

PHILIPS

Brošura
recepata



Ekspres lonac

Da li ste spremni da kreirate kulinarska remek-dela u kuhinji?

Već posedujete novi Philips ekspres lonac i možete da podignite kuhanje na viši nivo. Dozvolite nam da vas inspirišemo receptima iz tradicionalne kuhinje, brzim idejama za 30 minuta i kulinarskim bestselerima.

Impresionirajte svoju porodicu i prijatelje ukusnim jelima čak i tokom napornih dana kada nemate vremena. Sada možete da pripremate svoje omiljene recepte prema svom rasporedu, umesto da planirate vreme oko kuhanja, zahvaljujući Philips ekspres loncu.

Kuvajte pod pritiskom da uštedite vreme

Zauzeti ste u Vašem svakodnevnom životu. Zato je sjajno uštedeti vreme bez uticaja na ukus vašeg jela. Kuhanje pod pritiskom pretvara čak i tvrdo meso u mekane soseve bogatog ukusa i arome, štедеći do 2/3 vremena kuhanja u poređenju sa tradicionalnom rernom ili šporetom. Sa našom 9-stepenom zaštitom, kuhanje pod pritiskom nikada nije bilo lakše i bezbednije, a otpuštanje pritiska je automatsko i uštedeće vam mnogo vremena.

Postanite majstor za dinstanje

Bićete iznenadeni koliko su vaša jela bolja. Koristite funkciju „Sos“ da poboljšate ukus kuvane hrane: od ukusnih čorbi, preko supa do neverovatnog rižota. Imamo i poseban program za zgušnjanje sosa.

Sporo kuhanje za meka jela od mesa

U hladnjim danima, nema ništa bolje nego sedeti na večeri i uživati u zdravoj i ukusnoj hrani. Možete da koristite funkciju sporog kuhanja Philips ekspres lonca, koja će svako meso učiniti mekim tako da se topi u ustima. Dajemo vam priliku da kuvate na niskoj ili srednjoj temperaturi kako biste uštedeli vreme.

Pecite više i bolje

Takođe će vam se svideti kako je lako peći kolače i deserte, kuvati na pari ili čak praviti jogurt i slatkiše.

Posebni programi

Znamo šta volite da kuvate i kako da vas obradujemo, pa smo napravili dodatne programe da se ne pitate koje vreme i temperaturu da odaberete. To su programi za pahuljasti pirinač, ukusnu supu (sa mesom ili povrćem), džem i jogurt.

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

Podelite svoje kreacije

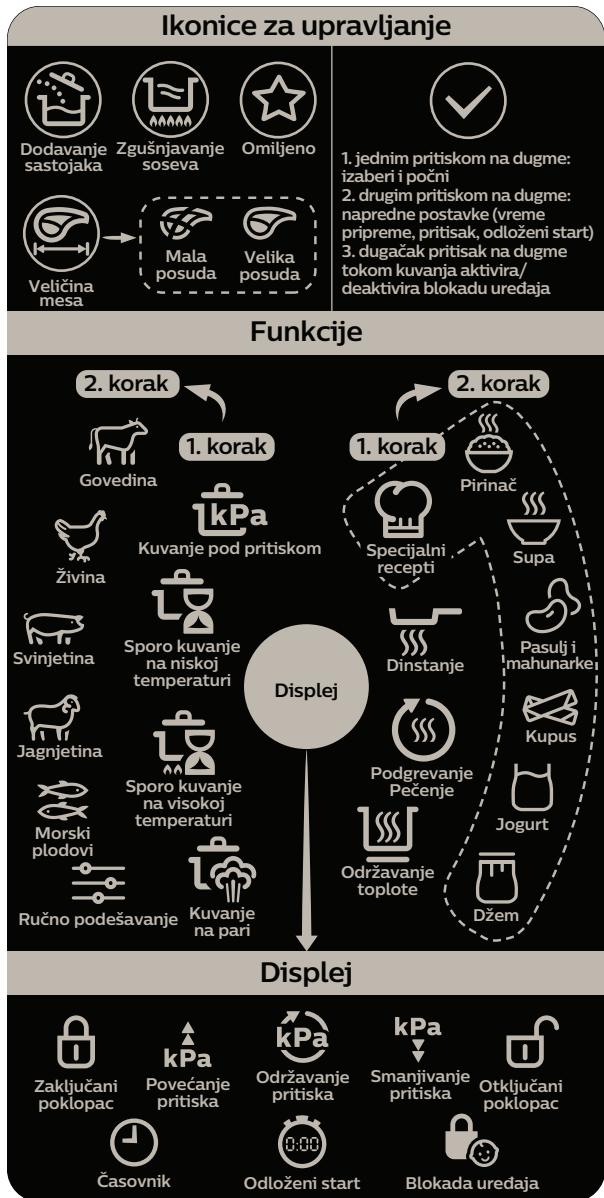
Ako ste kreirali sopstveni recept, podelite ga na društvenim mrežama da ga drugi koriste.

@philipshomeliving_rs #ekspreslonacphilips

Saveti za kuvanje

Philips ekspres lonac je odličan dodatak vašoj kuhinji. Možete napraviti recepte iz ove brošure ili eksperimentisati sa sopstvenim.

- Hladni sastojci i tečnosti se kuvaraju duže od onih na sobnoj temperaturi ili prethodno zagrejanih.
- Kada kuvarate pod pritiskom, vreme da uređaj podigne pritisak će varirati u zavisnosti od zapremine u posudi. Većim zapreminama je potrebno više vremena da dostignu potreban pritisak nego manjim.
- Da biste smanjili vreme kuvanja, isecite sastojke na manje komade.
- Da biste održali visoku temperaturu u posudi, dinstajte proizvode u porcijama.
- Ako udvostručite količinu proizvoda u odnosu na one u receptu, nemojte udvostručiti vreme kuvanja. Uverite se da niste prekoračili graničnu liniju MAX.
- Kada koristite lonac od aluminijuma i nerdajućeg čelika u Philips ekspres loncu, može proći nekoliko minuta pre nego što budete mogli da otvorite poklopac nakon što se pritisak potpuno oslobodi. To je zbog jačeg usisavanja između glatkog površine nerdajućeg čelika i zaptivnog prstena.
- Ako jelo sadrži više tečnosti nego što vam je potrebno, možete smanjiti količinu pomoću funkcije Dinstanje ili dodati kukuruzno brašno. Kada koristite kukuruzno brašno, pomešajte ga sa vodom u posebnoj posudi da dobijete homogenu smesu, pa dodajte u posudu da ne bi došlo do grudvica.
- Uverite se da pribor koji se koristi odgovara aluminijumskom premazu na unutrašnjoj strani ekspres lonca. Preporučuje se upotreba drvenog, plastičnog ili silikonskog pribora.



Vodič za brzi početak

Kako kuvati pod pritiskom?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Podesite program za kuvanje pod pritiskom. Označite željeni program pomoću strelica ▲ i ▼. Pritisnite ✓ kada dodete do izabranog programa. Ikone životinja i program za ručno podešavanje će se pojaviti na levoj strani ekrana. Ako izaberete program za kuvanje odredene vrste mesa, onda imate mogućnost da nakon toga izaberete veličinu komada mesa.
3. Nakon odabira programa, na displeju će se pojaviti tajmer za podešavanje vremena kuvanja, koji možete podesiti pomoću strelica ▲ i ▼. Pritisnite ✓ da započnete proces kuvanja.
4. Nakon završetka programa, pritisak se automatski oslobada od 3 do 8 minuta. Uredaj održava toplo okruženje do 12 sati. Možete bez brige otvoriti poklopac i uživati u savršeno kuvanom jelu.

Napomena: vreme kuvanja počinje kada se dostigne potreban nivo pritiska. Ovo može da varira od 3 do 22 minuta u zavisnosti od količine proizvoda u loncu.

Kako sporo kuvati ili napraviti džem i jogurt?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac. Podesite program na „Sporo kuvanje na niskoj temperaturi“, „Sporo kuvanje na visokoj temperaturi“, „Džem“ ili „Jogurt“. Do željenog programa dolazite pomoću strelica ▲ i ▼. Pritisnite ✓ kada dodete do željenog programa.
2. Ako je izabrani program za sporo kuvanje, na levoj strani ekrana će se pojaviti ikone životinja i program za ručno podešavanje.
3. Ako izaberete program za kuvanje odredene vrste mesa, onda imate mogućnost da nakon toga izaberete veličinu komada mesa. Nakon odabira programa, na displeju će se pojaviti tajmer za podešavanje vremena kuvanja, koji možete podesiti pomoću strelica ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ da započnete proces kuvanja.

Kako dinstati / tostirati / pržiti?

1. Ne zatvarajte poklopac.
2. Izaberite program „Sos“ ili „Zgušnjavanje sosa“ iz menija. Izaberite ✓.
3. Nakon odabira programa, na displeju će se pojaviti tajmer za podešavanje vremena kuvanja, koji možete podesiti pomoću strelica ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ da započnete kuvanje.

Kako peći?

1. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Podesite program za ponovno zagrevanje/pečenje. Izaberite ✓.
3. Da biste podesili drugo vreme kuvanja, pritisnite dugme „Vreme kuvanja“. Na displeju će se pojaviti tajmer za kuvanje, koji možete podesiti pomoću strelica ▲ i ▼.
4. Pritisnite ✓ da započnete proces kuvanja.

Programi i postavke temperature

		Programi kuvanja pod pritiskom				Programi kuvanja bez pritiska		Postavke temperature				
		Podrazumevani pritisak	Podrazumevano vreme pripreme	Opseg regulacije pritiska	Podesivo vreme pripreme	Podrazumevano vreme pripreme	Podesivo vreme pripreme					
Kuvanje pod pritiskom	Govedina	70 kPa	30 min	20-70 kPa	3-59 min	Nedostupno	Temperatura niža od 140° C					
	Živina	60 kPa	15 min		2-59 min							
	Svinjetina	70 kPa	15 min		0-59 min							
	Jagnjetina	70 kPa	20 min		3-59 min							
	Morski plodovi	40 kPa	3 min		1-59 min							
	Ručno	20 kPa	5 min		2-59 min							
Sporo kuvanje na niskoj temperaturi	Govedina	Nedostupno				12 sati	Održavanje temperature na 70° C ± 10° C					
	Živina					10 sati						
	Svinjetina					8 sati						
	Jagnjetina					2 sata						
	Morski plodovi					6 sati						
	Ručno					4 sata						
Sporo kuvanje na visokoj temperaturi	Govedina	Nedostupno				2-12 sati	Održavanje temperature na 90° C ± 10° C					
	Živina					2 sata						
	Svinjetina					2-12 sati						
	Jagnjetina					2 sata						
	Morski plodovi					2 sata						
	Ručno					2 sata						
Kuvanje na pari	Govedina	10 kPa	30 min	Nedostupno	3-30 min	Nedostupno	Temperatura niža od 140° C					
	Živina		20 min									
	Svinjetina		30 min									
	Jagnjetina		30 min									
	Morski plodovi		8 min									
	Ručno		10 min									
Specijalni recepti	Pirinac	30 kPa	14 min	20-70 kPa	-	8 sati	6-12 sati	40° C ± 10° C				
	Povrće	70 kPa	20 min		20-59 min							
	Jogurt	Nedostupno										
	Supa	50 kPa	20 min	20-70 kPa	20-59 min	Nedostupno	Temperatura niža od 140° C					
	Kupus	40 kPa	18 min	-	10-20 min							
	Džem	Nedostupno				55 min	25-59 min	90° C ± 10° C				
Dinstanje		Nedostupno				10 min	10-59 min	150° C ± 10° C				
Održavanje topote						15 min	15-59 min	140° C				
Zgušnjavanje sosa						8 min	5-15 min					

Ovsena kaša

Započnimo dan kako treba - hranljivim, brzim i neodoljivim doručkom.

Porcije:

Vreme pripreme:

Vreme kuvanja pod pritiskom:

Ukupno vreme:

4

5 minuta

4 minuta*

15 minut

Sastojci:

Za ovsenu kašu

1,5 šolje ovsenih pahuljica
2,5 šolje mleka od orašastih plodova (možete zameniti kravljim mlekom ili mlekom od soje ili ovsa)
1 kaščica javorovog sirupa (možete zameniti medom)
1/2 kaščice cimeta
1/2 kaščice muskatnog oraščića

Za serviranje

50 g suvog grožđa (možete zameniti sušenim višnjama ili borovnicama)
Šumsko voće

Uputstva za kuvanje:

1. Sipajte sve proizvode za kašu u aparat. Zatvorite poklopac i zaključajte ga.
2. U meniju „Kuvanje pod pritiskom“ izaberite „Ručno“ i podesite da kuvate 4 minuta.
3. Kada se program završi, uredaj će automatski otpustiti pritisak na 3 minuta. U vrelu kašu sipajte suvo grožđe, promešajte i ostavite 5 minuta.
4. Podeliti u 4 činije i posuti cimetom i svežim šumskim voćem.





Doručak kinoa sa jabukama, brusnicama i pićem od badema

Započnite dan slatkom kašom od kinoe koja će vas zadovoljiti do ručka.

Porcije:

4

10 minuta

15 minuta*

25 minuta

Vreme pripreme:

Vreme kuhanja pod pritiskom:

Ukupno vreme:

Sastojci:

200 grama kinoe

100 mililitara soka od

1 jabuka

pomorandže, sveže cedenog

100 mililitara napitka od

1 kašika javorovog sirupa

badema

1 kašičica cimeta, mlevenog

600 mililitara vode

Uputstva za kuhanje:

1. Isperite kinou u vrućoj vodi. Operite jabuku, uklonite tvrdu sredinu sa semenkama i isecite jabuku na kockice.
2. Dodajte sve u uredaj. Zatvorite i zaključajte poklopac.
3. U meniju „Kuvanje pod pritiskom“ izaberite „Ručno“ i podešite da kuvate 5 minuta. Pritisnite i držite ✓ 3 sekunde da biste podešili na 30 kPa. Ponovo pritisnite ✓ da započnete proces kuhanja.
4. Kada se pritisak potpuno oslobodi, otključajte i otvorite poklopac. Poslužite kinou za doručak sa bademima, svežim voćem i jogurtom na biljnoj bazi.

Supa sa čupticama od mesa

Tradicionalni recept za hladno vreme
koji će vas ugrejati u tmurnom danu.

Porcije:

Vreme pripreme:

Vreme kuvanja pod pritiskom:

Ukupno vreme:

8

20 minuta

20 minuta*

50 minuta

Sastojci:

Za čuftice od mesa

200 g mlevenog mesa
3 kašike belog pirinča
1/2 crnog luka
1 belance
1/2 kašičice slanog začina
10 grančica peršuna
2 stabljike celera
So i biber po ukusu
Brašno za valjanje optica

Za čorbu

1/2 crnog luka
1 šargarepa
1 mala glavica celera /50 g/
1 šolja sterilisanog paradajza
/100-150 g/
3-4 prstohvata soli
800 ml vode

Za zgušnjavanje

1 žumance
3 kašike jogurta
1 kašika brašna

Uputstva za kuvanje:

1. Stavite sve sastojke za čorbu u aparat.
2. Pomešajte sve sastojke za čuftice, osim brašna, dok se ne dobiće homogena smesa pogodna za oblikovanje.
3. Prstima natopljenim vodom formirajte male čuftice, prečnika oko 1,5 cm, uvaljajte ih u brašno i stavite ih u aparat.
4. Zatvorite i zaključajte poklopac. Kuvajte na programu »Supa« iz menija posebnih programa. Pritisnite ✓.
5. Nakon završetka programa, uredaj će automatski otpustiti pritisak za oko 5 minuta. Otvorite poklopac.
6. Pomešajte sastojke za zgušnjavanje i u smesu polako dodajte kutlaču vrele supe, uz stalno mešanje.
7. Smešu za zgušnjavanje pomešajte sa supom, uz stalno mešanje.
8. Poslužite toplo uz hleb od celog zrna pšenice.

* Bez vremena za podizanje pritiska





Domaća pileća supa

Ovaj jednostavan recept za klasičnu pileću supu kombinuje meso i povrće u ukusnu i hranljivu čorbu koja zagreva telo i dušu. Veoma je lako pripremiti se od nule koristeći osnovne sastojke – samo dodajte sve u ekspres lonac i ostavite da radi sav posao. Kuvanje pod pritiskom štedi vreme i rezultira sočnim mesom bez kostiju.

Porcije:

6

Vreme pripreme:

5 minuta

Vreme kuvanja pod pritiskom:

62 minuta*

Ukupno vreme:

67 minuta

Sastojci:

2 šargarepe

700 grama piletine, sirove

1 koren peršuna

1 kafena kašika biberna u zrnu

1 stabljika celera

1 kašika soli

1 crni luk

1,5 litara vode

5 grana peršuna, ravni list

Uputstva za kuvanje:

1. Ogulite i operite šargarepu i koren peršuna i operite stabljiku celera. Isecite sve na nekoliko velikih komada. Operite sveže graničice peršuna i krupno ih iseckajte. Oljuštite i prepolovite luk. Dodajte piletinu, šargarepu, koren peršuna, stabljiku celera, svež peršun, luk, biber u zrnu, so i vodu u unutrašnji lonac. Zatvorite i zaključajte poklopac.
2. Zatvorite poklopac. U meniju „Kuvanje pod pritiskom“ izaberite način kuvanja „Specijalni recepti“ i način podkuvanja „Supa“ i podešite tajmer na 20 minuta. Pritisnite ✓. Kada uredaj dostigne pritisak kuvanja, počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
3. Nakon što je kuvanje završeno, pritisak će se automatski oslobođiti oko 17 minuta. Otvorite poklopac.
4. Kada se pritisak potpuno osloboди, otključajte i otvorite poklopac. Procedite supu. Uklonite kosti i kožu sa delova piletine. Meso i povrće prebacite u procedenu supu. Poslužite ovu pileću supu običnu ili dodajte kuvane rezance ili knedle.

* Bez vremena za podizanje pritiska



Salata od sočiva

Sočivo je vekovima bila osnovna namirnica u našim kuhinjama. Kao simbol smernosti, sočivo je tradicionalna hrana za davanje. Ova neverovatna salata je toliko zasitna i ukusna da će poželeti da je pravite svake nedelje.

Porcije:

8

Vreme pripreme:

10 minuta

Vreme dinstanja:

5 minuta

Vreme kuvanja pod pritiskom:

17 minuta*

Ukupno vreme:

46 minuta

Sastojci:

400 grama braon sočiva
700 grama čorbe od povrća
1 kašika kima
1 srednji crni luk isečen na kockice
2 srednje iseckane šargarepe
1 veza peršuna

1 srednji crveni luk isečen na kockice
3 kašike sirčeta (ili limunovog soka)
4 kašike maslinovog ulja
So i crni biber po ukusu

Uputstva za kuhanje:

1. Aparat uključite na program „Dinstanje“ 5 minuta i propržite sitno seckani beli luk i šargarepu sa 1 kašikom maslinovog ulja sa otvorenim poklopcom.
2. Operite sočivo hladnom vodom i ocedite. Sipajte ga u aparat, dodajte čorbu i kím i stavite aparat na program „pasulj i mahunarke“ iz menija posebnih programa na 17 minuta.
3. Nakon što program završi sa kuhanjem, sačekajte da uređaj automatski otpusti pritisak za oko 5 minuta. Otvorite poklopac.
4. Ostavite sočivo da se ohladi 10 minuta i pomešajte sa sitno sekanim crvenim lukom, peršunom, sirčetom, maslinovim uljem, solju i biberom.

* Bez vremena za podizanje pritiska



Gulaš

Komadi mesa koji se tope u ustima. Neodoljivi baršunasti sos... Mmmm... Na špagete, pirinač ili sa hlebom. Od nas recept, od vas apetit.

6

10 minuta

35 minuta*

55 minuta

Porcije:

Vreme pripreme:

Vreme kuvanja pod pritiskom:

Ukupno vreme:

Sastojci:

Mali ili polovina većeg crnog luka
2 kašike maslinovog ulja
1kg govedeg mesa, isečenog na kockice
So i biber po ukusu
2 velike šargarepe, tanko isečene
2 crvene ili narandžaste paprike, isečene na trake
1 kašika slatke crvene paprike
2 kašike paradajz pirea
1 šolja govedeg buljona (smanjite količinu čorbe, ako želite gušću)
3 lovorova lista

Za zgušnjavanje sosa
1/4 kašike brašna
1/4 kašike čorbe
1/2 kašike pavlake

Za serviranje
Sovi špageti, kuvani prema uputstvu na pakovanju ili smedi ili beli pirinač
60 g putera
1 kašika paprike

Uputstva za kuvanje:

- Izaberite program „Dinstanje“ iz menija uređaja i podesite tajmer na 10 minuta. Dodajte luk i ulje. Pržite ih 5 minuta. Dodajte meso i pržite još 5 minuta. Posolite i pobiberite.
- Dodajte šargarepu i papriku, crvenu papriku i paradajz pire. Pomešajte zajedno. Dodajte govedi buljon i promešajte. Tečnost će skoro pokriti meso, ali ne u potpunosti. Dodajte lovoro list.
- Iz menija „Kuvanje pod pritiskom“ izaberite program „Govedina“, zatim izaberite male komade mesa i pritisnite ✓. Proverite da li je poklopac zaključan.
- Dok se meso i povrće kuvaljaju, napravite pirinač ili špagete koje ćete poslužiti uz gulaš.
- Pomešajte sve sastojke za zgušnjavanje sosa u činiji i mešajte dok ne postane glatko. Oni će se pretvoriti u gustu, kremastu mešavinu (konzistencije nalik majonezu). Ovaj sos će se dodati na kraju.
- Kada se program kuvanja završi, pritisak će automatski popustiti za 4 minuta, a zatim možete otvoriti poklopac.
- Uklonite lovoro list i sipajte smesu za zgušnjavanje sosa uz stalno mešanje.
- Poslužite preko špageta ili pirinča.

* Bez vremena za podizanje pritiska

Rižoto od pečuraka i piletine

Rižoto je klasično italijansko jelo od pirinča koje omogućava razne kombinacije ukusa. Ovaj bezbržni rižoto od pečuraka i piletine je jednostavan obrok u jednom loncu napravljen uz minimalan trud.

Ako udvostručite veličinu porcije, koristite ista podešavanja, uključujući vreme kuvanja. Samo imajte na umu da će se ukupno vreme obrade povećati zbog dužeg vremena stvaranja pritiska i oslobođanja.

Porcije:

3

Vreme pripreme:

10 minuta

Vreme kuvanja pod pritiskom:

26 minuta*

Ukupno vreme:

36 minuta

Sastojci:

50gr praziluka	500 ml pilećeg buljona
1 čen belog luka	30 grama putera
100 grama pečuraka	70 gr parmezana, rendanog
200 grama pirinča za rižoto	20 grama peršuna, ravnog lista
150 grama fileta pilećih prsa	1 kašičica soli
1 kašika ulja	0,5 kašičice crnog biberna,
30 ml belog vina, suvog	sveže mlevenog

Uputstva za kuvanje:

1. Praziluk oprati i sitno iseći. Ogulite i isecite čen belog luka. Očistite pečurke i isecite ih na kriške debljine oko 0,5 cm. File pilećih prsa isecite na kockice od 2 cm. Isperite pirinča za rižoto.
2. U unutrašnji lonac dodajte ulje, praziluk, mleveni beli luk, pečurke, kockice pilećih prsa, pirinča, belo vino i pileći buljon. Dobro promešati. Zatvorite i zaključajte poklopac.
3. Zatvorite poklopac uređaja i kuvajte na »Živina« iz menija »Kuvanje pod pritiskom« 14 minuta.. Kada uređaj dostigne pritisak kuvanja, počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
4. Operite i sitno iseckajte svež peršun. Kada se pritisak potpuno oslobođi, otključajte i otvorite poklopac. Umutite puter, rendani parmezan, seckani peršun, so i crni biber. Poslužite.

* Bez vremena za podizanje pritiska



Pileći paprikaš

Verovatno se sa nostalгијом сећате pilećeg paprikaша из детинства. Представљамо вам још укуснији и сочнији recept – неодолјив колико и retro.

Porcije:

8

Vreme pripreme:

15 minuta

Vreme dinstanja:

29 minuta

Vreme kuvanja pod pritiskom:

10 minuta*

Ukupno vreme:

68 minuta

Sastojci:

200 g (4 komada) slanine,
tanko isećene
8 pilećih nogu
1 srednji crni luk, sitno isečen
2 stabljike celera, sitno
iseckane
2 srednje šargarepe, sitno
isećene
250 g šampinjona, isećenih na
kriške
2 kašike brašna
2/3 kašike suvog belog vina

1 L pilećeg buljona
400 g krompira, na kockice
4 grančice svežeg timijana ili 1
kašika sušenog
1 suvi lovorođ list
2 kašike limunovog soka
1 kašičica soli
1 kašičica bibera
1/4 kašičice tečnog krema
2 velika žumanca
1 kašika paprike

Uputstva za kuvanje:

- Izaberite program Dinstanje i podesite tajmer na 19 minuta. Dodajte seckanu slaninu. Ostavite da se dobro prži oko 3-4 minuta. Uklonite slaninu i ostavite na stranu.
- Začinite pileće noge solju i biberom. Stavite ih u aparat i pržite dok ne porumene sa obe strane – otprilike 4 minuta po strani. Da biste imali dovoljno mesta za svu piletinu, pržite u dve porcije. Uklonite i ostavite na stranu.
- Dodajte luk, celer, šargarepu i pečurke u aparat. Začinite solju i biberom. Kuvajte 5-7 minuta, mešajući svakih nekoliko minuta dok pečurke ne počnu da rumene.
- Povrće posuti brašnom i pomešati. Veoma polako dodavati vino uz stalno mešanje do kraja programa.
- U aparat dodajte buljon, krompir, timijan, lovorođ list, limunov sok i papriku. Vratite slaninu i piletinu. Zatvorite poklopac uređaja i kuvajte 10 minuta na „Ručno podešavanje“ iz menija „Kuvanje pod pritiskom“.
- Sačekajte da uređaj automatski oslobodi pritisak 7 minuta nakon završetka programa. Otvorite poklopac i postavite aparat na „Dinstanje 4 minuta.“
- U manjoj činiji pomešati krema i žumanca i polako dodavati malo čorbe iz aparata, uz sve vreme mešanja. Dodajte mešavinu jaja u aparat i kuvajte (još uvek na programu „Dinstanje“) još 2-3 minuta, dok se čorba malo ne zgusne (do konzistencije koja će vam omogućiti da malo pokrijete zadnji deo kutlače ili kašike).
- Poslužite posuto svežim peršunom.

* Bez vremena za podizanje pritiska





Čokoladni kolač bez brašna

Ovaj dekadentni čokoladni kolač bez glutena je vrsta kolača koja svaki dan čini dobrim danom, bilo da ga pravite za elegantan desert ili užinu za popodnevni čaj.

Porcije:

8

Vreme pripreme:

15 minuta

Vreme pečenja:

59 minuta*

Sastojci:

Za kolač

2/3 šolje bademovog brašna
1 kašika kakaoa
150g crne čokolade, seckane
150 g neslanog putera,
seckanog
6 jaja, sobne temperature
1 šolja kristal šećera
1 kašičica ekstrakta vanile
Kakao i šlag krem za
posluživanje

Za čokoladni sos od pomorandže

250 ml gustin krema
2 x 290g topljene crne
čokolade
Sitno rendana kora
pomorandže
1/2 kašičica ekstrakta vanile

Uputstva:

1. Podnožje okruglog kalupa za kolač prečnika 20 cm podmazati i obložiti parpirom za pečenje. Pomešajte bademovo brašno i kakao, ostavite sa strane.
2. Stavite čokoladu i puter u posudu za mikrotalasnu pećnicu. Zagrevajte u intervalima od 30 sekundi, mešajući posle svakog, dok se čokolada i puter ne istope i sjedine. Ostavite da se ohladi.
3. Stavite jaja u posudu za mešanje i umutite dok ne postane gusta i izjednačena. Postepeno dodajte šećer i umutite dok se ne rastvori. Dodajte ekstrakt vanile. Dodajte ohladenu čokoladnu mešavinu. Stavite kombinovano brašno od badema i kakaoa. Kašikom u pripremljeni kalup.
4. Uzmite dve dugačke trake folije i preklopite svaku na pola po dužini, a zatim ponovo na pola. Položite ih u krst na radnu površinu. Stavite kalup za kolač na vrh i podignite trake folije prema ivicama kalupa da napravite traku od folije.
5. Postavite mali metalni stalak u unutrašnji lonac. Podignite kalup za kolač u lonac. Remen od folije olakšava vadenje torte iz lonca nakon kuvanja.
6. Zatvorite poklopac. Izaberite program PEĆENJE, podesite vreme na 59 minuta i pritisnite ✓. Kada se kuvanje završi, ostavite 5 minuta i otvorite poklopac.
7. Koristeći rukavice otporne na toplotu, uklonite unutrašnji lonac. Izvadite kolač iz lonca, okrenite ga na rešetku za hlađenje.
8. Da napravite čokoladni sos od pomorandže: dok se torta hlađi, obrišite unutrašnji lonac. Sipajte krem u lonac i dodajte čokoladu. Pritisnite program DINSTANJE, podesite vreme kuvanja na 2 minuta i pritisnite ✓, ne zatvarajte poklopac. Mešajte drvenom kašikom dok se čokolada ne otopi i sos ne postane gladak. Dodajte koricu pomorandže i ekstrakt vanile. Prebacite sos u posudu za serviranje.
9. Prebacite ohladen kolač na tanjur za serviranje, ostavljajući osnovu kao vrh kolača. Posipite kakaoom. Poslužite kriške sa čokoladnim sosom od pomorandže i duplo gustim kremom. Pokrijte i ohladite sve preostale porcije i jedite u roku od 2 dana.

* Kolač je pečen kada umetnuti ražanj izade čist. Površina kolača može izgledati lepljiva kada se kuva. Kolač će se učvrstiti dok stoji. Ako se kolač nakon stajanja čini nedovoljno pečen, izaberite program PEĆENJE, podesite vreme na 10 minuta i pritisnite ✓. Proverite nakon 5 minuta, otkažite preostalo vreme ako je potrebno.



Lagani čizkejk (cheesecake)

Ako tražite elegantan desert za proslavu praznika, ovo je recept koji vam neće oduzeti previše vremena. Čizkejk je klasičan, lagan desert napravljen od kore keksa od putera i kremastog fila od sira i jaja sa ukusom vanile. Prelijte ga karamel sosom i svežim bobičastim voćem kako biste ga učinili još ukusnijim. Savet: za ovaj konkretni recept biće vam potreban kalup sa oprugom od 20 cm (maksimalno 6 cm visine).

Porcije:

8

Vreme pripreme:

30 minuta

Vreme pečenja:

20 minuta*

Ukupno vreme:

50 minuta

Sastojci:

120 grama biskvita

8 kašičice karamel sosa, slanog

4 kašike rastopljenog putera

100 grama mešanih bobica

450 grama krem sira

8 menta, list

70 grama šećera

0.5 kašičice limunove kore

0.5 kašičice ekstrakta vanile

2 jaja

Uputstva:

- Podmazano dno i stranice kalupa obložite papirom za pečenje. Dodajte keks u procesor za hranu i pretvorite ih u sitne mrvice. Zatim dodajte otopljeni puter i kratko mešajte dok se ne sjedini. Prebacite mešavinu mrvica u kalup sa oprugom i čvrsto pritisknite u ravnomeran sloj sa blago podignutim ivicama. Stavite u zamrzivač i ostavite da se ohladi 10 minuta.
- Stavite krem sir i šećer u veliku činiju i promešajte. Dodajte limunovu koricu i ekstrakt vanile i umešajte jedno po jedno jaje. Izvadite kalup sa oprugom iz zamrzivača, sipajte mešavinu krem sira i zagladite i poravnajte vrh. Nežno udarite kalup sa oprugom o radnu površinu da biste uklonili mehuriće vazduha.
- Napunite unutrašnju posudu sa 250 mililitara vode. Umetnите ploču za paru i stavite kalup sa oprugom na ploču za paru. Zatvorite i zaključajte poklopac.
- U meniju „Kuvanje pod pritiskom“ izaberite „Ručno podešavanje“ i podesite da kuvate na 30 kPa 20 minuta.
- Kada se pritisak potpuno oslobodi, otključajte i otvorite poklopac. Ostavite tortu da odstoji 30 minuta pre nego što uklonite stranice kalupa sa oprugom zajedno sa pek papirom.
- Stavite čizkejk u frižider i ostavite da se hlađi najmanje 4 sata ili preko noći.
- Poslužite čizkejk preliven karamel sosom i ukrašen svežim bobičastim voćem i listovima mente.

* Bez vremena za podizanje pritiska

Beleške





Prenesite našo brezplačno aplikacijo NutriU,
kjer boste našli na tisoče dodatnih receptov.



www.philips.rs

Korisnički servis +381 11 4300 466

 Philips Home Living

 @philipshomeliving_rs

 Philips Home Living