i ulje. Pirjajte ih 5 minuta. Dodajte meso i pirjajte još 5 minuta. Posolite i popaprite.
2. Dodajte mrkvu, papriku, crvenu papriku i pire od rajčice. Promiješajte. Dodajte govedu temeljac i promiješajte. Tekućina će dobrim dijelom prekriti meso ali ne u potpunosti. Dodajte listove lovora.
3. U izborniku „Kuhanje pod tlakom“ odaberite program „Govedina“, zatim pod veličinom komada mesa odaberite „malo“ pa pritisnite ✓. Zatvorite i zaključajte poklopac.
4. Dok se meso i povrće kuhaju, napravite rižu ili špagete koje ćete poslužiti uz gulaš.
5. Pomiješajte sve sastojke za zgušnjavanje umaka u posudi i miješajte dok ne postane glatko. Pretvorit će se u gustu, kremastu smjesu (konzistencije poput majoneze) koja se dodaje na kraju kuhanja.
6. Kada program kuhanja završi, tlak će automatski popustiti za 4 minute i tada možete otvoriti poklopac.
7. Izvadite lovor i uz stalno miješanje ulijte smjesu za zgušnjavanje umaka.
8. Poslužite preko špageta ili riže.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Rižoto od gljiva i piletine

Rižoto je klasično talijansko jelo od riže koje nudi mogućnosti za različite kombinacije okusa. Ovaj jednostavni rižoto od gljiva i piletine nevjerojatno je lagan za pripremu, a jednako tako slastan.

Ako udvostručite broj porcija, koristite iste postavke, uključujući vrijeme kuhanja. Samo imajte na umu da će se ukupno vrijeme obrade povećati zbog duljeg vremena stvaranja i otpuštanja tlaka.

Broj porcija:	3
Vrijeme pripreme:	10 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	26 minuta*
Ukupno vrijeme:	36 minuta

Sastojci:

50 grama poriluka	500 mililitara pilećeg temeljca
1 češanj češnjaka	30 grama maslaca
100 grama šampinjona	70 grama naribanog parmezana
200 grama riže za rižoto	20 grama peršina, ravnog lista
150 grama fileta pilećih prsa	1 žličica soli
1 žlica ulja	0,5 žličice svježe mljevenog
30 mililitara suhog bijelog vina	crnog papra

Upute za kuhanje:

1. Operite i narežite poriluk na tanke ploške. Ogulite i sitno nasjeckajte ili protisnite rezanj češnjaka. Šampinjone očistite četkicom i narežite na ploške debljine oko 0,5 cm. File pilećih prsa narežite na kockice veličine 2 cm. Isperite rižu za rižoto.
2. U unutarnju posudu dodajte ulje, poriluk, češnjak, gljive, kockice pilećih prsa, rižu, bijelo vino i pileći temeljac. Dobro promiješajte. Zatvorite i zaključajte poklopac.
3. Zatvorite poklopac aparata i u izborniku „Kuhanje pod tlakom“ odaberite program „Perad“ na 14 minuta. Kada aparat postigne tlak kuhanja, početak će odbrojavanja vremena kuhanja.
4. Operite i sitno nasjeckajte svježi peršin. Nakon što se tlak potpuno otpusti, otključajte i otvorite poklopac. Umiješajte maslac, ribani parmezan, nasjeckani peršin, sol i crni papar. Poslužite.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Pileći frikase

Vjerojatno se s nostalgijom sjećate pilećeg frikasea. Ovdje vam predstavljamo još ukusniji i sočniji recept, jednako neodoljiv koliko i retro.

Broj porcija:	8
Vrijeme pripreme:	15 minuta
Vrijeme pirjanja:	29 minuta
Vrijeme kuhanja pod tlakom:	10 minuta*
Ukupno vrijeme:	68 minuta

Sastojci:

200 g (4 komada) slanine narezane na tanke ploške	1 L pilećeg temeljca
8 pilećih bataka	400 g krumpira, nasjeckanog na kockice
1 srednje velika glavica luka, sitno nasjeckana	4 grančice svježe majčine dušice ili 1 žličica suhe
2 stabljike celera, sitno nasjeckane	1 suhi list lovora
2 srednje mrkve, narezane na tanke ploške	2 žlice soka od limuna
250 g šampinjona, narezanih na ploške	1 žličica soli
2 žlice brašna	1 žličica papra
2/3 žličice suhog bijelog vina	1/4 žličice tekućeg vrhnja
	2 velika žumanjka
	1 žlica paprike

Upute za kuhanje:

1. U izborniku odaberite program „Pirjanje“ i postavite mjerac vremena na 19 minuta. Dodajte nasjeckanu slaninu. Neka se dobro prži 3-4 minute. Izvadite slaninu i ostavite sa strane.
2. Pileće batke posolite i popaprite. Stavite ih u aparat i pržite dok ne porumene s obje strane – otprilike 4 minute po strani. Da bi bilo dovoljno mjesta za svu piletinu, pržite u dvije ture. Izvadite i ostavite sa strane.
3. Dodajte luk, celer, mrkvu i gljive. Posolite i popaprite. Kuhajte 5-7 minuta, miješajući svakih nekoliko minuta dok gljive ne počnu rumeniti.
4. Pospite brašno po povrću i promiješajte. Vrlo polako dodajte vino uz stalno miješanje do kraja programa.
5. Dodajte temeljac, krumpir, majčinu dušicu, lovorov list, limunov sok i papriku. Vratite slaninu i piletinu. Zatvorite poklopac aparata i kuhajte na funkciji „Ručno“ iz izbornika „Kuhanje pod tlakom“ 10 minuta.
6. Pričekajte da aparat automatski otpusti tlak 7 minuta nakon završetka programa. Otvorite poklopac i odaberite program „Pirjanje“ na 4 minute.
7. Vrhnje i žumanjke dobro izmiješajte u manjoj zdjelici i polako im u više navrata dodajte po malo juhe iz aparata, neprestano miješajući. Dodajte smjesu od jaja u jelo i kuhajte (još uvijek na programu „Pirjanje“) još 2-3 minute, dok se juha malo ne zgusne (do gustoće koja će vam omogućiti da malo prekrijete stražnju stranu kutlače ili žlice).
8. Poslužite posuto svježim peršinom.

*Bez vremena za dizanje tlaka



Čokoladna torta bez brašna

Ovaj dekadentni čokoladni kolač bez glutena vrsta je kolača koji uljepša svaki dan, bilo da ga pripremate kao elegantan desert ili popodnevnu užinu uz čaj.

Broj porcija: 8
Vrijeme pripreme: 15 minuta
Vrijeme pečenja: 59 minuta*

Sastojci:

Za tortu

2/3 šalice brašna od badema
2 žlice kakaa
150 g tamne čokolade, nasjeckane
150 g neslanog maslaca, nasjeckanog
6 jaja, sobne temperature
1 šalica šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
Kakao i gusto vrhnje, za posluživanje

Za umak od čokolade i naranče

250 ml gustog vrhnja
2 x 290 g bogate tamne čokolade koja se lako topi
Sitno naribana korica naranče
1/2 žličice ekstrakta vanilije

Upute:

1. Namastite i obložite papirom za pečenje bazu okruglog kalupa za tortu promjera 20 cm. Pomiješajte brašno od badema i kakao, ostavite sa strane.
2. Stavite čokoladu i maslac u zdjelu prikladnu za mikrovalnu pećnicu. Zagrijavajte u intervalima od po 30 sekundi, miješajući nakon svakog dok se čokolada i maslac ne otope i sjedine. Ostavite da se ohladi.
3. Stavite jaja u zdjelu za miješanje i miksajte dok ne postanu gusta i blijeda. Postupno dodajte šećer i miksajte dok se ne otopi. Dodajte ekstrakt vanilije. Dodajte ohlađenu čokoladnu smjesu. Umiješajte mješavinu brašna od badema i kakaa. Žlicom stavljajte u pripremljenu posudu.
4. Uzmite dvije dugačke trake folije i svaku uzdužno preklopite na pola, a zatim ponovno na pola. Položite ih u križ na radnu površinu. Preko njih stavite kalup za tortu i povucite trake folije prema gore kako biste napravili držač za kalup od folije.
5. Stavite malu metalnu rešetku u unutarnju posudu. Na rešetku položite kalup za tortu. Držač od folije olakšava vadenje kalupa iz posude nakon kuhanja.
6. Zatvorite poklopac. Odaberite program PEČENJE, postavite vrijeme na 59 minuta i pritisnite ✓. Kada program završi, ostavite 5 minuta i otvorite poklopac.
7. Pomoću rukavica otpornih na toplinu izvucite unutarnju posudu. Izvadite tortu, preokrenite je na rešetku za hlađenje.
8. Za pripremu umaka od čokolade i naranče: dok se torta hladi, obrišite unutarnju posudu. U posudu ulijte vrhnje i dodajte čokoladu. Odaberite program PIRJANJE, postavite vrijeme kuhanja na 2 minute i pritisnite ✓. Ne zatvarajte poklopac. Miješajte drvenom kuhačom dok se čokolada ne otopi i umak postane gladak. Dodajte narančinu koru i ekstrakt vanilije. Prebacite umak u vrč za posluživanje.
9. Ohlađenu tortu prebacite na tanjur za posluživanje, tako da donji dio ostane vrh torte. Pospite kakaom. Poslužite kriške s umakom od čokolade i naranče i gustim vrhnjem. Pokrijte preostali dio torte, spremite u hladnjak i pojedite unutar 2 dana.

* Torta je pečena kad je ubodete čačalicom i čačalica izade čista. Površina torte može izgledati ljepljivo tijekom kuhanja. Stvrdnut će se stajanjem. Ako se čini da je kolač nedovoljno pečen nakon stajanja, odaberite program PEČENJE, postavite vrijeme na 10 minuta i pritisnite ✓. Provjerite nakon 5 minuta i poništite preostalo vrijeme ako je potrebno.



Jednostavna torta od sira

Tražite li elegantan desert za proslavu blagdana, ovo je recept koji vam neće oduzeti previše vremena. Cheesecake je klasičan, lagani desert s bazom od zdrobljenih keksa i maslaca te kremastim nadjevom od sira i jaja, uz dodatak malo vanilije. Prelijte ga karamel umakom i ukasite svježim bobičastim voćem kako biste ga učinili još sočnijim.

Savjet: za ovaj poseban recept trebat će vam opružni kalup za tortu promjera 20 cm (visok maksimalno 6 cm).

Broj porcija:	8
Vrijeme pripreme:	30 minuta
Vrijeme pečenja:	20 minuta*
Ukupno vrijeme:	50 minuta

Sastojci:

120 grama keksa	2 jaja
4 žlice otopljenog maslaca	8 žličica slanog karamel umaka
450 grama krem sira	100 grama miješanog bobičastog voća
70 grama šećera	8 listova metvice
0,5 žličice limunove korice	
0,5 žličice ekstrakta vanilije	

Upute:

1. Namašćeno dno i stranice kalupa obložite papirom za pečenje. Kekse stavite u multipraktik i sameljite ih u fine mrvice. Zatim dodajte otopljeni maslac i kratko miksajte da se sve sjedini. Premjestite smjesu u kalup i čvrsto pritisnite tako da dobijete ravnomjeran sloj s blago povišenim rubovima. Stavite u zamrzivač i ostavite da se ohladi 10 minuta.
2. Krem sir i šećer izmiksajte u velikoj zdjeli. Dodajte korice limuna i ekstrakt vanilije te umiješajte jedno po jedno jaje. Izvadite kalup iz zamrzivača, ulijte smjesu od krem sira, zagladite i poravnajte vrh. Lagano udarite kalupom o radnu površinu kako biste uklonili mjehuriće zraka.
3. Napunite unutarnju posudu s 250 mililitara vode. Umetnite pladanj za kuhanje na pari i stavite kalup na ploču za kuhanje na pari. Zatvorite i zaključajte poklopac.
4. Izbornika „Kuhanje pod tlakom“ odaberite funkciju „Ručno“ i postavite kuhanje na 30 kPa 20 minuta.
5. Nakon što se tlak potpuno otpusti, otključajte i otvorite poklopac. Pustite tortu da odstoji 30 minuta prije nego što odvojite stranice kalupa zajedno s papirom za pečenje.
6. Stavite tortu u hladnjak i ostavite da se hladi najmanje 4 sata ili preko noći.
7. Poslužite preliveno karamel umakom i ukrašeno svježim bobičastim voćem i listićima mente.

*Bez vremena za dizanje tlaka

Bilješke

A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes.



www.philips.hr

Pozivni centar +385 1 88 48 774

 Philips Home Living

 @philipshomeliving_hr

 Philips Home Living