

AENO

Рецепти для блендера з функцією приготування AENO TB2



aeno.com



**Рецепти для програми
«NUT/SOY MILK»**

[Соєве молоко](#)

[Горіхове молоко з фундука](#)

[Горіхове молоко з мигдалю](#)

[Горіхове молоко з волоських горіхів](#)

[Молочно-горіховий напій із какао](#)

**Рецепти для програми
«FRUITS/VEGGIES»**

[Овочевий коктейль із селерою, яблуком і ківі](#)

[Морквяно-гарбузовий коктейль із яблуком](#)

[Зелений фітнес коктейль](#)

[Гарбузово-цитрусовий смузі з імбиром](#)

[Томатний фреш із базиліком](#)

**Рецепти для програми
«RISE PASTE»**

[Пряний крем-суп із кабачків](#)

[Крем-суп із сочевиці](#)

[Сирний суп-пюре](#)

[Крем суп із печериць](#)

[Крем суп цибулевий](#)

**Рецепти для програми
«CORN/CEREALS»**

[Кукурудзяна каша з манкою](#)

[Кукурудзяна каша з овочами](#)

[Кукурудзяна каша з плавленим сиром](#)

[Кукурудзяна каша із сухофруктами](#)

[Кукурудзяна каша з гарбузом](#)

[Каша з консервованої кукурудзи](#)

**Рецепти для програми
«SMOOTHIE»**

[Молочно-шоколадний коктейль із бананом](#)

[Персиково-абрикосовий молочний коктейль](#)

[Молочний коктейль із суницею](#)

[Полуничний шейк](#)

[Класичний молочний коктейль](#)

[Полунично-банановий смузі](#)

[Смузі із заморожених ягід](#)

[Смузі з яблук і зелені](#)

[Ягідний смузі з морозивом](#)

[Сирно-банановий смузі з вівсяними пластівцями](#)

**Рецепти для програми
«PASTRY»**

[Молочна гречана крем каша з какао](#)

[Молочна вівсяна крем каша з бананом](#)

[Молочна рисова крем каша з яблуком і родзинками](#)

[Манна крем каша з яблуком і корицею](#)

[Гарбузова крем каша з молоком і рисом](#)



Соєве молоко

 Складність Легка	 Підготовка 6 хв	 Приготування 25 хв	 Порцій 4-5
---	--	---	---



Інгредієнти:

Соя	150 г
Вода	1100 мл

Порядок приготування:

Сою промити, залити водою і залишити замочуватися на 6 годин.

Злити воду, в якій замочувалася соя.

У чашу блендера покласти сою і залити водою.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «NUT/SOY MILK» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Після закінчення приготування отриману суміш вилити з блендера і гарненько процідити через фільтр або дрібне сито.

Отримана рідина це і є соєве молоко.

Молоко охолодити й зберігати в холодильнику не більше 48 годин.



Горіхове молоко з фундука



Складність
Легка



Підготовка
4 хв



Приготування
25 хв



Порцій
3

Інгредієнти:

Фундук	150 г
Вода	750 г

Порядок приготування:

Горіхи замочити у воді на 4 години.

Злити воду, в якій замочувалися горіхи. У чашу блендера покласти горіхи, додати чисту воду і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «NUT/SOY MILK» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування отриману суміш вилити з блендера і гарненько процідити через фільтр або дрібне сито. Отримана рідина це і є горіхове молоко. Залишки макухи від горіхів не викидайте, їх можна підсушити й використати під час приготування кондитерських виробів і випічки. Молоко охолодити й зберігати у холодильнику не більше 48 годин.





Горіхове молоко з мигдалю

●●●●● Складність Легка	 Підготовка 4 хв	 Приготування 25 хв	 Порцій 4
------------------------------	------------------------	---------------------------	-----------------

Порядок приготування:

Горіхи замочити у воді на 4 години.

Злити воду, в якій замочувалися горіхи.

У чашу блендера покласти горіхи, фініки, додати чисту воду і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку «ON/OFF».

Кнопкою «Function» вибрати програму «NUT/SOY MILK» і натиснути кнопку «ON/OFF».

Після закінчення приготування отриману суміш вилити з блендера і гарненько процідити через фільтр або дрібне сито.

Отримана рідина це і є горіхове молоко.

Залишки макухи від горіхів не викидайте, їх можна підсушити й використовувати під час приготування кондитерських виробів і випічки.

Інгредієнти:

Мигдальний горіх	120 г
Вода	900 мл
Фініки без кісточок	40 г





Горіхове молоко з волоських горіхів

Інгредієнти:

Горіхи волоські	50 г
Вода	850 мл



Складність
Легка



Підготовка
8 хв



Приготування
25 хв



Порцій
3-4

Порядок приготування:

Горіхи замочити у воді на 8 годин.

Злити воду, в якій замочувалися горіхи.

У чашу блендера покласти горіхи, додати чисту воду і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «NUT/SOY MILK» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування отриману суміш вилити з блендера і гарненько процідити через фільтр або дрібне сито.

Отримана рідина це і є горіхове молоко.

Залишки макухи від горіхів не викидайте, їх можна підсушити та використовувати при приготуванні кондитерських виробів і випічки.

Молоко охолодити й зберігати в холодильнику не більше 48 годин.





Молочно-горіховий напій із какао

●●●●● Складність Легка	 Підготовка 2 хв	 Приготування 25 хв	 Порцій 3
------------------------------	------------------------	---------------------------	-----------------



Інгредієнти:

Горіхи фундука	50 г
Какао	30 г
Цукор	40 г
Молоко	600 мл
Шоколад для прикраси	

Порядок приготування:

Горіхи замочити у воді на 4 години.

Злити воду, в якій замочувалися горіхи.

У чашу блендера покласти горіхи, какао, цукор, додати молоко і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку «ON/OFF».

Кнопкою «Function» вибрати програму «NUT/SOY MILK» і натиснути кнопку «ON/OFF».

Після закінчення приготування отриману суміш вилити з блендера і гарненько процідити через фільтр або дрібне сито.

Подавати гарячим, за бажання зверху притрусити шоколадом.



Пряний крем-суп із кабачків



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
20 хв



Порцій
2-3



Інгредієнти:

Кабачки	300 г
Картопля	100 г
Вода	350 г
Вершки	150 г
Сіль	1 ч.л.
Каррі (порошок)	0,5 ч.л.
Кріп свіжий	2 гілочки
Сухарики	30 г

Порядок приготування:

Кабачки вимити, обрізати кінчики, очистити від насіння і натерти на великій тертці.

Картоплю нарізати брусочками.

Перекласти терті кабачки в блендер, додати картоплю, воду і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «CREAM SOUP» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку дозавантаження продуктів, додати вершки, сіль, каррі та встановити кришку назад.

Готувати до закінчення програми.

Під час подачі додати зверху кріп і сухарики.



Крем-суп із сочевиці

 Складність Середня	 Підготовка 10 хв	 Приготування 20 хв	 Порцій 4-5
---	---	---	---

Порядок приготування:

Цибулю та моркву нарізати середнім кубиком.

У блендер викласти сочевицю, цибулю, моркву і залити водою. Закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «CREAM SOUP» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку дозавантаження продуктів, додати вершки, сіль, перець, встановити кришку назад і готувати до закінчення програми.

Після закінчення програми налити суп пюре в тарілку, посипати сухариками та прикрасити зеленню.

Інгредієнти:

Сочевиця червона	250 г
Цибуля ріпчаста	140 г
Морква	150 г
Вершки (10-15%)	200 г
Сіль	1 ч. л.
Перець чорний мелений	
Вода	1 л
Хліб тостовий білий (сухарики)	





Сирний суп-пюре

Інгредієнти:

Сир плавлений вершковий	200 г
Картопля	200 г
Цибуля ріпчаста	100 г
Морква	100 г
Вершки (10-15%)	150 г
Сіль за смаком	
Перець чорний мелений	
Часник	1 зубчик
Вода	800 мл
Хліб тостовий білий (сухарики)	



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
20 хв



Порцій
4

Порядок приготування:

Картоплю, цибулю і моркву нарізати дрібними кубиками.

У блендер викласти картоплю, цибулю, моркву і залити водою.

Закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «CREAM SOUP» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку дозавантаження продуктів, додати плавлений сир, нарізаний великим кубиком, додати вершки, сіль, перець, встановити кришку назад і готувати до закінчення програми.

Після закінчення програми налити суп пюре в тарілку, посипати сухариками та прикрасити зеленню.





Крем суп із печериць



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
20 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Печериці	400 г
Цибуля ріпчаста	150 г
Вершки 20%	200 мл
Молоко	100 мл
Вода	600 мл
Чебрець дрібка	
Сіль за смаком	
Перець чорний мелений	
Сухарики для прикраси	

Порядок приготування:

Печериці та цибулю нарізати пластами.

У блендер викласти печериці, цибулю, молоко і залити водою.

Закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «CREAM SOUP» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку дозавантаження продуктів, додати вершки, сіль, перець чорний мелений, чебрець, встановити кришку назад і готувати до закінчення програми.

Після закінчення програми налити суп пюре в тарілку, посипати сухариками та прикрасити зеленню.



Крем суп цибулевий



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
20 хв



Порцій
4-5



Інгредієнти:

Цибуля ріпчаста	400 г
Картопля	150 г
Вершки 20%	200 мл
Вино біле сухе	50 мл
Мускатний горіх дрібка	
Сіль за смаком	
Вода	800 мл
Перець чорний мелений	
Сухарики для прикраси	
Сир для прикраси	
Зелень для прикраси	

Порядок приготування:

Картоплю та цибулю нарізати брусочками.

У блендер викласти картоплю, цибулю, залити водою.

Закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «CREAM SOUP» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку дозавантаження продуктів, додати вершки, сіль, перець чорний мелений, мускатний горіх, вино, встановити кришку назад і готувати до закінчення програми.

Після закінчення програми налити суп пюре в тарілку, покласти зверху сухарики, прикрасити зеленню і посипати тертим сиром.



Молочно-шоколадний коктейль із бананом

 Складність Легка	 Підготовка 2 хв	 Приготування 1 хв	 Порцій 2
---	--	--	---

Порядок приготування:

Банан очистити від шкірки й покласти в чашу блендера, додати цукор, какао-порошок, молоко, лід і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Какао-порошок	25 г
Банан	100 г
Цукор	30 г
Молоко холодне	450 мл
Лід	100 г





Персиково-абрикосовий МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Інгредієнти:

Персики свіжі	250 г
Абрикоси свіжі	200 г
Молоко	200 г
Морозиво (пломбір)	180 г
Лід	100 г



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

У персиках і абрикосах прибрати кісточки, потім покласти в чашу блендера.

Додати молоко, морозиво, лід і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Молочний коктейль із суницею



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Суниця	120 г
Морозиво (пломбір)	100 г
Молоко	400 мл
Лід	100 г

Порядок приготування:

Суниці добре вимити й покласти в чашу блендера, додати морозиво, молоко, лід і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Полуничний шейк



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3

Інгредієнти:

Полуниця	400 г
Молоко	200 г
Цукор	30 г
Морозиво (пломбір)	150 г
Лід	100 г

Порядок приготування:

Полуницю добре вимити й покласти в чашу блендера, додати морозиво, цукор, молоко, лід і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Класичний молочний коктейль

 Складність Легка	 Підготовка 2 хв	 Приготування 1 хв	 Порцій 3-4
---	--	--	---

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти морозиво, додати молоко, цукор, екстракт ванілі, лід і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Молоко	500 г
Морозиво	200 г
Екстракт ванілі	1 ч.л.
Цукор	40 г або за смаком
Лід	150 г





Полунично-банановий смузі

Інгредієнти:

Банан	200 г
Полуниця	200 г
Молоко	150 мл
Вода	350 мл



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

Банан очистити.

Полуницю добре вимити.

У чашу блендера покласти банан, полуницю, воду і молоко.

Закрити кришку, натиснути на кнопку  «ON/OFF», кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Смузі із заморожених ягід



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3



Інгредієнти:

Ягоди заморожені (будь-які)	250 г
Йогурт без добавок	250 г
Ванільний екстракт	1 ч.л.
Сік фруктовий або молоко	200 г

Порядок приготування:

Заморожені ягоди покласти в чашу блендера, додати йогурт, екстракт ванілі, сік або молоко і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF»

Готувати до закінчення програми.



Смузі з яблук і зелені



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3



Інгредієнти:

Яблуко зелене	400 г
Сік лимона	20 г
Базилік свіжий	30 г
Петрушка свіжа	30 г
Петрушка кучерява	20 г
Вода	200 мл

Порядок приготування:

Яблука помити, почистити від насіння і порізати на 4 частини.

У чашу блендера покласти яблука, сік лимона, базилік, петрушку, додати воду і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF». Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Ягідний смузі з морозивом

<p>Складність Легка</p>	<p>Підготовка 3 хв</p>	<p>Приготування 1 хв</p>	<p>Порцій 2-3</p>
-----------------------------	----------------------------	------------------------------	-----------------------

Порядок приготування:

Ягоди добре помити й викласти в чашу блендера, додати цукор, морозиво, молоко і закрити кришку блендера.

Натиснути на кнопку «ON/OFF».

Кнопкою «Function» вибрати програму «Smoothie» і натиснути кнопку «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Ягоди (малина, ожина, полуниця)	400 г
Цукор	30 г
Морозиво (пломбір)	1 стаканчик
Молоко	200 мл





Сирно-банановий смузі з вівсяними пластівцями

Інгредієнти:

Банан	200 г
Сир	150 г
Молоко	300 мл
Пластівці вівсяні	30 г
Цукор або мед за смаком	



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
1 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

Банан очистити від шкірки й покласти в чашу блендера, додати сир, молоко, вівсяні пластівці, цукор або мед і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Smoothie» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Овочевий коктейль із селерою, яблуком і ківі



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
2 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Ківі	300 г
Селера стеблова	100 г
Яблуко	200 г
Салатне листя	30 г
Петрушка	15 г
Мед за бажанням	
Вода мінеральна без газу	250 мл

Порядок приготування:

Ківі та яблуко очистити від шкірки й покласти у чашу блендера, додати селеру, петрушку, листя салату, мед, воду і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «FRUITS/VEGGIES» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Морквяно-гарбузовий коктейль із яблуком



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2-3

Інгредієнти:

Морква	150 г
Гарбуз	100 г
Яблуко	150 г
Сік яблучний	400 мл

Порядок приготування:

Моркву, гарбуз і яблуко почистити, порізати й покласти в чашу блендера, потім додати сік і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «FRUITS/VEGGIES» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Зелений фітнес коктейль

 Складність Легка	 Підготовка 5 хв	 Приготування 2 хв	 Порцій 3-4
---	--	--	---

Порядок приготування:

Селеру й огірок порізати шматочками і покласти в чашу блендера, додати шпинат, петрушку, вівсяні пластівці, насіння льону, олію оливкову, сік лимона, сіль, воду і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «FRUITS/VEGGIES» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Селера стеблова	200 г
Шпинат	100 г
Петрушка	50 г
Вівсяні пластівці	100 г
Ляне насіння	50 г
Олія оливкова	50 г
Вода питна	500 мл
Огірок	200 г
Лимонний сік	25 мл
Сіль морська за смаком	





Гарбузово-цитрусовий смузі з імбиром

Інгредієнти:

М'якоть гарбуза	250-300 г
Грейпфрут	350 г
Апельсин	200 г
Мед	40 г
Імбир (корінь)	5 г
Кориця	1/4 ч. л.
Сік фруктовий	100 мл



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
2 хв



Порцій
4

Порядок приготування:

Гарбуз, апельсин і грейпфрут почистити, порізати й покласти у чашу блендера, потім додати мед, імбир, корицю, сік і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «FRUITS/VEGGIES» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Томатний фреш із базиліком



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
2 хв



Порцій
2-3



Інгредієнти:

Помідори	500 г
Базилік	1 стебло
Сіль	1 ч.л.
Цукор	10 г

Порядок приготування:

Помідори помити й залити окропом на 2 хвилини.

Зняти шкірку з помідорів.

У чашу блендера покласти помідори, базилік, сіль, цукор і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «FRUITS/VEGGIES» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Кукурудзяна каша з манкою



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
18 хв



Порцій
4-5



Інгредієнти:

Кукурудзяна крупа	80 г
Манна крупа	35 г
Вода	400 мл
Молоко	400 мл
Сіль за смаком	
Масло вершкове	20 г

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти манку і кукурудзяну крупу, додати молоко, воду, сіль і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Korn/Cereals» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку і покласти шматочок вершкового масла.



Кукурудзяна каша з овочами

 Складність Легка	 Підготовка 5 хв	 Приготування 18 хв	 Порцій 4
--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	------------------------

Порядок приготування:

Моркву та цибулю почистити й нарізати шматочками.

У чашу блендера покласти моркву, цибулю, кукурудзяну крупу, додати молоко, воду, сіль і закрити кришку.

Натиснути на кнопку «ON/OFF».

Кнопкою «Function» вибрати програму «Korn/Cereals» і натиснути кнопку «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку і посипати зеленню.

Інгредієнти:

Кукурудзяна крупа	150 г
Морква	80 г
Цибуля ріпчаста	60 г
Вода	600 мл
Молоко	100 мл
Сіль за смаком	
Зелень для прикраси	





Кукурудзяна каша з плавленим сиром

Інгредієнти:

Кукурудзяна крупа	150 г
Плавлений сир	100 г
Каррі мелений	1 г
Вода	600 мл
Молоко	100 мл
Сіль за смаком	



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
18 хв



Порцій
4

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти кукурудзяну крупу, додати плавлений сир, молоко, воду, сіль, карі та закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Korn/Cereals» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Кукурудзяна каша із сухофруктами



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
18 хв



Порцій
3-4



Інгредієнти:

Кукурудзяна крупа	170 г
Родзинки	50 г
Курага	50 г
Вода	600 мл
Молоко	120 мл
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти кукурудзяну крупу, додати родзинки, курагу, молоко, воду, сіль і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Korn/Cereals» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Кукурудзяна каша з гарбузом



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
18 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Кукурудзяна крупа	150 г
Гарбуз	120 г
Вода	600 мл
Молоко	120 мл
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти кукурудзяну крупу, додати почищений і порізаний шматочками гарбуз, потім додати молоко, воду, сіль і закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Korn/Cereals» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.



Каша з консервованої кукурудзи

Інгредієнти:

Кукурудза консервована	400 г
Екстракт ванілі	1 ч.л.
Цукор	15 г
Вода	200 мл
Молоко	300 мл
Сіль за смаком	



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
18 хв



Порцій
4

Порядок приготування:

У чашу блендера покласти кукурудзу, додати молоко, воду, сіль, цукор, екстракт ванілі та закрити кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «Korn/Cereals» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.





Молочна гречана крем каша з какао

 Складність Середня	 Підготовка 5 хв	 Приготування 15 хв	 Порцій 2-3
---	--	---	---

Порядок приготування:

Гречану крупу добре промити й покласти в чашу блендера, додати воду, молоко, сіль, цукор або мед, какао-порошок, горіхи та закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «PASTRY» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

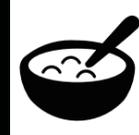
Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку і прикрасити шматочками нарізаного банана.

Інгредієнти:

Крупа гречана	75 г
Вода	210 мл
Молоко	300 мл
Какао-порошок	3 ч.л.
Сіль дрібка	
Цукор або мед за смаком	
Горіхи будь-які	70 г
Банан для прикраси	70 г





Молочна вівсяна крем каша з бананом

Інгредієнти:

Вівсяні пластівці	170 г
Вода	250 мл
Молоко	250 мл
Сіль дрібка	
Цукор або мед за смаком	
Горіхи будь-які	70 г
Банан	150 г
Чорниця для прикраси	



Складність
Середня



Підготовка
5 хв



Приготування
15 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

Вівсяні пластівці покласти в чашу блендера, додати воду, молоко, сіль, цукор або мед, банан, горіхи та закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «PASTRY» і натиснути кнопку  «ON/OFF»

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку або супницю і прикрасити свіжими ягодами, наприклад: чорницею, малиною, суницею.





Молочна рисова крем каша з яблуком і родзинками

○○○○○
Складність
Середня


Підготовка
5 хв


Приготування
15 хв


Порцій
2-3



Інгредієнти:

Рис Басматі	170 г
Вода	400 мл
Молоко	250 мл
Сіль дрібка	
Цукор або мед за смаком	
Яблука	120 г
Масло вершкове	15 г
Родзинки для прикраси	

Порядок приготування:

Рис промити й покласти в чашу блендера, додати воду, молоко, сіль, цукор або мед, очищене яблуко і закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF». Кнопкою  «Function» вибрати програму  «PASTRY» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку, покласти шматочок вершкового масла і прикрасити родзинками.



Манна крем каша з яблуком і корицею



Складність
Середня



Підготовка
5 хв



Приготування
15 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Манка	60-80 г
Молоко	400 мл
Вода	200 мл
Сіль щіпка	
Цукор або мед за смаком	
Яблука	120 г
Масло вершкове	20 г
Кориця за смаком	
Мигдальні пелюстки для прикраси	

Порядок приготування:

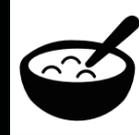
Манку покласти в чашу блендера, додати воду, молоко, сіль, цукор або мед, очищене яблуко, корицю і закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «PASTRY» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку, покласти шматочок вершкового вершкового масла і прикрасити мигдальними пелюстками.



Гарбузова крем каша з молоком і рисом

 Складність Середня	 Підготовка 5 хв	 Приготування 15 хв	 Порцій 2-3
---	--	---	---

Порядок приготування:

Гарбуз почистити й нарізати шматочками.

Рис промити та покласти в чашу блендера, додати гарбуз, воду, молоко, сіль, цукор і закрити верхню кришку.

Натиснути на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкою  «Function» вибрати програму  «PASTRY» і натиснути кнопку  «ON/OFF».

Готувати до закінчення програми.

Готову кашу налити в тарілку і посипати горіхами.

Інгредієнти:

Гарбуз	350 г
Рис	70 г
Молоко	200 мл
Вода	200 мл
Сіль за смаком	
Цукор за смаком	
Горіхи для прикраси	

