

Tefal®



RECIPE BOOK

WIZZO

Tablica protuvrijednosti temperatura/termostata

Koristan savjet: kako biste dobili vrijednost željenog termostata u °C, pomnožite njegov broj brojem 3.

Popis kratica

Žličica	Čajna žličica
Žlica	Žlica za juhu



Neizostavna jela

- Tijesto za palačinke
- Uštipci
- Britansko slatko pecivo
- Prhko tijesto
- Prhko tijesto
- Francuski kruh
- Kruh od cjelovitih žitarica



Iznimni trenutci

- Čokoladna torta
- Torta od limuna
- Mramorni kolač
- Pita od limuna s meringom
- Puslice
- Kolač s voćem (clafoutis)



Zalogajčići

- Gougères (francuski slani uštipci)
- Francuska pogača
- Majoneza
- Staklenke s rajčicom i bosiljkom
- Muffini s povrćem
- Slani kolač



Slani trenutci

- Quiche lorraine
- Coleslaw (salata od kupusa)
- Nadjev
- Proljetni quiche
- Pita od pilećeg mesa
- Tijesto za pizzu
- Miješana pizza



Tijesto za palačinke

“Evo ideje kako provesti savršenu večer u krugu obitelji ili prijatelja: napravite tulum s palačinkama! Slatke, slane ili njihova kombinacija, sami odlučujete!”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 5 minuta

Pečenje: 5 minuta

Složenost: ★★☆☆

Dodatni pribor:



Sastojci

4 jaja
50 cl mlijeka
60 g šećera
40 g maslaca
½ štapića vanilije
180 g brašna

Priprema

- 1.** U posudu blendera stavite jaja, mlijeko, šećer, maslac i sjemenke vanilije iz štapića*. Miješajte u brzini 2 tijekom 30 sekundi.
- 2.** Uz upaljen blender kroz otvor na poklopcu postupno dodajte brašno, sve dok ne dobijete ujednačeno tijesto.
- 3.** Ostavite tijesto da se hladi tijekom najmanje 1 sata.
- 4.** Namastite tavu za palačinke i pecite ih jednu po jednu dobro pazeći da ne zagore.
- 5.** I palačinke su gotove! Uživajte u jelu.

*Kako biste odstranili sjemenke iz štapića vanilije prerežite ga kvalitetnim nožem na dva dijela, po dužini. Odvojite ta dva dijela i sastružite unutrašnjost štapića vanilije oštricom noža.



Uštipci

“Najteži dio neće biti pripremiti ih, nego prestati ih jesti! Prošarani šećernim perlicama za poslastice od lisnatog tijesta, savršena su ideja za ušinu!”

Broj osoba: 40 malih uštipaka

Priprema: 30 minuta

Pečenje: 25 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

170 ml vode
130 g maslaca
1 prstohvat soli
200 g brašna
170 ml mlijeka

Priprema

1. U lonac stavite vodu, maslac i sol te pričekajte da proključa. Zatim dodajte brašno i snažno promiješajte drvenom lopaticom. Osušite* tijesto 2 minute na laganoj vatri te ga premjestite u Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika.
2. Sastavite nastavak za miješanje i promiješajte pripravak brzinom 1 tijekom 5 minuta. Dodajte jaja jedno po jedno miješajući brzinom 3. Ostavite smjesu da odstoji u posudi.
3. Dvjesto žlicama ili vrećicama za ukrašavanje slastica oblikujte svoje uštipke tako da budu veličine oraha te ih ukasite šećernim perlicama.
4. Stavite ih na pladanj obložen papirom za pečenje, a zatim na 25 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

*Osušiti tijesto znači zagrijati ga na laganoj vatri kako bi se uklonio višak vode ili vlage. Stoga ga snažno promiješajte lopaticom iznad vatre. Kad pri pokretu u smjeru naprijed-nazad ustanovite da se više ne lijepi za lonac znači da je dobro osušeno.



Britansko slatko pecivo

“*Dodajte im džem ili šlag kako biste uživali u tipičnom britanskom gurmanskom trenutku, uz ispijanje čaja ili za doručak!*”

Broj osoba: 6 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 12 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor: 

Sastojci

50 g grožđica
1 žlica ruma
225 g brašna
1 žlica praška za pecivo
Sol
25 g šećera
75 g maslaca
1 jaje
5 cl mlijeka

Za zlaćani sloj:
1 žutanjak
Mlijeko

Priprema

1. U zdjelici stavite grožđice da se namaču u jednoj žlici ruma ili vode tijekom petnaestak minuta, kako bi se napuhnule.
2. U Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika s nastavkom za miješanje dodajte brašno, prašak za pecivo, sol, šećer i maslac. Miješajte brzinom 2 tijekom 3 minute, zatim prijedite na brzinu 1 prije dodavanja jaja, mlijeka i grožđica. Miješajte dok tijesto ne postane ujednačeno.
3. Pobrašnite radnu površinu i razvaljajte tijesto u sloj debljine 1 cm valjkom za tijesto. Zatim kalupom za kekse ili čašom izrežite krugove promjera 5 cm te ih položite na pladanj, prethodno obložen papirom za pečenje.
4. Premažite peciva smjesom žutanjka i mlijeka.
5. Stavite peciva na 12 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C, sve dok ne poprime zlaćanu boju i dovoljno napuhtnut izgled.



Prhko tijesto

“Prhko tijesto je klasična, nenadmašna slastica, jedan od osnovnih kulinarskih recepata. Zahvaljujući ovom receptu, slane torte, pite i slatke torte za vas više neće biti tajna!”

Broj osoba: 6 - 8 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 10 minuta

Složenost: ★★☆☆

Dodatni pribor:



Sastojci

200 g brašna
100 g maslaca
Sol
Papar
50 ml vode ili 1 jaje

Priprema

- 1.** U Wizzo posudi od nehrđajućeg čelika pomiješajte brašno, maslac, sol i papar.
- 2.** Sastavite nastavak za miješanje i poklopac, zatim miješajte brzinom 1 tijekom 3 minute, kako biste dobili lijepo prhko tijesto*.
- 3.** Dodajte vodu ili jaje ne gaseći uređaj, sve dok tijesto ne poprimi lijepi okrugli oblik.
- 4.** Pokrijte ga i ostavite da odstoji najmanje 1 sat u hladnjaku.
- 5.** Razvaljajte tijesto valjkom. To je to, vaše je prhko tijesto spremno za nadjev ili pečenje!

* Usitnjavati tijesto znači stvoriti prhku konzistenciju.



Prhko tijesto

“ *Istaknuti slastičarstva, klasik prhko tijesto! Idealna za torte od šumskog voća, čokolade ili čak agruma.* ”

Broj osoba: 8 - 10 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 10 minuta

Složenost: ★★☆☆

Dodatni pribor: 

Sastojci

- 300 g brašna
- 180 g maslaca
- 110 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje

Priprema

- 1.** U posudi od nehrđajućeg čelika pomiješajte brašno, maslac, šećer u prahu i sol. Sastavite nastavak za miješanje i poklopac na Wizzo uređaju i pokrenite ga na brzinu 1 tijekom 2 minute.
- 2.** Dodajte jaje dok je uređaj u radu, sve dok tijesto ne poprimi lijepi okrugli oblik.
- 3.** Pokrijte ga i ostavite da se hladi najmanje 1 sat.
- 4.** Razvaljajte tijesto valjkom prije rezanja kalupom. Stavite prhke kekse u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C na najmanje 10 minuta.
- 5.** Ako je tijesto na izlasku iz pećnice malo mekano, svejedno ga izvadite, otvrdnut će hladeći se... I na kraju, uživajte!

Umjesto za prhke kekse ovo tijesto možete upotrebljavati i za pitu od voća ili čokolade.



Francuski kruh

“Otkrijte kako pripremiti vlastiti kruh, osnovnu namirnicu u francuskoj kuhinji. Mekan ili hrskav, na vama je da odaberete vrijeme pečenja.”

Broj osoba: kuglu kruha od 800 g

Priprema: 15 minuta + 1 sat 30 minuta za dizanje

Pečenje: 40 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

- 500 g brašna
- 320 ml mlake vode
- 10 g suhog kvasca ili 20 g svježeg kvasca
- 1 poravnata žlica soli

Priprema

1. U posudi od nehrđajućeg čelika pomiješajte brašno, sol i kvasac, zatim postavite kuku za tijesto i poklopac na Wizzo uređaj. Miješajte nekoliko sekundi brzinom 1 kako bi se smjesa dobro promiješala.
2. Dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu, zatim miješajte 8 minuta brzinom 1.
3. Prekrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite ga da odstoji približno 30 minuta na sobnoj temperaturi, dok se ne počne dizati.
4. Iznova oblikujte tijesto rukama u kuglu koju ćete staviti na pladanj za pečenje premazan maslacem i pobrašnjen. Ponovno ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu otprilike 1 sat.
5. Nožem zarežite površinu kruha te ga premažite mlakom vodom s pomoću kista.
6. Stavite kruh u pećnicu, a pored njega posudicu napunjenu vodom, čime će se potaknuti stvaranje zlaćane korice.
7. Ostavite da se peče tijekom 40 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 240°C.

Kvasac ne smije nikad doći u izravan dodir sa šećerom ili soli, koji onemogućuju njegov učinak.



Kruh sa sjemenkama

“*Otkrijte okus domaćeg kruha u obiteljskim ili pojedinačnim porcijama. A za tračak modernosti dodajte sjemenke maka ili sezama prije pečenja!*”

Broj osoba: Za kuglu kruha od 800 g

Priprema: 15 minuta + 1 sat 30 minuta za dizanje

Pečenje: 30 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

**500 g namjenskog
brašna za kruh sa
sjemenkama**
1 poravnata žlica soli
10 g suhog kvasca
300 ml mlake vode
**Zobene pahuljice za
posipavanje**

Priprema

- 1.** U posudi od nehrđajućeg čelika pomiješajte brašno, sol i kvasac, zatim postavite kuku za tijesto i poklopac na Wizzo uređaj. Miješajte nekoliko sekundi brzinom 1 kako bi se smjesa dobro ujednačila.
- 2.** Dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu, zatim miješajte 8 minuta brzinom 1.
- 3.** Prekrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite ga da odstoji 15 minuta na toplom mjestu dok se ne počne dizati.
- 4.** Stavite tijesto na pobrašnjenu površinu. Ručno ga razvaljajte u četvrtast oblik. Preklopite vrhove prema središtu, zatim iznova razvaljajte tijesto te još jednom ponovite radnju.
- 5.** Oblikujte duguljasti kruh. Tako dobiveni kruh stavite u kalup duljine 25 cm. Lagano navlažite njegovu površinu i po njoj pospite zobene pahuljice. Pokrijte jelo vlažnom krpom te ponovno ostavite da se tijesto diže tijekom 1 sata na toplom mjestu.
- 6.** Napravite urez dubine 1 centimetra uzduž cijelog kruha.
- 7.** Stavite kruh u pećnicu prethodno zagrijanu na 240°C s posudicom vode smještenom u blizini kako biste dobili zlaćanu koricu.
- 8.** Pecite 30 minuta, ostavite da se ohladi i...kušajte!



Čokoladna torta

“Evo idealnog recepta za ljubitelje čokolade! Dodajte ovoj iznimno sočnoj i bogatoj torti šlag ili englesku kremu radi još većeg užitka.”

Broj osoba: 8 osoba

Priprema: 25 minuta

Pečenje: 35 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

250 g čokolade za kuhanje
125 g maslaca
4 jaja
150 g šećera
1 prstohvat soli
20 cl tekućeg vrhnja
1 vrećica vanilin šećera
1 vrećica praška za pecivo
50 g mljevenih badema
125 g brašna

Priprema

1. Otopite čokoladu s maslacem na pari ili u mikrovalnoj pećnici. Poravnajte smjesu i ostavite u posudi.
2. Odvojite bjelanjke od žutanjaka te i njih ostavite da odstoje.
3. U Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje i poklopcem stavite žutanjke, šećer, sol, tekuće vrhnje, vanilin šećer i mješavinu čokolade i otopljenog maslaca. Miješajte postupno ubrzavajući od brzine 1 do brzine 3 tijekom 1 minute kako bi smjesta postala ujednačena.
4. Namjestite uređaj na brzinu 2 i umiješajte prašak za pecivo, mljevene bademe i brašno te ponovno promiješajte brzinom 3. Stavite da odstoje u velikoj posudi za salatu.
5. Očistite Wizzo posudu zatim joj dodajte pjenjaču. Istucite bjelanjke u snijeg brzinom 4 tijekom 1 minute i 20 sekundi. Pažljivo ih umiješajte u smjesu plastičnom lopaticom.
6. Prelijte smjesu u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup za tortu i stavite ga na 35 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180° C.

Ubodite nožem kako biste provjerili je li torta pečena. Ako je oštrica čista, vaša je torta pečena! Pazite, ta metoda nije primjenjiva za provjeru pečenosti kremastih torti.



Torta od limuna

“*Svježina limuna u mekanoj i prhkoj torti! Odvažite se isprobati kombinaciju s metvicom tako da dodate nekoliko listića svježe metvice na komade spremne za posluživanje.*”

Broj osoba: 6 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 45 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

1 neobrađeni limun
3 jaja
175 g šećera
Sol
10 cl mlijeka
• 200 g brašna
1 žlica praška za pecivo
80 g otopljenog maslaca

Priprema

- 1.** Operite limun te nožem za guljenje ili za ribanje na tanko izribajte njegovu koru. Iscijedite ga kako biste dobili sok.
- 2.** U Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu pjenjačem i poklopcem ulijte jaja, šećer, koru i sol. Uključite na brzinu 1 i povećajte do brzine 3 tijekom 1 minute.
- 3.** Dodajte mlijeko i limunov sok, zatim ponovno promiješajte sve dok smjesa ne postane ujednačena.
- 4.** Zamijenite pjenjaču nastavkom za miješanje i postavite Wizzo uređaj na brzinu 3. Umiješajte brašno, prašak za pecivo i maslac, a zatim miješajte tijekom 1 minute.
- 5.** Prelijte smjesu u pravokutni kalup za tortu i stavite da se peče otprilike 45 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180°C.

Ubodite nožem kako biste provjerili je li torta pečena. Ako je oštrica čista, vaša je torta pečena!



Mramorni kolač

“Kolač koji ostavlja dojam pri rezanju kao i pri kušanju! Kolač koji povezuje okuse kakaa i vanilije zasigurno će oduševiti male i velike!”

Broj osoba: 6 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 55 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

175 g brašna
1 vrećica praška za pecivo
200 g šećera u prahu
1 vrećica vanilin šećera
175 g maslaca
3 jaja
15 g sirovog kakaa u prahu

Priprema

1. U Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje stavite brašno, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer i maslac. Miješajte brzinom 2 tijekom 3 minute.
2. Dodajte jaja i prijedite na brzinu 3 tijekom otprilike 1 minute sve dok ne dobijete ujednačenu smjesu.
3. Obložite kalup za tortu papirom za pečenje i ulijte 2/3 tijesta u kalup.
4. U ostatak tijesta dodajte kakao i miješajte 30 sekundi brzinom 3.
5. Prelijte preostali dio tijesta u kalup i brzo miksajte tako da se dvije smjese izmiješaju.
6. Stavite peći otprilike 55 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

Ubodite nožem kako biste provjerili je li torta pečena. Ako je oštrica čista, vaša je torta pečena!



Pita od limuna s meringom

“Otkrijte savršen spoj kiselkastog okusa limuna i slatkoće talijanske meringe. Prava poslastica koju možete napraviti i s drugim agrumima!”

Broj osoba: 6 - 8 osoba

Priprema: 30 minuta

Pečenje: 40 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

Za tijesto

250 g brašna

125 g maslaca

30 g mljevenih badema

80 g šećera u prahu

1 prstohvat soli

1 jaje

Za nadjev:

6 jaja

300 g šećera

3 neobrađena limuna

50 g otopljenog maslaca

Za meringu

3 bjelanjka

120 g šećera u prahu

1 prstohvat soli

Priprema

1. Pripremite tijesto: u posudi opremljenu nastavkom za miješanje pomiješajte brašno, maslac narezan na kockice, mljevene bademe, šećer u prahu i sol, zatim na posudu stavite poklopac. Uključite na brzinu 3 tijekom 3 minute. Kad se smjesa počne mrviti, dodajte joj jaje i ostavite uključeno dok tijesto ne oblikuje kuglu. Zatim ostavite da tijesto odstoji 1 sat u hladnjaku.

2. Pripremite nadjev: operite i osušite limune. Oribajte njihove korice i iscijedite ih. U posudu opremljenu pjenjačom i poklopcem stavite jaja, šećer, sok i koru od limuna kao i otopljeni maslac. Istucite zatim brzinom 1 do 3 sve dok smjesa ne postane ujednačena.

3. Premažite maslacem kalup za tortu promjera 28 cm. Raširite u njemu tijesto na sloj od 4 mm i izbodite ga vilicom. Pokrijte ga papirom za pečenje na kojemu se nalazi sušeno povrće. Ostavite da se tijesto peče bez nadjeva tijekom 10 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180°C. Uklonite papir s povrćem. Ulijte nadjev na dno pite i pecite tijekom 25 minuta na 180°C.

4. Pripremite meringu: U posudu opremljenu pjenjačom i poklopcem istucite bjelanjke brzinom 3. Nakon 45 sekundi dodajte šećer, i dalje miješajući. Namjestite na brzinu 4 tijekom 2 minute. Kad je torta pečena prelijte ju meringom uz pomoć žlice ili vrećice za ukrašavanje slastica. Ponovno stavite tortu u pećnicu na nekoliko minuta sve dok meringa ne požuti.



Puslice

“ Idealne uz kavu ili jednostavno za grickanje kad vas uhvati želja za slatkim, ove slasne francuske puslice očarat će vaše okusne pupoljke! ”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 2 sata

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

3 bjelanjka
Sok od limuna
125 g šećera
1 prstohvat soli

Priprema

- 1.** U Wizzo posudi od nehrđajućeg čelika opremljenoj pjenjačom i poklopcem, istucite bjelanjke brzinom 3.
- 2.** Nakon 45 sekundi dodajte šećer, neprestano miješajući. Namjestite na brzinu 4 tijekom 2 minute.
- 3.** Oblikujte svoje puslice žlicom ili vrećicom za ukrašavanje slastica na pladnju za kuhanje obloženom papirom tako da im promjer bude otprilike 3 cm.
- 4.** Stavite peći na 2 sata u pećnicu prethodno zagrijanu na 90°C.

Za mekanu strukturu iznutra i hrskavu izvana, smanjite vrijeme pečenja za otprilike 1 sat.



Kolač s voćem (clafoutis)

“Iznenadujući i ukusan recept u kojemu se može upotrijebiti sezonsko voće, a najveći sladokusci mogu joj dodati kuglicu sladoleda!”

Broj osoba: 6 - 8 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 40 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

300 g voća po izboru
(jabuke, kruške, trešnje,
šljive...)

• 2 jaja

15 cl mlijeka

50 g šećera

200 g vrhnja

75 g brašna

Priprema

1. Operite, odstranite koru i narežite voće na komadiće. Premažite maslacem i pobrašnite kalup za tortu* na koji ćete ih staviti.

2. Postavite svoj blender na Wizzo uređaj, zatim u njemu pomiješajte jaja, mlijeko, vrhnje i šećer. Miješajte 30 sekundi brzinom 2, zatim postupno dodajte brašno. Ostavite da miješa još nekoliko sekundi.

3. Izlijte dobivenu smjesu po voću i stavite peći na otprilike 40 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

* Kalup za tortu uglavnom je okrugli ili ovalni kalup visokih rubova koji se upotrebljava za pripremu torte genoise, torti ili kolača clafoutis.



Gougères (francuski slani uštupci)

“Otkrijte naš recept za tradicionalne francuske slane uštupke (gougères) s comté sirom. Napravite ih u dostatnom broju prije posluživanja jer brzo nestanu s tanjura!”

Broj osoba: 4 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 20 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

250 ml vode
80 g maslaca
Sol
150 g brašna
150 g ribanog comté sira
1 prstohvat naribanog
muškarnog oraščića

Priprema

1. U loncu pomiješajte vodu, maslac, sol i ostavite da proključa. Dodajte brašno i snažno promiješajte drvenom lopaticom. Osušite* tijesto 2 minute na laganoj vatri zatim ga premjestite u Wizzo posudu od nehrđajućeg čelika.
2. Postavite nastavak za miješanje na Wizzo uređaju i miješajte brzinom 1 tijekom 5 minuta. Dodajte jedno po jedno jaje miješajući brzinom 3. Zatim, kada je smjesa ujednačena dodajte 2/3 sira comté, muškarni oraščić i miješajte 20 sekundi.
3. Žlicom ili vrećicom za ukrašavanje slastica oblikujte uštupke na pladnju za pečenje i posipajte ih ostatkom comté sira.
4. Stavite peći na otprilike 20 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

*Osušiti tijesto znači zagrijati ga na laganoj vatri kako bi se uklonio višak vode ili vlage. Stoga ga snažno promiješajte lopaticom iznad vatre. Kad pri pokretu u smjeru naprijed-nazad ustanovite da se više ne lijepe za lonac znači da je dobro osušeno.



Francuska pogača

“Sunce nadohvat ustima zahvaljujući ovom receptu za pogaču od maslina. Prilagodite je vlastitom ukusu uz dodatak sušenih rajčica ili kozjeg sira...”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 20 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

400 g brašna
5 cl maslinova ulja
10 g suhog kvasca ili 20 g
svježeg kvasca
1 žličica soli
1 žličica papra
10 maslina bez koštica
1 žlica majčine dušice
240 ml mlake vode

Priprema

- 1.** U Wizzo posudi od nehrđajućeg čelika opremljenoj kukom za tijesto pomiješajte brašno, maslinovo ulje, kvasac, sol. Stavite poklopac na Wizzo uređaj i uključite na brzinu 1.
- 2.** Dolijte mlaku vodu i miješajte 5 minuta i dalje brzinom 1. Dodajte masline narezane na komadiće i majčinu dušicu te nastavite miješati (brzina 1) nekoliko sekundi kako bi se smjesa ujednačila.
- 3.** Ostavite da se diže 40 minuta na mjestu s umjerenom temperaturom.
- 4.** Razvaljajte tijesto valjkom i nožem napravite ureze na površini. Ponovno pustite da se diže tijekom 40 minuta.
- 5.** Stavite peći na otprilike 20 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 200°C.



Majoneza

“Domaći začinski umak idealan kao dodatak vašem sirovom povrću i mesnim narescima! Dodajte joj nekoliko vlati vlasca ili kore limete i dobit ćete ukusni umak uz ribu na žaru.”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 5 minuta

Pečenje: -

Složenost: ★★☆☆

Dodatni pribor:



Sastojci

1 žutanjak
1 žlica senfa
1 žličica octa
Sol
Papar
20 cl ulja

Priprema

- 1.** U posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu pjenjačom i poklopcem, stavite žutanjak, senf, ocat, sol i papar.
- 2.** Uključite na brzinu 4 te dolijevajte ulje u tankom mlazu. Nakon što je dobro umiješate u smjesu, uključite na nekoliko sekundi kako bi se majoneza dobro oblikovala.
- 3.** Vaša je majoneza gotova! Stavite je u posudu, zatim je spremite u hladnjak prije posluživanja.



Staklenka s rajčicom i bosiljkom

“Zadivite svoje goste ovom proljetnom svježom i laganom staklenkom. Kako biste pojačali doživljaj poslužite ju sa slanim prutićima od maslinova ulja...”

Broj osoba: 6 - 8 osoba

Priprema: 20 minuta

Pečenje: -

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

400 g oguljenih rajčica bez sjemenki
2 crvene paprike
14 listića bosiljka
3 žlice maslinova ulja
1 žlica octa od šerija
20 cl jako hladnog tekućeg vrhnja s 30% mliječne masti
Sol
Papar

Priprema

- 1.** Postavite svoj blender na Wizzo uređaj. U njega dodajte oguljene rajčice bez sjemenki, ugrubo izrezane pečene paprike, maslinovo ulje i polovinu listića bosiljka. Miješajte tijekom 1 minute postupno ubrzavajući od 1. do 4. brzine. Posolite i popaprite po želji.
- 2.** U posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu pjenjačom i poklopcem, ulijte ocat od šerija, vrhnje, sol i papar. Namjestite na brzinu 4 i miješajte sve dok krema ne postane čvrsta (otprilike 1 minutu i 30 sekundi). Smjesi dodajte ostatak sitno nasjeckanog bosiljka. Prema potrebi prilagodite omjer začina.
- 3.** Ulijte sok od rajčice u staklenke i dodajte jednu žlicu chantilly kreme prije posluživanja te oduševite svoje goste!

**Kako biste ogulili rajčice, uklonite im stabljiku, zatim napravite rez u obliku križa na suprotnoj strani. Uronite ih u kipuću slanu vodu na 10 sekundi. Ogulite ih i uronite neposredno zatim u hladnu vodu kako biste spriječili da se ispeku. Primijetiti ćete da se koža vrlo lako uklanja!*



Muffini s povrćem

“ U potrazi ste za originalnim receptom kojim biste impresionirali svoje goste prije večere? Mi smo ga pronašli, izrazito mekani muffini od tikvice, mrkve i kumina! ”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 20 minuta

Složenost: ★★ ★

Dodatni pribor:



Sastojci

1 tikvica
1 mrkva
150 g brašna
3 jaja
10 cl ulja
12 cl mlijeka
1 žličica kumina
Sol
Papar
1 vrećica praška za pecivo
Ribani sir

Priprema

1. Narežite tikvicu i mrkvu na sitne kockice.
2. U posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje i poklopcem stavite brašno, jaja, ulje, mlijeko, kumin, sol, papar i prašak za pecivo. Mijenjajte brzine miješanja od 1. do 3.
3. Kad tijesto postane ujednačeno, dodajte kockice povrća i brzo promiješajte nekoliko sekundi brzinom 1.
4. Prelijte dobivenu smjesu u kalupe za muffine, posipajte ribanim sirom i stavite peći na 20 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.



Slani kolač

“*Recept za slani kolač koji možete prilagoditi svojem ukusu. Komadići pilećeg mesa, kockice sira, masline ili povrće na žaru čine lepezu okusa na vašem raspolaganju.*”

Broj osoba: 6 - 8 osoba

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 45 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

170 g brašna
4 jaja
5 cl maslinova ulja
10 cl de bijelog vina
10 g praška za pecivo
Sol
Papar

Sastojci po vašem izboru:

masline, komadići pilećeg mesa, kockice sira...

Priprema

- 1.** U posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje i poklopcem stavite brašno, jaja, maslinovo ulje, bijelo vino i prašak za pecivo te počnite miješati brzinom 1 ubrzavajući zatim do brzine 3.
- 2.** Dodajte nadjev po izboru (meso, povrće sa žara, sir...) i brzo promiješajte nekoliko sekundi.
- 3.** Prelijte smjesu u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup za kolač i stavite ju peći na 45 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

Ubodite nožem kako biste provjerili je li torta pečena. Ako je oštrica čista, vaša je torta pečena!



Quiche lorraine

“ U kombinaciji sa začinenom zelenom salatom ili nekoliko kapi maslinova ulja ovaj recept za quiche lorraine s komadićima slanine idealan je za obiteljsku večeru! ”

Broj osoba: 4 osobe

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 30 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

1 prhko tijesto
300 g slanine
200 g gustog svježeg vrhnja
4 jaja
1 žličica naribanog muškarnog
oraščića
Sol
Papar
100 g ribanog Gruyère sira

Priprema

1. Pripremite svoje prhko tijesto na temelju recepta iz ove kuharice. Razvaljajte ga u kalupu za torte promjera 28 cm. Pecite ga bez nadjeva* tijekom 10 minuta na 180°C.
2. U dobro zagrijanoj tavi popržite komadiće slanine i izvadite ih na upijajući papir.
3. U posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje stavite vrhnje, jaja, muškarni oraščić, sol i papar te promiješajte brzinom 3 tijekom 30 sekundi.
4. Stavite komadiće slanine na dno pite, dodajte smjesu vrhnja i jaja, zatim posipajte ribanim sirom.
5. Stavite peći na otprilike 30 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.

*Peći bez nadjeva znači prvi puta ispeći. Pokrijte svoje tijesto listom papira za pečenje na kojoj se nalazi sušeno povrće, kako bi se kvalitetno sačuvao izvorni oblik.



Coleslaw (salata od kupusa)

“Izaberite profinjenu kombinaciju hrskavog okusa mrkve i pastrnaka pomiješanu s kremom od cikle, lagano aromatiziranu senfom.”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: -

Složenost: ★★☆☆

Dodatni pribor:



Sastojci

2 mrkve
2 pastrnaka
1 cikla
3 žlice majoneze
1 žlica slatkog senfa
Sol
Papar

Priprema

- 1.** Ogulite mrkve, pastrnak i ciklu.
- 2.** Postavite svoj nastavak s bubnjem za „krupno” sjeckanje povrća na Wizzo uređaju. Nasjeckajte povrće brzinom 3 u posudi od nehrđajućeg čelika.
- 3.** Promiješajte majonezu i senf u odvojenoj posudi. Začinite po želji, zatim prelijte umak preko sirovog povrća.
- 4.** . Pokrijte salatu folijom i ostavite da miruje 30 minuta na hladnom mjestu prije posluživanja!



Nadjev od mesa

“Otkrijte ovaj recept za mesni nadjev, istodobno autentičan i originalan zahvaljujući okusu peršina. Bit će savršen za vaše terine od mesa ili punjeno povrće!”

Broj osoba: 4 - 6 osoba

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 2 sata

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

1 luk
2 glavice luka kozjaka
½ svežnja peršina ravnih listova
500 g svinjskih prsa
500 g teletine
1 žlica konjaka
1 žlica soli
1 žličica papra

Priprema

1. Započnite guljenjem i sjeckanjem luka i luka kozjaka.
2. Operite peršin ravnih listova te ga također nasjeckajte.
3. Stavite sve u posudu od nehrđajućeg čelika i postavite ju na Wizzo uređaj.
4. Postavite svoj nastavak za mljevenje mesa opremljen rešetkom s „malim otvorima“ te mu dodajte dva komada mesa prethodno narezanih na kockice veličine otprilike 2 cm² postupno brzinom 3.
5. Dolijte konjak, dodajte sol i papar.
6. Postavite nastavak za miješanje i poklopac na Wizzo uređaj, zatim ga uključite na brzinu 1 tijekom 1 minute.
7. Za pripremanje u zemljanoj posudi, stavite kuhati nadjev u posudi s vodom, u pećnici prethodno zagrijanoj na 160°C tijekom otprilike 2 sata.

Ako imate uređaj za mljevenje, možete pomiješati luk, kozjak i peršin na pulsnom načinu rada.



Dobar tek!



Pita od pilećeg mesa

“Pita od pilećeg mesa i povrća, bogata okusima oduševit će okusne pupoljke vaših gostiju! Impresionirajte ih tako da na tijesto prije pečenja vilicom iscrtate ruže.”

Broj osoba: 6 osobe

Priprema: 15 minuta

Pečenje: 45 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

Za tijesto:

250 g brašna
115 g maslaca
65 g margarina
Sol
50 ml vode

Za umak:

40 g maslaca
50 g brašna
25 cl pilećeg temeljca
6 cl tekućeg vrhnja

Za nadjev:

1 luk
2 poriluka
50 g graška
2 lista celera
50 g svježih gljiva
450 g pečenog pileta
narezanog na komadiće
1 umučeno jaje
Sol, papar

Priprema

1. Pripremite tijesto: u Wizzo posudi od nehrđajućeg čelika pomiješajte brašno, maslac, margarin, sol i papar. Sastavite mikser i poklopac, zatim uključite uređaj na brzinu 1 tijekom 3 minute, kako biste dobili lijepo prhko tijesto. Ulijte vodu uz uključen uređaj, sve dok tijesto ne poprimi lijepi okrugli oblik. Poklopite ga i ostavite da se hladi najmanje 1 sat prije nego što ga razvaljate.

2. Pripremite umak: u loncu otopite maslac, dodajte brašno i snažno promiješajte kako biste dobili umak sličan bešamelu. Dodajte mu pileći temeljac i miješajte 2 do 3 minute. Ulijte tekuće vrhnje, prilagodite omjer začina i ostavite da odstoji.

3. Pripremite nadjev: nakon što ste prethodno oprali povrće, nasjeckajte luk, narežite poriluk i listove celera na kolute. Izrežite gljive na trake. Zapecite sve u nauljenoj tavi 10 minuta. Dodajte kocke pilećeg mesa i pecite ih dodatnih 5 minuta. Pomiješajte sadržaj tave s izmijenjenim bešamel umakom.

4. Nadjenite: razvaljajte 2/3 tijesta na radnoj površini, zatim ga premjestite u kalup za tortu promjera 28 cm. Nadjenite pitu pripremljenim nadjevom. Razvaljajte trećinu preostalog tijesta i stavite ga na nadjev. Pritisnite rubove pite kako biste ih dobro zalijepili. Zatim načinite mali otvor na sredini pite papirom za pečenje. Naposljetku premažite tijesto umućenim jajetom kako biste dobili zlaćanu boju nakon pečenja.

5. Ispecite: stavite peći na približno 45 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 180°C.



Miješana pizza

“Zahvaljujući našem receptu za tijesto, okus miješane pizze odvest će vas na okusno putovanje u Italiju! Napuljska, tri vrste sira, margarita... čekaju samo vas!”

Broj osoba: 4 osobe

Priprema: 10 minuta

Pečenje: 10 minuta

Složenost: ★★★

Dodatni pribor:



Sastojci

Za tijesto

400 g brašna
2 žlice maslinova ulja
4 g suhog kvasca
2 žličica soli
220 ml mlake vode

Za nadjev:

1 kuglica mozzarelle
2 kriške kuhane šunke
120 g šampinjona
3 do 4 žlice umaka od rajčice

Priprema

- 1. Pripremite tijesto:** U posudi od nehrđajućeg čelika opremljenoj kukom za tijesto pomiješajte brašno, maslinovo ulje, kvasac i sol. Stavite poklopac. Miješajte na brzini 1 oko 8 min.
- 2.** Dolijte mlaku vodu i ostavite da radi sve dok tijesto ne poprimi lijep okrugli oblik.
- 3.** Ostavite da se diže sve dok tijesto ne podvostruči volumen.
- 4. Pripremite pizzu:** narežite mozzarellu i šunku na komadiće, a gljive na trake. Premažite umak od rajčice po tijestu koje ste prije toga razvaljali, podijelite polovinu kocki mozzarelle i rasporedite komadiće šunke i gljiva.
- 5.** Prekrijte sve preostalom mozzarellom.
- 6.** Stavite peći na 10 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 260°C.

Tefal



WIZZO

Obožavat ćete biti u društvu...