

**PHILIPS**

Włącz  
smart gotowanie  
na Wielkanoc!

# Włącz smart gotowanie na Wielkanoc!

Przepis na udane święta to przede wszystkim radość z czasu spędzonego w rodzinnym gronie, nie tylko w trakcie samego świętowania, ale także przygotowań. Każda chwila smakować będzie jeszcze lepiej w towarzystwie pysznych potraw, przyrządzonych wspólnie prosto z serca.

Właśnie z taką myślą powstał ten e-book. Znajdziesz w nim przepisy na wielkanocne dania, przygotowane z pomocą smart urządzeń, dzięki którym gotowanie staje się szybsze, a potrawy zdrowsze i smaczniejsze!

**Wesołych i smacznych Świąt Wielkanocnych!**



Odkryj Blender >



Odkryj Zoodler >



Odkryj wyciskarkę >



Odkryj Ovi >

# Kremowa zupa chrzanowa



Składniki / 4 porcje



## Składniki:

### Zupa krem

- 4-5 dużych ziemniaków
- 1 cebula
- 150 g chrzanu tartego
- 120 ml śmietany 18%
- 2 ząbki czosnku
- 1 l bulionu drobiowego lub warzywnego
- 1 łyżka soli

### Dodatki

- 3-4 szt. białej kiełbasy
- 4 jajka
- 1/2 szkl. posiekanego szczypiorku

## Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój kiełbasę w półksiężycy, a następnie podsmaż je w garnku i odstaw na bok.
2. Cebulę drobno posiekaj i podsmaż wraz z rozdrobnionym czosnkiem na tej samej patelni.
3. Do zeszkłonej cebuli dodaj pokrojone w kostki ziemniaki oraz bulion. Gotuj ok. 15-20 minut.
4. Całość przełóż do blendera, dodaj także tarty chrzan, śmietanę oraz sól i włącz urządzenie. Pyszny krem uzyskasz w kilka chwil.
5. Do gotowej zupy dodaj podsmażoną wcześniej kiełbasę, szczypiorek oraz ugotowane na twardo jajko. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Biała kielbasa pod chrzanowym beszamelem



Składniki / 4 porcje

## Składniki:

- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 2 łyżki mąki pszennej
- 500 ml mleka
- 2 łyżki chrzanu tartego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 szt. białej kielbasy

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Gotowanie rozpocznij od przygotowania chrzanowego sosu beszamel. Na początek połącz na patelni masło oraz posiekaną w piórka cebulę.
2. Do lekko zeszkłonej cebuli dodaj mąkę pszenną i mleko.
3. Na koniec dodaj tarty chrzan, sól i pieprz.
4. Powstały sos przelóż do formy z Ovi.
5. Ułóż na wierzchu białe kielbaski i zapiekaj w Ovi przez 20 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
6. Gotowe kielbaski podawaj z ulubionymi dodatkami.



Zobacz film  
z przepisem >



# Wege pasta z ciecierzycy



Składniki / 1 porcja

## Składniki:

- 200 ml aquafaby
- sok z połówki cytryny
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 1 łyżka soli
- 1,5 szklanki oleju rzepakowego
- 240g ugotowanej ciecierzycy
- 1/3 szklanki posiekanego szczypiorku

## Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Przy pomocy blendera ręcznego połącz aquafabę, sok z cytryny, musztardę i sól.
2. Następnie stopniowo dodawaj olej rzepakowy.
3. Powstałą masę połącz z ugotowaną ciecierzycą.
4. Całość zblenduj, a na koniec dopraw posiekanym szczypiorkiem i pieprzem do smaku. Przygotowaną pastę wstaw do lodówki.
5. Gotową pastą możesz udekorować wielkanocne jajka ugotowane na twardo. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >



# Mazurek pomarańczowy

Składniki / 4 porcje



## Składniki:

### Warstwa pomarańczowa

- 2 duże pomarańcze
- 1/3 szklanki cukru
- 2 łyżki soku z limonki

### Dodatki

- 10 g płatków migdałowych
- marchewka do dekoracji

### Spód

- 150 g mąki krupczatki
- 150 g mąki pszennej
- 200 g masła prosto z lodówki
- 2 żółtka
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżka śmietany 18%

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania pomarańczowego wypełnienia. Zmiksuj w blenderze obrane pomarańcze, cukier i sok z limonki.
2. Powstały sok gotuj ok. 15 minut, aż zgęstnieje.
3. Teraz czas na kruche ciasto! Połącz na stolnicy dwa rodzaje mąk, masło, żółtka, cukier puder i śmietanę. Kiedy już uzyskasz ciasto jednolitej konsystencji, owiń je folią spożywczą i wstaw do lodówki.
4. Po upływie 30 minut rozwałkuj ciasto pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Wytnij z niego koło wielkości formy do pieczenia, a następnie umieść je w przygotowanej formie.
5. Z pozostałego ciasta upleć dwa warkoczyki i ułóż je dookoła spodu, formując rant. Spód lekko ponakłuwaj widelcem, a następnie piecz w Ovi przez 15 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
6. Na gotowym i ostudzonym spodzie rozprowadź pomarańczową masę. Udekoruj mazurka płatkami migdałów i startą marchewką.
7. Można podawać!

Zobacz film  
z przepisem >



# Tarta wielkanocna



Składniki / 2 porcje

## Składniki:

- 200 g kruchego ciasta
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 biała kiełbasa
- 2 jajka
- 150 g śmietany 18%
- 1 łyżka chrzanu tartego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/3 szklanki posiekanego szczypiorku

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Umieść kruche ciasto w formie do pieczenia i ponakłuwaj je delikatnie widelcem.
2. Na wierzchu rozłóż papier i wypełnij formę suchą kaszą. Tak przygotowane ciasto piecz w Ovi przez 10 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
3. W międzyczasie ugotuj na twardo 2 jajka i pokrój w plastry białą kiełbasę.
4. W blenderze próżniowym połącz surowe jajka, śmietanę, chrzan, sól oraz pieprz.
5. Na podpieczonym spodzie umieść połówki jajek ugotowanych na twardo oraz kawałki kiełbasy. Wlej do formy jajeczną mieszankę, a całość posyp szczypiorkiem. Piecz w Ovi przez kolejne 20 minut.
6. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >



# Tofurnik

Składniki / 8 porcji



## Składniki:

### Masa tofu

- 350 g tofu
- 1/2 szklanki kaszy jaglanej (nieugotowanej)
- 1/2 szklanki erytrytolu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- sok z połówki cytryny
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 400 ml mleka kokosowego

### Spód

- 150 g ciastek owsianych
- 1/4 szklanki oleju kokosowego

### Polewa

- 1/2 szklanki masła orzechowego
- 200 ml mleka kokosowego

### Dodatki

- 1/2 szklanki migdałów krojonych
- świeża bazylia do dekoracji

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania spodu. Połącz pokruszone ciastka owsiane z olejem kokosowym. Następnie przełóż je do formy do pieczenia, tworząc zwarty spód.
2. Teraz przygotuj masę z tofu. Połącz w blenderze tofu, kaszę jaglaną, orzechy włoskie, erytrytol, mąkę ziemniaczaną, sok z cytryny, ekstrakt waniliowy i mleko kokosowe.
3. Powstałą masę przelej do przygotowanej formy i wstaw do piekarnika na 15 minut (temp. 180 stopni Celsjusza). Następnie zmniejsz temperaturę do 120 stopni i piecz przez kolejne 60 minut.
4. W międzyczasie przygotuj polewę, rozgrzewając w garnku masło orzechowe i mleko kokosowe. Mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Rozprowadź polewę na ostudzonym cieście. Wierzch udekoruj migdałami i świeżą miętą.
6. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >





# Muffiny jajeczne w koszyczkach z zoodlowanej marchewki

Składniki / 6 porcji



## Składniki:

- 1 marchewka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli (z podziałem na pół)
- 1 łyżeczka pieprzu (z podziałem na pół)
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 szklanki liści szpinaku
- 6 jajek
- liście sałaty do dekoracji

## Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Gotowanie rozpocznij od przygotowania spiralek z marchewki w Zoodlerze Philips. Następnie połącz je z oliwą z oliwek, solą, pieprzem i kurkumą. Dokładnie wymieszaj.
2. Tak przygotowaną marchewkę umieść w formie na muffiny i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni Celsjusza na 10 minut.
3. Na podpieczonych marchewkowych koszyczkach umieść świeże liście szpinaku i po jednym surowym jajku.
4. Każdą porcję dopraw solą i pieprzem, po czym ponownie wstaw całość do piekarnika - tym razem na 12 minut.
5. Gotowe muffiny świetnie się będą prezentować, jeśli podasz je na liściach sałaty.



Zobacz film  
z przepisem >





# Jajka w chrupiącej panierce

Składniki / 8 porcji



## Składniki:

### Jajka

- 3 jajka (surowe)
- 3/4 szklanki mleka
- 3/4 szklanki bułki tartej
- 1/2 szklanki parmezanu
- 8 ugotowanych na twardo jajek

### Sos chrzanowy

- 4 łyżki chrzanu tartego
- 4 łyżki majonezu
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj dwie miseczki. W jednej połącz roztrzepane jajka i mleko, a w drugiej wymieszaj bułkę tartą ze startym parmezanem.
2. Obtocz ugotowane jajka najpierw w mlecznej, a następnie w serowej mieszance. Przelóż do koszyka Ovi i piecz przez 15 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
3. W międzyczasie przygotuj sos chrzanowy. Połącz tarty chrzan, majonez, jogurt naturalny, sok z cytryny, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj.
4. Chrupiące jajka podawaj w towarzystwie sosu chrzanowego. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Pesto koperkowe z zoodłowaną cukinią



Składniki / 2 porcje



## Składniki:

- 50 g orzeszków pini
- 1 pęczek świeżego koperku
- 30 g sera parmezan
- 1 ząbek czosnku
- 50 ml oleju roślinnego
- 1/3 łyżeczki soli
- 1 cukinia
- 2 jajka ugotowane na miękko

## Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej suchą patelnię i podpraż na niej orzeszki pini.
2. Przełóż orzeszki do blendera i połącz z koperkiem, parmezanem, czosnkiem, olejem roślinnym oraz solą.
3. Zzoodluj cukinię, a następnie przełóż ją na patelnię razem z wcześniej przygotowanym pesto – mieszaj do połączenia się.
4. W międzyczasie ugotuj jajka na miękko
5. Czas podawać! Przełóż mieszankę z patelni na przygotowane talerze, formując z niej zielone gniazdko. Pośrodku każdego z nich umieść jajko, a następnie całość dopraw do smaku i posyp parmezanem.



Zobacz film  
z przepisem >



# Sos chrzanowy na zimno



Składniki / 300 ml



## Składniki:

- 2 jajka ugotowane na twardo
- 30 g chrzanu tartego
- 150 g śmietany 12%
- 100 ml majonezu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu

## Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki umieść w blenderze próżniowym i zacznij blendować.
2. Już po chwili otrzymasz idealnie kremową i jednolitą konsystencję! Sos przechowuj w lodówce nie dłużej niż 3 dni.
3. Idealnie nada się do wielkanocnej sałatki, wędlin, a także do ugotowanych na twardo jajek. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Tajka faszerowane na 3 sposoby

Składniki / 20 porcji



## Składniki:

### Farsz z zielonego groszku

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 70 g świeżego szpinaku
- 150 g ugotowanego zielonego groszku
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

### Farsz z łososia

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 250 g sera śmietankowego
- 150 g łososia wędzonego
- 2 łyżki pasty z suszonych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu

### Farsz z pieczarek

- 2 łyżki masła
- 200 g pieczarek
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 60 g startego żółtego sera
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj na twardo wszystkie potrzebne Ci jajka i poczekaj aż wystygną. Obierz je starannie, a następnie każde z nich przekrój wzdłuż na pół i oddziel żółtka od białek.
2. Zielony farsz przygotujesz łącząc w robocie kuchennym ugotowane na twardo żółtka, świeży szpinak, zielony groszek, majonez, sól i pieprz.
3. Do przygotowania kolejnej kombinacji, najpierw zetrzyj pieczarki na tarce i podsmaż je na rozgrzanym maśle. Następnie zblenduj podsmażone na patelni pieczarki wraz z żółtym serem, ugotowanymi na twardo żółtkami, solą oraz pieprzem.
4. Farsz łososiowy przygotujesz mieszając w robocie kuchennym łososia, serek śmietankowy, pastę z suszonych pomidorów, czosnek, sól i pieprz.
5. Napełnij rękaw cukierniczy wybranym farszem i wypełnij przygotowane wcześniej połówki białek.
6. Przełóż całość na talerz – pyszna i oryginalna przekąska na wielkanocny stół jest już gotowa.



Odkryj  
smart sprzęt >



Zobacz film  
z przepisem >

# Leśny mech w wielkanocnym wydaniu

Składniki / 9 porcji



## Składniki:

### Biskopt

- 250g świeżego szpinaku
- 1/4 szklanki wody
- 3/4 szklanki cukru
- 3 jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 1 i 3/4 szklanki mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

### Krem

- 300 ml śmietanki 30%
- 280 g serka mascarpone
- 1 galaretka krystaliczna
- 150 ml wrzątku
- 5 łyżek cukru pudru

### Pozostałe składniki

- słodkie jajka wielkanocne
- maliny
- borówki

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Do dużej miski przełóż szpinak i wlej wodę. Zblenduj na gładką masę i odstaw na bok.
2. W drugiej misce miksuj jajka i cukier. Kiedy uzyskasz już puszystą i jasną mieszankę, stopniowo dolej do niej oleju, nie przerywając mieszania.
3. Następnie do miski dodaj zblendowany szpinak, mąkę i proszek do pieczenia. Masę przelej do formy do pieczenia i piecz przez 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
4. W międzyczasie przygotuj krem. Ubij śmietankę z cukrem pudrem, a następnie dodawaj stopniowo serek mascarpone i przestudzoną galaretkę krystaliczną.
5. Po wyjęciu biskoptu z piekarnika, odczekaj aż ostygnie i odetnij jego wierzch. Na spodzie rozprowadź przygotowany krem i dodaj świeże owoce.
6. Z odciętej części stwórz kruszonkę i posyp nią wierzch ciasta. Dodaj cukrowe i czekoladowe jajka, po czym wstaw deser do lodówki na około 1,5 godziny.
7. Wygląda pysznie, prawda?



Zobacz film  
z przepisem >

# Muffiny jajeczne z zoodlowanymi warzywami



Składniki / 6 sztuk



## Składniki:

- 2 ziemniaki
- 1 cukinia
- 40 g startego sera cheddar
- 1/3 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 6 jajek

## Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. W zoodlerze przygotuj ziemniaki i cukinię, a w mgnieniu oka otrzymasz bazę do pysznych muffinów.
2. Zzoodlowane warzywa wstaw na 5 minut do kuchenki mikrofalowej, aby zmiękły. Jeśli nie masz mikrofalówki, podsmaż je na patelni.
3. Do warzyw dodaj ser, sól, pieprz i oliwę z oliwek. Dokładnie wymieszaj.
4. Powstałą mieszankę rozdziel na 6 kokilek i do każdej z nich dodaj po jednym jajku. Wstaw je do rozgrzanego na 170 stopni Celsjusza piekarnika na 15 minut.
5. Ostrożnie wyjmij gotowe muffinki i ciesz się pysznym śniadaniem dla całej rodziny!



Zobacz film  
z przepisem >



# Pieczeń rzymska z zoodłowaną marchewką



Składniki / 4 porcje



## Składniki:

### Mięso

- 800 g mielonego mięsa z indyka
- 1/3 szklanki bułki tartej
- 1/2 cebuli
- 3 jajka
- 1/3 szklanki posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki pieprzu

- 1 łyżeczka soli
- 1/3 szklanki mleka
- 1 zoodłowana marchewka (duża)

### Glazura

- 1/2 szklanki ketchupu
- 2 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżeczka suszonego czosnku
- 1 łyżeczka suszonej cebuli
- 1/3 łyżeczki soli

### Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. W dużej misce połącz mięso mielone z indyka z bułką tartą, cebulą i jajkami.
2. Następnie dodaj natkę pietruszki, zioła prowansalskie, czosnek, słodką paprykę, pieprz i sól. Dokładnie wymieszaj.
3. Na samym końcu dodaj mleko i ponownie wymieszaj.
4. W formie do pieczenia rozłóż pierwszą warstwę przygotowanego mięsa, tworząc w niej lekkie wgłębienie. Umieść tam zoodłowaną wcześniej marchewkę. Dopraw do smaku, po czym ułóż kolejną warstwę aromatycznego mięsa. Powtórz cały proces, a następnie całość wstaw do rozgrzanego do 180 stopni Celsjusza piekarnika na 40 minut.
5. W międzyczasie przygotuj glazurę, miksując ze sobą ketchup, brązowy cukier, suszony czosnek, cebulę oraz sól.
6. Powstałą mieszankę rozprowadź na gorącej pieczeni i ponownie umieść ją w piekarniku – tym razem na 20 minut.
7. Pysznie pachnącą pieczeń wyjmij z piekarnika – smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Sernik na zimno z orzechów



Składniki / 6 porcji



## Składniki:

### Masa orzechowa

- 2400 g orzechów nerkowca
- 1 pomarańcza
- 1/2 szklanki miodu
- 1/2 szklanki oleju kokosowego
- 1 szczypta soli

### Spód

- 200 g orzechów włoskich
- 200 g daktyli suszonych

### Warstwa z borówek

- 350 g borówki amerykańskiej
- 1/3 szklanki miodu
- 1,5 łyżeczki agaru

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania spodu sernika – zblenduj orzechy włoskie i suszone daktyle. Mieszanę równomiernie rozprowadź na spodzie formy i wstaw do lodówki, aby się schłodziła.
2. Czas na pierwszą warstwę. Zmiksuj ze sobą: orzechy nerkowca, pomarańczę, miód, olej kokosowy oraz sól.
3. Powstałą masę przełóż do formy i wstaw do lodówki na 2-3 godziny.
4. W blenderze połącz borówki amerykańskie i miód, a następnie przelej je do garnka i podgrzej wraz z agarem.
5. Przygotowaną mieszanę przelej do formy, tworząc trzecią warstwę sernika. Wstaw całość do lodówki na 3 godziny lub do zamrażarki na godzinę.
6. Gotowe ciasto możesz udekorować borówkami i orzechami nerkowca. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >



# Wielkanocne pankejki w formie zajaczka



Składniki / 4 porcje

## Składniki:

### Naleśniki

- 320 ml mleka
- 3 jajka
- 60 g masła (roztopionego)
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 270 g mąki

### Dodatki do dekoracji

- bita śmietana
- dropsy czekoladowe
- banan

### Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto na naleśniki przygotujesz, łącząc w blenderze mleko, jajka, roztopione masło, cukier, proszek do pieczenia oraz mąkę pszenną.
2. Na rozgrzanej patelni usmaż z gotowego ciasta naleśniki w różnych kształtach (brzuszek, głowa, uszy i łapki).
3. Na talerzu ułóż z usmażonych naleśników wielkanocnego zajaczka.
4. Nie zapomnij o ogonku, który przygotujesz przy pomocy bitej śmietany! Na łapkach połóż plastry banana i czekoladowe dropsy.
5. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Pascha wielkanocna



Składniki / 6 porcji

## Składniki:

- 4 żółtka
- 1/2 szklanki cukru
- 500 g tłustego twarogu
- 40 g masła
- 250 ml śmietanki 30% (cieplej)
- 1/2 szklanki rodzynek sułtańskich
- 1/2 szklanki rodzynek złotych
- 1/2 szklanki suszonych fig
- 1/2 szklanki orzechów włoskich

## Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp rodzynek sułtańskie i złote oraz suszone figi. Następnie całość zalej wrzątkiem i odstaw na 15 minut.
2. W międzyczasie połącz w blenderze żółtka, cukier, twaróg, masło i ciepłą śmietankę.
3. Powstałą masę połącz z wcześniej przygotowanymi suszonymi owocami i dodaj posiekane orzechy.
4. Teraz przygotuj naczynie z otworami. Możesz wykorzystać do tego doniczkę wyłożoną gazą.
5. Doniczkę z gazą umieść w misce i przelej do niej masę serową z bakaliami.
6. Dociśnij całość od góry przy pomocy np. talerzyka i słoika. Tak zabezpieczoną paschę wstaw do lodówki na całą noc.
7. Po wyjęciu paschy z formy, udekoruj ją bakaliami. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >



# Świąteczny schab z bakaliami

Składniki / 4 porcje



## Składniki:

### Schab

- 1 schab
- 80 g masła (miękkiego)
- 150 g suszonych moreli
- 150 g suszonych śliwek
- 3/4 szklanki migdałów w płatkach

### Ziemniaki

- 5 ziemniaków
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

### Marynata

- 5 łyżek musztardy miodowej
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

### Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania marynaty. Połącz musztardę miodową, majeranek, czosnek, sól oraz pieprz. Dokładnie wymieszaj.
2. Teraz zrób nacięcie w schabie, tak jak na zdjęciu poniżej.
3. Następnie w osobnej misce połącz masło, morele, śliwki oraz płatki migdałów. Farsz gotowy! Teraz umieść go w schabie.
4. Pokryj schab w całości wcześniej przygotowaną marynatą.
5. Całość okryj papierem do pieczenia i folią aluminiową. Tak przygotowany schab piecz przez 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
6. Kiedy schab się piecze, przygotuj ziemniaki. Najpierw je zoodluj, a następnie połącz z oliwą z oliwek, solą oraz pieprzem.
7. Kiedy minie godzina pieczenia, natnij papier oraz folię. Ułóż ziemniaki dookoła schabu i piecz całość przez kolejne 15-20 minut.
8. Danie gotowe – smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Ciasto jajka sadzone



Składniki / 8 porcji



## Składniki:

### Ciastko

- 200 g cukru
- 3 jajka
- 250 ml mleka
- 80 g masła (rozpuszczonego)
- 140 g kakao
- 250 g mąki pszennej
- 50 g drożdżów czekoladowych

### Sos chrzanowy

- 250 g śmietanki 30%
- 250 g mascarpone
- 40 g cukru pudru
- 4 połówki brzoskwiń w syropie
- świeża mięta do dekoracji

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. W dużej misce zmiksuj ze sobą cukier i jajka.
2. Następnie dodaj mleko i rozpuszczone masło.
3. Czas na suche składniki – stopniowo dodawaj do miski mąkę, kakao i drożdże czekoladowe. Mieszaj do uzyskania gładkiej masy.
4. Masę przełóż do formy do pieczenia, po czym wstaw formę do Ovi na 40-45 minut (temperatura powinna wynosić 160 stopni Celsjusza).
5. W międzyczasie przygotuj krem. Połącz śmietankę, mascarpone i cukier puder.
6. Po wyjęciu ciasta, poczekaj aż wystygnie. Następnie rozprowadź na nim część kremu.
7. Z pozostałego kremu przy pomocy łyżki zrób 4 kleksy. Na wierzchu każdego kleksa umieść połówkę brzoskwini.
8. Gotowe ciasto możesz udekorować świeżą miętą. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >

# Buleczki zajączki z farszem



Składniki / 10 sztuk

## Składniki:

### Farsz

- 1 marchewka
- 1 cebula
- 200 g pieczarek
- 1 filet z kurczaka
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 100 ml bulionu warzywnego
- 2 ząbki czosnku
- 1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej

### Ciasto drożdżowe

- 500 g mąki pszennej
- 20 g świeżych drożdży
- 150 ml mleka (ciepłego)
- 40 g masła
- 2 jajka (jedno do posmarowania zajączków)
- 1 łyżka cukru
- 1 szczypta soli

### Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynaj od przygotowania ciasta drożdżowego. Następnie zrób farsz – umieść w Ovi marchewkę, cebulę, pieczarki, filet z kurczaka, olej roślinny, sól oraz pieprz. Całość piecz przez 30 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
2. Do upieczonych warzyw dodaj: bulion warzywny, czosnek oraz gałkę muszkatołową. Przy pomocy blendera ręcznego zmiksuj całość na gładką masę.
3. Wyrośnięte ciasto drożdżowe podziel na mniejsze kawałki. Następnie na każdym z nich umieść porcję farszu i zawiń ciasto, tworząc kształt jajek.
4. Odstaw do wyrośnięcia pod przykryciem na 15 minut.
5. Przy pomocy nożyczek zrób zajączkom uszy. Nie zapomnij również o oczkach – zrobisz je za pomocą grubszego patyczka lub zapałki.
6. Tak przygotowane zajączki umieść w Ovi i posmaruj je jajkiem. Piecz przez 10-12 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
7. Gotowe zajączki możesz ułożyć na liściu sałaty. Smacznego!



Zobacz film z przepisem >



# Pieczona rolada z boczku



Składniki / 4 porcje



## Składniki:

### Marynata

- 1/3 szklanki oleju roślinnego
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżka suszonego czosnku
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżeczka kminu mielonego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu

### Pozostałe składniki

- 1200 g surowego boczku
- 4 ziemniaki
- 1/4 szklanki oleju roślinnego
- 1 łyżka suszonego rozmarynu
- 1 łyżeczka soli

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi
- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotuj marynatę, łącząc olej roślinny, słodką paprykę, suszony czosnek, suszony majeranek, kmin mielony, sól oraz pieprz. Dokładnie wymieszaj.
2. Rozprowadź przygotowaną marynatę na surowym boczku, po czym zwiń go w roladę.
3. Umieść roladę w papierze do pieczenia i owiń dodatkowo w folię aluminiową. Następnie wstaw do Ovi i piecz przez 3 godziny w temperaturze 140 stopni Celsjusza.
4. W międzyczasie przygotuj ziemniaki. Najpierw je zoodluj, a następnie wymieszaj z olejem roślinnym, rozmarynem i solą.
5. Po 3 godzinach pieczenia wyjmij roladę z Ovi i ułóż w koszyku przygotowane ziemniaki. Na wierzchu ponownie połóż roladę i zapiekaj całość jeszcze 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
6. Smacznego!



Odkryj  
smart sprzęt >



Zobacz film  
z przepisem >

# Pieczony paszтет wegański



Składniki / 1 porcja

## Składniki:

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 por
- 2-3 marchewki
- 2-3 ząbki czosnku
- 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 200 g kaszy jaglanej
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu

## Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej oliwę na patelni. Następnie połącz na niej pora, marchewkę, czosnek, ziele angielskie oraz liście laurowe.
2. Warzywa z patelni wymieszaj z ugotowaną kaszą jaglaną, a następnie dodaj do nich oregano, słodką paprykę, sól, przecier pomidorowy oraz pieprz.
3. Zblenduj całość tworząc masę na paszтет.
4. Na brzegach i dnie formy do pieczenia rozprowadź masło i delikatnie oprósz całość bułką tartą. Następnie przełóż do środka wcześniej przygotowaną masę i wstaw formę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni Celsjusza na 60 minut.
5. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >





# Wege kielbasa na wielkanocny stół

Składniki / 4 porcje



## Składniki:

- 1/2 szkl. grochu łuskanego
- 1/2 szkl. soczewicy zielonej
- 400 g włoszczyzny
- 1/2 szkl. pestek słonecznika
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1/2 szkl. mielonego siemienia lnianego

## Przydatne urządzenia:

- Blender kielichowy Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie kielbasy w stylu wege rozpocznij od połączenia w dużej misce grochu łuskanego, soczewicy, włoszczyzny, pestek słonecznika, słodkiej papryki, suszonego majeranku, czosnku, soli i pieprzu.
2. Całość zblenduj na jednolitą masę.
3. Do mieszanki dodaj siemię lniane w zmielonej formie.
4. Powstałą masę umieść na papierze do pieczenia i zwiń w rulon.
5. Tak zabezpieczoną kielbasę umieść w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni Celsjusza na 20 minut.
6. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >



# Wielkanocne dania z zakreconymi dekoracjami

Składniki / 6 porcji



## Składniki:

### Warzywa do dekoracji

- ogórki kiszzone
- ogórki zielone
- rzodkiewki
- marchewki

### Dania wielkanocne

- kanapki z pasztetem
- sałatka jarzynowa
- sałatka śledziowa
- deska z mięsem
- jajka z pastą
- koreczki z łososia

## Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Przy pomocy zoodlera przygotuj warzywne dekoracje z: marchewek, rzodkiewek, ogórków kiszonych i zielonych.
2. Ogórki kiszzone będą świetną dekoracją m.in. kanapek z pasztetem...
3. ...oraz sałatki śledziowej.
4. Na wielkanocnym stole nie brakuje również deski wędlin. Możesz ozdobić ją zoodlowanymi marchewkami i rzodkiewkami.
5. Jajka faszerowane będą świetnie się prezentować, jeśli położysz je na spiralkach z ogórków zielonych!
6. Zoodlowane warzywa będą też ciekawą dekoracją koreczków z łososiem.
7. Można zasiadać do stołu!



Zobacz film  
z przepisem >



# Ciasteczka jajka z kremem cytrynowym

Składniki / 2 porcje



## Składniki:

### Ciasto kruche

- 300 g mąki
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 200 g masła (prosto z lodówki)
- 1 szczypta soli

### Ciasto kruche

- cukier puder do dekoracji
- świeża mięta do dekoracji

### Krem cytrynowy

- 2/3 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru
- 1/3 szklanki wody
- 1/3 szklanki mąki kukurydzianej
- 1/2 szklanki soku z cytryny
- 4 łyżki masła
- 5 żółtek

## Przydatne urządzenia:

- Philips Ovi



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotuj kruche ciasto. Połącz ze sobą mąkę, cukier puder, jajko, masło i szczyptę soli.
2. Zagniataj, aż uzyskasz jednolite ciasto. Następnie owiń je folią spożywczą i wstaw do lodówki na 45 minut.
3. W międzyczasie przygotuj krem cytrynowy. W rondelku połącz mleko, cukier, wodę, mąkę kukurydzianą oraz sok z cytryny.
4. Kiedy mieszanka będzie już ciepła, odlej 150 ml do osobnej miseczki i połącz z 5 żółtkami.
5. Powstałą w misce mieszankę wlej z powrotem do rondelka. Na koniec dodaj masło i wymieszaj. Kiedy mieszanka zgęstnieje, odstaw krem do ostygnięcia.
6. Podziel ciasto na pół. Rozwałkuj każdą część i wytnij kółka. W połowie kółek wytnij dodatkowe oczko, tworząc obręcz (jak na zdjęciu powyżej).
7. Kółka piecz w Ovi przez 10 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.
8. Na "pełnym" ostudzonym ciastku ułóż porcję cytrynowego kremu. Następnie przełóż ciastkiem z oczkiem.
9. Gotowe ciasteczka udekoruj cukrem pudrem i świeżą miętą. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >

# Wiosenne babeczki na słono



Składniki / 6-8 porcji



## Składniki:

### Babeczki

- 2 jajka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 150 g szpinaku
- 1/4 szklanki koperku
- 100 g zielonego groszku
- 90 g parmezanu
- 1/4 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 szczypty soli
- 180 g mąki
- 100 g majonezu
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

### Zielony krem

- 100 g majonezu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- 250 g zielonego groszku
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu
- 3 jajka (ugotowane na twardo)
- 1/4 szklanki parmezanu
- 2 żółtka (ugotowane na twardo)

### Przydatne urządzenia:

- Zoodler Philips



Odkryj  
smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

1. W blenderze próżniowym połącz ze sobą: jajka, sok z cytryny, świeży szpinak oraz koperek.
2. Powstałą mieszankę przelóż do miski i dodaj do niej: zielony groszek, parmezan, cebulę, czosnek i sól.
3. Dodaj mąkę, majonez i proszek do pieczenia. Mieszaj do połączenia.
4. Powstałą masę przelóż do formy na muffinki, po czym wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni Celsjusza na 25 minut.
5. W międzyczasie przygotuj zielony krem. Użyj do tego blendera ręcznego – zmiksuj majonez, sok z cytryny, olej i szpinak. Następnie dodaj zielony groszek, sól, pieprz oraz 3 ugotowane jajka i parmezan – blenduj na gładką masę.
6. Ostudzone babeczki udekoruj kremem i posyp żółtkiem. Smacznego!



Zobacz film  
z przepisem >

# Wiosenne soki

Składniki / 3 porcje



## Składniki:

### Zielony

- 1 brokuł
- 6 ogórków gruntowych
- 1 koper włoski
- 1 limonka

### Pomarańczowy

- 6 młodych marchew
- 2 jabłka
- 1 grejpfrut

### Czerwony

- 4 pomidory malinowe
- 1 cytryna
- 6 selerów naciowych

### Przydatne urządzenia:

- Wyciskarka do soków Philips



Odkryj smart sprzęt >

## Sposób przygotowania:

### Zielony sok

1. Aby przygotować zielony wiosenny sok, umieść w wyciskarce: brokuł, ogórki gruntowe, koper włoski oraz obraną limonkę.
2. Gotowy sok udekoruj według upodobania.

### Pomarańczowy sok

1. Czas na energetyczny pomarańczowy miks. Tym razem umieść w wyciskarce: młode marchewki, jabłka i grejpfrut.
2. Przelej do szklanek i dodaj sobie energii na cały dzień!

### Czerwony sok

1. I na koniec – samo zdrowie w czerwonym kolorze. Umieść w wyciskarce: pomidory malinowe, cytrynę oraz selery naciowe.
2. Pij na zdrowie!



Zobacz film z przepisem >



# Głodni inspiracji?

Jeżeli spodobały Ci się nasze przepisy, zachęcamy do pobrania darmowej aplikacji **NutriU!**



## W NutriU znajdziesz:

- ✓ setki przepisów na śniadania, obiady, kolacje i przekąski
- ✓ artykuły i porady żywieniowe
- ✓ przydatne informacje o produktach kuchennych Philips
- ✓ smart wskazówki dotyczące gotowania

## Pobierz już dziś!

Pobierz w  
**App Store**

POBIERZ Z  
**Google Play**

# Chcesz być zawsze na bieżąco?

**Zapisz się do naszego newslettera** i zyskaj dostęp do dedykowanych ofert, promocji, porad i inspiracji, a także informacji na temat nowości produktowych Philips.

Rejestrując się przez poniższy link, zyskujesz dostęp do e-booka z przepisami na śniadania świata.

Zapisz się >

