

GOTUJ Z

mixSy[®]

by Zepter





mixSy[®]
by Zepter



WSZECHSTRONNY I NIEZAWODNY MIKSER.
MIKSUJE, UBIJA, BLENDUJE, SIEKA I TNIE.



PORĘCZNY I LEKKI



WIELOFUNKCYJNY



SZYBKI, O DUŻEJ MOCY (2 TRYBY PRĘDKOŚCI PRACY)



WSZECHSTRONNY, Z KILKOMA AKCESORIAMI



ERGONOMICZNY



ŁATWY W UŻYCIU I CZYSZCZENIU



**WYPOSAŻONY W ZESTAW WYMIENNYCH OSTRZY
(NÓŻ ROZDRABNIACZ, UBIJACZKA, TRZEPACZKA,
NÓŻ SIEKACZ DO MIĘSA), MŁYNEK (PROCESOR)
ORAZ WYSOKI KUBEK POLIWĘGLANOWY .**

mixSy® to niezawodny partner w każdej kuchni.
Oszczędza Twój czas i energię, a ty możesz rozwijać
kulinarną kreatywność.

PASTA JAJECZNA

Składniki:

- 20 dkg białego sera/ twarogu
- 5 jajek
- 1 cebula
- 1 łyżeczka masła
- pół szklanki kwaśnej śmietany
- szczypiorek
- Sól, pieprz
- Dodatki: pieczywo, krakersy

Sposób wykonania:

Ugotowane na twardo jajka pokrój (bieg 1, nóż siekacz do mięsa). Cebulę i szczypiorek rozdrobnij w młynku/procesorze MixSy (bieg 2) przez ok. 5 sek.



Ser i śmietanę miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Następnie połącz wszystkie produkty, dopraw solą i pieprzem

i delikatnie wymieszaj (bieg 1, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek.

Podawaj z pieczywem.

PASTA (DIP) Z AWOKADO

Składniki:

- 1 średniej wielkości awokado (lub 2 mniejsze)
- 4 ząbki czosnku
- 100 ml kwaśnej śmietany (lub kremowego jogurtu),
- sok z cytryny
- sól, pieprz
- kilka pomidorków koktajlowych/łyżeczka musztardy Dijon

Sposób wykonania:

Z awokado usuń pestkę. Wyjmij miększą łyżką i od razu skrop sokiem z cytryny. Do miski włóż czosnek, śmietanę, sól i pieprz.

Miksuj przez chwilę (bieg 2, nóż rozdrabniacz) i następnie dodaj awokado i dalej miksuj, aż do uzyskania odpowiedającej Ci konsystencji. Możesz dodać również

pomidorki koktajlowe bez gniazd nasiennych.

By otrzymać bardziej pikantną wersję, zamiast pomidorków dodaj łyżeczkę musztardy Dijon.





PASTA Z BURAKA

Składniki:

- 250 g ugotowanego lub upieczonego buraka
- 50 g orzechów włoskich
- 3 ząbki czosnku
- 50 g sera białkańskiego
- 2 łyżki majonezu lub jogurtu
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Buraki najpierw pokrój w kawałki. Umieść wszystkie składniki w misce i miksuj (nóż rozdrabniacz, bieg 2).

Pasta idealnie pasuje do świeżej bagietki lub kromki ciemnego pieczywa.

Opcjonalnie, zamiast orzechów możesz dodać czerwoną cebulę.

SEREK CZOSNKOWY

Składniki:

- 1 ząbek czosnku
- 25 dkg sera białego/twarogu
- 4 łyżki słodkiej śmietanki (30%)
- 1 łyżeczka masła
- sól, pieprz
- Dodatki: koperek, natka pietruszki, cebula, pomidor

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włóż do kubka MixSy i miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) tak długo, aż masa stanie się puszysta.

Serek możesz przygotować z dowolnymi dodatkami: koperkiem, natką pietruszki, cebulą, pomidorami lub papryką.



OMLET

Składniki:

- pół szklanki mleka
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- sól

Sposób wykonania:

Białka ubij trzepaczką na sztywną masę w kubku MixSy. Następnie powoli dodawaj do niej żółtka i - wciąż ubijając - mąkę, mleko i sól. Masę jajeczną wlej na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię. Smaż z obu stron na złoty kolor.

Podawaj solo lub z ulubionymi dodatkami.



OMLET ZIOŁOWY

Składniki:

- 50 g startego sera (Ementaler lub Edam)
- garść świeżych ziół (wybierz, jakie lubisz, np. kolendra, tymianek, mięta)
- 6 świeżych jaj
- 2 łyżeczki wody
- sól, pieprz
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania:

Ser pokrój w kostkę. Zioła poszatkuj w młynku MixSy. Jajka wbij do miski, dodaj wodę, sól, pieprz, ser i posiekane zioła. Ubij trzepaczką. Rozgrzej



tłuszcz na patelni na średnim ogniu i wylej masę. Smaż na średnim ogniu do momentu, aż masa się zetnie.

Potrząśnij patelnię w czasie smażenia, by masa lepiej się po niej rozlała.

NALEŚNIKI Z SEREM

Składniki:

Ciasto naleśnikowe

- 0,5 l mleka
- 3 jajka
- 25 dkg mąki
- 2 dkg masła
- sól, cukier

Nadzienie

- 25 dkg sera białego
- 5 dkg cukru
- 2 jajka
- 1 cukier waniliowy
- 5 łyżek słodkiej śmietanki

Sposób wykonania:

Ciasto naleśnikowe

Wszystkie składniki dokładnie zmiksować w misce, (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1,5 min. Naleśniki smażyć na rozgrzanej patelni posmarowanej tłuszczem.

Nadzienie

Wszystkie składniki nadzienia miksować (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 1 min. Posmarować naleśniki nadzieniem, zawinąć i obsmażyć na maśle.



RACUCHY

Składniki:

- 0,5 kg białego sera
- 3 jaja
- 4 dkg masła
- 8 dkg cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól
- Dodatki: cukier puder z wanilią, sok malinowy, bita śmietana z owocami

Sposób wykonania:

Cukier zmiel w młynku, przesyp do kubka, wbij jajka i dodaj masło, następnie ubijaj (bieg 2, nóż trzepaczka) przez ok. 30 sek. Do otrzymanej masy dodaj ser, wsyp proszek do pieczenia i całość dokładnie wymieszaj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 4 min. Na rozgrzany



tłuszcz nakładaj ciasto łyżką. Smaż z obu stron na złoty kolor.

Podawaj z ulubionymi dodatkami.

DOMOWE PESTO

Składniki:

- 50 g sera parmezan
- 30 g orzeszków piniowych
- 2 ząbki czosnku
- garść świeżej bazylii
- garść natki pietruszki (lub liści rzodkiewki)
- 100 ml oliwy z oliwek
- sól

Sposób wykonania:

Parmezan pokrój na kawałki
umieść w młynku i zmiel.

Zmielony ser przesyp do kubka



MixSy, dodaj orzeszki, czosnek,
pietruszkę. Następnie miksuj
(nóż rozdrabniacz, prędkość 2)
stopniowo dolewając oliwę.
Pesto powinno mieć

kremową konsystencję.
Doskonale nadaje się do ma-
karonu, ale również do tostów
czy świeżego pieczywa.

GUACAMOLE

Składniki:

- 2 dojrzałe awokado
- sok z limonki
- łyżka świeżej kolendry
- 1 cebula
- 1 pomidor
- 1 ząbek czosnku
- Chili, sezam

Sposób wykonania:

Z awokado usuń pestkę i wyjmij
łyżką mięsz. Skrop sokiem
z limonki. Przełóż do miski.
Cebulę pokrój i posiekaj
razem z kolendrą i czosnkiem
w młynku MixSy. Następnie
dodaj składniki do awokado,
dorzuć też posiekane pomidory.
Wymieszaj używając
rozdrabniacza (prędkość 1).
Dopraw chili i sezamem.



GAZPACHO

Składniki:

- 600 g pomidorów (najlepiej z lodówki)
- 200 przecieru pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- garść świeżej bazylii
- sól, pieprz, sos tabasco
- 1 ogórek
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 cebula dymka
- oliwa z oliwek

Sposób wykonania:

Ogórek, seler naciowy i cebulę dymkę umyj, pokrój na kawałki. Odtóż. Pokrój pomidory, czosnek i bazylię. Umieść je w kubku MixSy, dodaj przecier pomidorowy, sól, pieprz i kilka kropli tabasco. Zmiksuj (rozdrabniacz, tryb 2). Nalej do talerzy. Przed podaniem skrop oliwą z oliwek i udekoruj kawałkami ogórka, selera naciowego i cebuli.

Seler naciowy możesz zastąpić kolorową papryką.



DOMOWY MAJONEZ

Składniki:

- 1 jajko
- 1 szklanka oleju
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Jajko wbij do kubka MixSt, dodaj pozostałe składniki. Wszystkie produkty powinny mieć jednakową temperaturę. Następnie ubijaj (nóż trzepaczka, biegi 1 i 2 na zmianę) przez ok. 1 min. Aby uzyskać bardziej gęsty majonez, dodaj łyżkę ciepłej wody.



BULKA TARTA

Składniki:

- 1 bułka kajzerka (najlepiej czerstwa)
- Opcjonalnie przyprawy: czarnuszka lub czarny sezam, rozmaryn, tymianek

Sposób wykonania:

Bułkę rozkrusz i włóż do młynka i zmiksuj na pyłek.

Możesz też dodać przyprawy.



KREM CZOSNKOWY

Składniki:

- 8 ząbków czosnku
- 250 g ziemniaków
- 20 g masła
- 100 ml śmietany do zup i sosów
- woda lub bulion warzywny
- sól, kolorowy pieprz
- świeża zieleń – zielona pietruszka, lubczyk

Sposób wykonania:

Obierz i umyj czosnek i ziemniaki. Pokrój ziemniaki na kawałki. Umieść w naczyniu do gotowania. Dodaj wodę lub bulion, tak by przykryły warzywa i gotuj. Po ugotowaniu warzyw (kiedy zmiękną), dodaj śmietanę. Zmiksuj krótko jeszcze raz. Zioła posiekaj w młynku MixSy. Po nalaniu zupy do talerzy, udekoruj świeżymi ziołami.

Możesz podawać z grzankami.



KREM DYNIOWY Z IMBIREM

Składniki:

- 650 g dyni
- 10 g imbiru
- 1 ząbek czosnku
- woda
- śmietana do zup i sosów
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól, pieprz, kurkuma
- świeże zioła: kolendra, pietruszka

Sposób wykonania:

Obierz dynię, imbir i czosnek i umieść je w naczyniu do gotowania. Dodaj wodę (tyle, by przykryła wszystkie składniki), oliwę i przyprawę. Gotuj, aż warzywa zmiękną. Po ugotowaniu zmiksuj zupę bezpośrednio w naczyniu (nóż rozdrabniacz, prędkość 2). Dodaj śmietanę i zmiksuj krótko jeszcze raz. Zioła posiekaj w młynku MixSy. Po nalaniu zupy do talerzy, udekoruj talerze świeżymi ziołami.



PIEROGI Z ZIEMIANKAMI I SEREM

Składniki:

- 0,5 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 1 cebula
- 12 dkg białego sera
- 35 dkg mąki
- 10 dkg masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Jajko wbij do miski, dodaj mąkę i miksuj (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1 min., dolewając tyle wody, aby ciasto nie lepiło się do palców. Miksuj ziemniaki z serem (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 2 min., dodaj na końcu przysmażoną na maśle cebulę, sól, pieprz i jedno jajko. Następnie rozwałkuj ciasto, wytnij szklanką kółka i nakładaj na nie masę ziemniaczano-serową. Pierogi po zlepieniu wrzucaj do osolonej, gotującej się wody. Gotuj 3 min.



FALAFEL

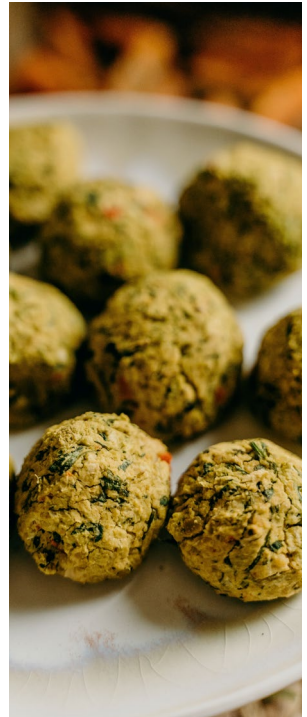
Składniki:

- 250 g namoczonej ciecierzycy (lub z puszki)
- 2 cebule dymki
- 4 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 1 łyżka stołowa mielonego kminu rzymskiego
- szczypta chili
- szczypta suszonej kolendry
- garść świeżej pietruszki
- 2 łyżeczki zwykłej mąki lub skrobi
- olej do smażenia



Sposób wykonania:

Odlej wodę z moczonej przez noc ciecierzycy (lub odcedź ciecierzycę z puszki). Cebulę obierz, pokrój na kawałki. Obierz czosnek. Umieść cebulę, czosnek i posiekaną zieloninę w młynku Mixsy. Po posiekaniu przełóż do miski. Dodaj przyprawy, mąkę. Miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) i dodawaj stopniowo ciecierzycę. Gotową masę przełóż do miski i pozostaw w lodówce na 20 minut. Wyjmij masę z lodówki i uformuj z niej zwarte kulki. Usmaż na oleju, a następnie osusz je ręcznikiem papierowym. Podawaj w tortilli, chlebkach pita lub z innym ulubionym pieczywem.



KLOPSIKI MIELONE Z BOCZKIEM

Składniki:

- 250-300 g mięsa (wołowina, wieprzowina itp.)
- 1 małej wielkości cebula
- 1 jajko
- sól, pieprz
- przyprawy według własnego uznania (majeranek, kurkuma, mielona kolendra itp.)
- 1 łyżka bułki tartej
- 100 g boczku

Sposób wykonania:

Mięso umyj, osusz, pokrój w kostkę i tak przygotowane

odłóż na bok. Boczek pokrój w paski i odłóż na talerzu na później. Zmiksuj w misce za pomocą MixSy (nóż do mięsa, bieg 2) obraną i pokrojoną w kawałki cebulę, jajko, przyprawy i łyżkę bułki tartej. Dodawaj stopniowo mięso i wciśnij miksuj (nóż do mięsa). Przygotowaną masę włóż do miski i wymieszaj z kawałkami boczku. Uformuj klopsiki i usmaż je na patelni. Podawaj z ryżem lub ugotowanymi ziemniakami, cebulą dymką i ulubionym dressingiem.



PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO

Składniki:

Ciasto

- 0,5 kg mąki
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 4 dkg masła
- pół szklanki gorącego mleka
- sól

Nadzienie

- 40 dkg sera
- 1 jajko
- 7 dkg cukru
- 6 dkg rodzynek
- 3 dkg skórki z pomarańczy
- 8 dkg masła

Sposób wykonania:

Mąkę, jajko, żółtko i masło miksuj (bieg 2, nóż ubijaczka) przez ok. 1 min., dolewając mleko. Otrzymane ciasto rozwałkuj i wykrój szklanką okrągłe krążki. Miksuj ser z cukrem i jajkiem na jednolitą masę (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 3 min. Dodaj rodzynek i skórkę z pomarańczy, mieszaj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 30 sek. Rozwałkuj ciasto, wykrój szklanką kółka i nakładaj na nie masę serową.

Zlep pierogi i wrzucaj partiami do osolonej, gotującej się wody. Gotuj 3 min. **Podawaj na gorąco z masłem i śmietaną.**



MANGO CHUTNEY

Składniki:

- 500 g mango
- 70 g cebuli
- ćwiartka pomarańczy - 50 g
- 70 g jabłka
- 50 g pomidora
- papryczka chili (optional)
- miód (optional)

Sposób wykonania:

Posiekaj cebulę, pomarańczę, mango, jabłko, pomidora.

Następnie umieść pokrojone składniki w rondelku, dodaj chili i miód. Gotuj na płycie indukcyjnej w temp. 90°C przez 20 minut.

Zmiksuj przy użyciu rozdrabniacza (tryb 2).



BUŁECZKI MAŚLANE

Składniki:

- 50 dkg mąki wrocławskiej
- 4 dkg drożdży
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 10 dkg cukru
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 7 dkg masła roślinnego
- sól

Sposób wykonania:

Przygotuj zaczyn: drożdże rozpuść w niewielkiej ilości mleka, dodaj trochę mąki i cukru i odstaw na chwilę w ciepłe miejsce. Pozostałe składniki włóż do miski, dodaj zaczyn drożdżowy



i wyrabiaj ciasto (MixSy: bieg 1, nóż trzepaczka) do momentu, gdy na jego powierzchni ukażą się pęcherzyki powietrza. Z ciasta uformuj bułeczki (możesz do środka włożyć

dżem, ser itp.). Każdą bułeczkę posmaruj żółtkiem. Piecz przez 10 min. w temperaturze 100°C, a następnie przez 20 min. w temperaturze 200°C.

CHŁEB OWOCOWY

Składniki:

- 250 g mąki typ 550
- 1 proszek do pieczenia
- 150 g cukru
- 120 ml oleju lub 120 g zmiękczonego masła
- 80 ml mleka
- 3 jaja
- garść orzechów (wedle preferencji)
- banany lub 3 słodkie pomarańcze lub 1/3 ananasa (3 warianty)
- 50 g dobrej jakości gorzkiej czekolady
- masło i mąka do formy do pieczenia

Sposób wykonania:

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Wszystkie składniki z wyjątkiem czekolady umieść w misce



i zmixuj (bieg 1 i 2 na zmiącnę, nóż rozdrabniacz?). Sprawdź konsystencję ciasta: jeśli jest zbyt lejące, dodaj nieco mąki, a jeśli jest gęste, dodaj mleka i ponownie zmixuj. Wlej masę do posmarowanej tłuszczem formy. Dodaj

kawałki czekolady. Chleb piecz przez 60-70 min. Wykałaczką sprawdź, czy ciasto jest gotowe (po nakłuciu wykałaczka musi być sucha). Upieczony chleb wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia.

LODY TRUSKAWKOWE

Składniki:

- 0,5 kg mrożonych truskawek
- 1 szklanka schłodzonej, słodkiej śmietanki (30%)
- słodzik lub cukier do smaku

Sposób wykonania:

Truskawki włóż do miski. Zalej śmietanką i odstaw na 2-3 min. Następnie miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez ok. 3 min. Masę przełóż do pojemnika i umieść w zamrażarce.



CIASTKA IMBIROWE

Składniki:

- 2 żółtka
- 12 dkg masła
- 12 dkg cukru
- 12 dkg mąki
- skórka z cytryny
- pół korzenia imbiru

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włóż do miski i zmiksuj (biegi 1 i 2 na zmianę, nóż rozdrabniacz) przez 5 min. Ciasto rozwałkuj i wycinaj foremką ciasteczka. Ułóż je na natłuszczonej blaszce i pozostaw na 3 godziny, po czym piecz w piekarniku przez 30 min.



KREM ORZECHOWY

Składniki:

- 12 dkg cukru
- 1 paczka orzechów laskowych
- 1 gorzka czekolada
- 2/3 kostki masła
- pół szklanki mleka zagęszczonego

Sposób wykonania:

W młynku zmiel w następującej kolejności: cukier, orzechy, czekoladę. Przełóż wszystko do miski, dodaj masło i zalej gorącym mlekiem. Miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 2 min. Krem przełóż do słoika lub pojemnika VacSy.

Przechowuj w chłodnym miejscu.





WAFLE CZEKOLADOWE

Składniki:

- 1 paczka wafli kwadratowych
- 3 białka
- 20 dkg czekolady gorzkiej
- 10 dkg cukru
- 10 dkg migdałów bez łupin

Sposób wykonania:

Ubij na sztywno białka z cukrem ubijaczką MixSy przez 1,5 min. Następnie dodaj zmielone w młynku MixSy migdały i czekoladę (czekoladę przed zmieleniem schłódź). Całość dokładnie wymieszaj, otrzymaną masę nakładaj na wafle. Wafle układaj na blasze i piecz bardzo wolno w lekko nagrzanym piekarniku.



CIASTO KEFIROWE

Składniki:

- 300 g mąki typ 550
- 1 proszek do pieczenia
- 220 g cukru
- 450 ml kefiru
- 4 łyżki oleju
- 2 jaja
- 2 łyżki kakao
- odrobina mąki i masła do przygotowania blachy
- do pieczenia

Sposób wykonania:

Nagrzij piekarnik do 180°C. Umieść wszystkie składniki w misce i wymieszaj trzepaczką. Wlej masę na natłuszczoną blachę i piecz w nagrzanym piekarniku przez 30-40 minut. Sprawdź, czy ciasto jest upieczone poprzez nakłucie wykałaczką, która po wyjęciu z ciasta powinna być sucha. Udekoruj placek roztopioną czekoladą.



DESER CZEKOLADOWO- BANANOWY

Składniki:

- 400 g tłustego twarogu
- 4-5 bananów
- 4 łyżki dobrego jakościowo kakao
- 2 łyżki miodu
- 100-150 ml mleka (śmietany)
- do dekoracji: czekolada i orzechy

Sposób wykonania:

Obierz banany i podziel je na kawałki. Umieść wszystkie składniki w misce i zmiksuj (nóż rozdrabniacz). Podawaj w miseczkach przyozdobionych startą czekoladą i posiekanymi orzechami. Na dno miseczek możesz położyć warstwę pokruszonych ciastek. Deser możesz również przełożyć do małych słoików i pozostawić w lodówce.

KOKTAJL SZPINAKOWO- BANANOWY

Składniki:

- 4 porządne garści szpinaku
- świeża pietruszka
- 2 małe banany (lub 1 duży)
- 2 łyżeczki nasion chia (opcjonalnie)
- 4 szklanki mleka migdałowego
- sok z połowy cytryny

Sposób wykonania:

Umieść wszystkie składniki w kubku MixSy i zmiksuj (nóż rozdrabniacz, bieg 2).



KOKTAJL JARMUŻOWO- BORÓWKOWY

Składniki:

- 40 g nasion łuskanego słonecznika
- 100 g jarmużu
- 2 banany
- 500 g borówek amerykańskich
- 1 szklanka mleka migdałowego
- 1 łyżka miodu

Sposób wykonania:

Umieść wszystkie składniki w kubku MixSy i zmiksuj (nóż rozdrabniacz, bieg 2).



NAPÓJ POMARAŃCZOWO- GREJPFRUTOWY

Składniki:

- 2 pomarańcze
- pół grejpfruta
- 1 łyżka miodu
- 0,5 l wody mineralnej

Sposób wykonania:

Obrane owoce włóż do wyższego pojemnika lub dzbanka, dodaj miód i dokładnie rozdrabnij (nóż do mięsa) przez 30 sek. Dolej wodę i miksuj (bieg 2, nóż rozdrabniacz) przez 30 sek.



NAPÓJ MLECZNO -BANANOWY

Składniki:

- 1 szklanka chłodnego mleka
- 1 duży banan (10 dkg)
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki włóż do wyższego pojemnika lub dzbanka i miksuj (nóż rozdrabniacz) przez 30 sek. Przelej do szklanek. Z porcji w tym przepisie otrzymasz 2 szklanki napoju.





www.zepter.pl