

AENO

Рецепты для Блендера AENO TB3



aeno.com





Рецепты для программы
SOY MILK

[Соевое молоко](#)

[Ореховое молоко из фундука](#)

[Ореховое молоко из миндаля](#)

[Ореховое молоко из грецкого ореха](#)

[Молочно-ореховый напиток с какао](#)



Рецепты для программы
FRUITS/VEGETABLES

[Овощной коктейль с сельдереем, яблоком и киви](#)

[Морковно-тыквенный коктейль с яблоком](#)

[Зеленый фитнес-коктейль](#)

[Тыквенно-цитрусовый смузи с имбирем](#)

[Томатный фреш с базиликом](#)



Рецепты для программы
RISE PASTE

[Молочная гречневая крем-каша с какао](#)

[Молочная овсяная крем-каша с бананом](#)

[Молочная рисовая крем-каша с яблоком и изюмом](#)

[Манная крем-каша с яблоком и корицей](#)

[Тыквенная крем-каша с молоком и рисом](#)

[Каша из консервированной кукурузы](#)



Рецепты для программы
SMOOTHIE

[Клубнично-банановый смузи](#)

[Смузи из замороженных ягод](#)

[Смузи из яблок и зелени](#)

[Ягодный смузи с мороженым](#)

[Творожно-банановый смузи с овсяными хлопьями](#)

[Молочно-шоколадный коктейль с бананом](#)

[Персиково-абрикосовый молочный коктейль](#)

[Молочный коктейль с земляникой](#)

[Клубничный шейк](#)

[Классический молочный коктейль](#)



Рецепты для программы
GRIND

[Измельчённый лёд с соком](#)

[Клубника с сахаром](#)

[Измельчение орехов](#)

[Приготовление фарша](#)

[Томатный соус к спагетти](#)



Рецепты для программы
THICK SOUP

[Кабачковый крем-суп с карри](#)

[Крем-суп из чечевицы](#)

[Сырный суп-пюре](#)

[Крем-суп из шампиньонов](#)

[Луковый крем-суп](#)



Рецепты для программы
STEAM

[Картофельно-сырный суп с шампиньонами](#)

[Рыбный суп](#)

[Каша булгур с сухофруктами](#)

[Гречневая каша с грибами](#)

[Рисовая каша с яблоками](#)



Соевое молоко

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 4 мин	Приготовление 25 мин	Порций 3
---	--	--	--



Ингредиенты:

Соя	150 г
Вода	750 мл

Порядок приготовления:

Сою промыть, замочить в воде на 6 часов. После слить воду, она больше не понадобится.

В чашу блендера поместить сою, залить чистой водой и закрыть крышку блендера. Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «NUT/SOY MILK»,  нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

По готовности полученную смесь вылить из блендера и тщательно процедить через фильтр или мелкое сито. Соевое молоко готово!

Перед употреблением напиток следует охладить. Хранить в холодильнике не более 48 часов.



Ореховое молоко из фундука

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 4 мин	 Приготовление 25 мин	 Порций 3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Фундук	150 г
Вода	750 г

Порядок приготовления:

Фундук замочить в воде на 4 часа. После слить воду, она больше не понадобится.

В чашу блендера поместить фундук, залить чистой водой и закрыть крышку блендера. Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «NUT/SOY MILK» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

По готовности полученную смесь вылить из блендера и тщательно процедить через фильтр или мелкое сито. Фундучное молоко готово!

Перед употреблением напиток следует охладить. Хранить в холодильнике не более 48 часов.



Ореховое молоко из миндаля

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 4 мин	Приготовление 25 мин	Порций 4
---	--	--	--

Порядок приготовления:

Миндаль замочить в воде на 4 часа.
После слить воду, она больше не понадобится.

В чашу блендера поместить орехи, финики, залить чистой водой и закрыть крышку блендера. Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «NUT/SOY MILK»,  нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

По готовности полученную смесь вылить из блендера и тщательно процедить через фильтр или мелкое сито. Миндальное молоко готово!

Перед употреблением напиток следует охладить.
Хранить в холодильнике не более 48 часов.

Ингредиенты:

Миндаль	120 г
Финики без косточек	40 г
Вода	900 мл





Ореховое молоко из грецкого ореха

Ингредиенты:

Грецкие орехи	50 г
Вода	850 мл



Сложность
Лёгкая



Подготовка
8 мин



Приготовление
25 мин



Порций
3-4

Порядок приготовления:

Орехи замочить в воде на 8 часов. После слить воду, она больше не понадобится.

В чашу блендера поместить орехи, залить чистой водой и закрыть крышку блендера. Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «NUT/SOY MILK» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

По готовности полученную смесь вылить из блендера и тщательно процедить через фильтр или мелкое сито. Ореховое молоко готово!

Перед употреблением напиток следует охладить. Хранить в холодильнике не более 48 часов.





Молочно-ореховый напиток с какао

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 15 мин	Порций 3
---	--	--	--



Ингредиенты:

Фундук	50 г
Молоко	600 мл
Какао	30 г
Сахар	40 г

Для подачи:

тёртый шоколад

Порядок приготовления:

Фундук замочить в воде на 4 часа. После слить воду, она больше не понадобится.

В чашу блендера добавить фундук, молоко, какао, сахар и закрыть крышку блендера. Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «NUT/SOY MILK» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

По готовности смесь вылить из блендера и тщательно процедить через фильтр или мелкое сито. Напиток готов!

Подавайте его горячим, по желанию сверху посыпьте шоколадом. Хранить в холодильнике не более 48 часов.



Молочная гречневая крем-каша с какао

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 2-3
--	--	--	--

Порядок приготовления:

Гречневую крупу тщательно промыть и положить в чашу блендера, добавить молоко, воду, какао порошок, соль, сахар или мед, орехи, и закрыть верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «PASTRY»  и нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой, сверху выложите слайсы банана.

Ингредиенты:

Гречневая крупа	75 г
Молоко	300 мл
Вода	210 мл
Какао порошок	3 ч.л.
Орехи (любые)	70 г
Соль щепотка	
Сахар или мёд по вкусу	





Молочная овсяная крем-каша с бананом

Ингредиенты:

Овсяные хлопья	170 г
Молоко	250 мл
Вода	250 мл
Банан	150 г
Орехи (любые)	70 г
Соль	щепотка
Сахар или мёд по вкусу	

Для подачи:

Сезонные ягоды

●●○○○ Сложность Средняя	🕒 Подготовка 5 мин	🔥 Приготовление 15 мин	🍲 Порций 2-3
--	---	---	---



Порядок приготовления:

Овсяные хлопья засыпать в чашу блендера, добавить молоко, воду, банан, орехи, соль, сахар или мёд, и закрыть верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «PASTRY» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой, сверху выложите свежие сезонные ягоды.



Молочная рисовая крем-каша с яблоком и изюмом

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 2-3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Рис басмати	170 г
Яблоко	120 г
Молоко	250 мл
Вода	400 мл
Сливочное масло	15 г
Соль щепотка	щепотка
Сахар или мёд по вкусу	

Для подачи:

Изюм

Порядок приготовления:

Рис промыть и поместить в чашу блендера, добавить молоко, воду, очищенное яблоко, соль, сахар или мёд, и закрыть верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «PASTRY» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой со сливочным маслом и изюмом.



Манная крем-каша с яблоком и корицей

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 3
---	---	---	---



Ингредиенты:

Манная крупа	60-80 г
Молоко	400 мл
Вода	200 мл
Очищенное яблоко	120 г
Сливочное масло	20 г
Соль	щепотка

Сахар или мёд
по вкусу

Корица по вкусу

Для подачи:

Миндальные лепестки

Порядок приготовления:

Манную крупу поместить в чашу блендера, добавить молоко, воду, очищенное яблоко, корицу, соль, сахар или мёд, и закрыть верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «PASTRY» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой со сливочным маслом, сверху посыпьте миндальными лепестками.



Тыквенная крем-каша с молоком и рисом

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 4 мин	Приготовление 15 мин	Порций 4
--	--	--	--

Порядок приготовления:

Тыкву очистить и нарезать. Рис промыть и поместить в чашу блендера, добавить тыкву, молоко, воду, соль, сахар и закрыть верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «PASTRY» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой, сверху посыпьте любимыми орехами.

Ингредиенты:

Тыква	350 г
Рис	70 г
Молоко	200 мл
Вода	200 мл
Соль по вкусу	
Сахар по вкусу	

Для подачи:

Орехи (любые)





Каша из консервированной кукурузы

Ингредиенты:

Консервированная кукуруза	400 г
Молоко	300 мл
Вода	200 мл
Экстракт ванили	1 ч.л.
Сахар	15 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить консервированную кукурузу, молоко, воду, соль, сахар, экстракт ванили и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «KORN/CEREALS» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу тёплой.

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 18 мин	 Порций 4
---	--	--	--





Питьевая овсяная каша с вишней и апельсином

Ингредиенты:

Овсяные хлопья	70 г
Замороженная вишня	35 г
Апельсиновый сок	50 г
Молоко	450 г
Йогурт	120 г
Мёд	30 г

Порядок приготовления:

В чашу блендера добавить овсяные хлопья, замороженную вишню, апельсиновый сок, молоко, йогурт, мёд и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF»  , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «Porridge»  , нажать кнопку «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу в стакане. Удобно взять с собой или наслаждаться дома.

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 17 мин	 Порций 3
---	--	--	--





Питьевая рисовая каша

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 17 мин	Порций 3
---	--	--	--



Ингредиенты:

Рис	35 г
Молоко	400 мл
Вода	100 мл
Экстракт ванили	0.5 ч.л.
Сахар по вкусу	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить рис, молоко, воду, экстракт ванили, сахар, соль и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF»  , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «Porridge»  , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу в стакане. Удобно взять с собой или наслаждаться дома.



Питьевая овсяная каша с бананом и финиками/черносливом

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 4 мин	 Приготовление 17 мин	 Порций 3-4
--	--	--	--



Ингредиенты:

Овсяные хлопья	70 г
Вода	500 мл
Банан	150 г
Финики или чернослив	50 г
Какао порошок	5 г
Йогурт	100 г
Сахар по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить овсяные хлопья, воду, нарезанный банан, финики или чернослив, какао порошок, йогурт, сахар и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «Porridge» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу в стакане. Удобно взять с собой или наслаждаться дома.



Питьевая овсяная каша с клубникой

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 17 мин	Порций 3
---	--	--	--

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить овсяные хлопья, клубнику, йогурт, молоко, воду, семена льна, сахар и закрыть крышку.

Нажать «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «Porridge» , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу в стакане. Удобно взять с собой или наслаждаться дома.

Ингредиенты:

Овсяные хлопья	75 г
Клубника	150 г
Йогурт	100 г
Молоко	150 мл
Вода	300 мл
Семена льна	10 г
Сахар по вкусу	





Питьевая овсяная каша с яблоком и корицей

Ингредиенты:

Овсяные хлопья	60 г
Очищенное яблоко	150 г
Йогурт	100 г
Молоко	150 мл
Вода	300 мл
Корица по вкусу	
Сахар по вкусу	

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 4 мин	 Приготовление 17 мин	 Порций 3
---	--	--	--

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить овсяные хлопья, очищенное яблоко, йогурт, молоко, воду, корицу и сахар по вкусу и закрыть крышку.

Нажать «ON/OFF»  , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «Porridge»  , нажать «ON/OFF»  и готовить до окончания программы.

Подавайте кашу в стакане. Удобно взять с собой или наслаждаться дома.





Кабачковый крем-суп с карри

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 2-3
--	---	--	--



Ингредиенты:

Кабачки	300 г
Картофель	100 г
Вода	350 г
Сливки	150 г
Карри (порошок)	1 ч.л.
Соль	1 ч.л.

Для подачи:

Белый тостовый хлеб (сухарики)	30 г
Свежий укроп	2 веточки

Порядок приготовления:

Кабачки вымыть, обрезать кончики, очистить от семян и натереть на крупной терке. Картофель нарезать брусочками.

Поместить тертый кабачок в блендер, добавить картофель, залить всё водой и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «CREAM SOUP»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, карри, соль, и установить крышку обратно. Готовить до окончания программы.

Подавайте крем-суп тёплым, сверху добавьте сухарики и укроп.



Крем-суп из чечевицы

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4-5
--	---	--	--

Порядок приготовления:

Лук и морковь нарезать средними кубиками. В блендер выложить чечевицу, нарезанные лук и морковь, залить всё водой. Закрывать верхнюю крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «CREAM SOUP»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

Крем-суп подавать тёплым, сверху добавить сухарики и зелень.

Ингредиенты:

Красная чечевица	250 г
Репчатый лук	140 г
Морковь	150 г
Сливки (10-15%)	200 г
Соль	1 ч.л.
Черный молотый перец	1 щепотка
Вода	1 л

Для подачи:

Белый тостовый хлеб (сухарики)	30 г
--------------------------------	------





Сырный суп-пюре

Ингредиенты:

Плавленный сливочный сыр	200 г
Картофель	200 г
Репчатый лук	100 г
Морковь	100 г
Чеснок	1 зубчик
Сливки (10-15%)	150 г
Вода	800 мл

Соль по вкусу

Перец черный молотый

Для подачи:

Белый тостовый хлеб (сухарики)	30 г
--------------------------------	------

Порядок приготовления:

Картофель, лук и морковь нарезать мелкими кубиками. В блендер поместить нарезанные картофель, лук, морковь, залить всё водой и закрыть верхнюю крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «CREAM SOUP»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить нарезанный крупными кубиками плавленный сыр, добавить сливки, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

Суп-пюре подавать тёплым, сверху добавить сухарики и зелень.

 Сложность Средняя	 Подготовка 10 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 4
--	---	--	--





Крем-суп из шампиньонов

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4
--	---	--	--



Ингредиенты:

Шампиньоны	400 г
Репчатый лук	150 г
Сливки 20%	200 мл
Молоко	100 мл
Вода	600 мл
Тимьян	щепотка
Чорный молотый перец	щепотка
Соль по вкусу	

Для подачи:

Белый тостовый хлеб (сухарики)	30 г
--------------------------------	------

Порядок приготовления:

Шампиньоны и лук нарезать пластами. В блендер поместить шампиньоны, лук, молоко, залить всё водой и закрыть верхнюю крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «CREAM SOUP» и нажать «ON/OFF» для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, тимьян, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

Крем-суп подавать тёплым, сверху добавить сухарики.



Луковый крем-суп

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4-5
--	---	--	--



Ингредиенты:

Репчатый лук	400 г
Картофель	150 г
Сливки 20%	200 мл
Белое сухое вино	50 мл
Вода	800 мл
Мускатный орех	щепотка
Черный молотый перец	щепотка
Соль по вкусу	

Для подачи:

Белый тостовый хлеб (сухарики)	30 г
Тёртый сыр (любой твердый)	
Зелень	

Порядок приготовления:

Картофель и лук нарезать брусочками. В блендер поместить картофель, лук, залить всё водой и закрыть верхнюю крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «CREAM SOUP»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, вино, мускатный орех, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

Крем-суп подавать тёплым, сверху натереть сыр, добавить сухарики и зелень.



Овощной коктейль с сельдереем, яблоком и киви

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 3
---	--	---	--



Ингредиенты:

Стеблевой сельдерей	100 г
Киви	300 г
Яблоко	200 г
Салатные листья	30 г
Петрушка	15 г
Вода	250 мл
Мёд по вкусу	

Порядок приготовления:

Киви и яблоко очистить от кожуры и поместить в чашу блендера, добавить сельдерей, петрушку, листья салата, воду, мёд и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «FRUITS/VEGGIES»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!



Морковно-тыквенный коктейль с яблоком

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 2-3
--	--	---	--



Ингредиенты:

Морковь	150 г
Тыква	100 г
Яблоко	150 г
Яблочный сок	400 мл

Порядок приготовления:

Морковь, тыкву и яблоко почистить, порезать и поместить в чашу блендера, затем добавить яблочный сок и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF»  . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «FRUITS/VEGGIES»  и нажать «ON/OFF»  . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!



Зеленый фитнес-коктейль

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 3-4
---	--	---	--

Порядок приготовления:

Нарезать сельдерей и огурец и поместить в чашу блендера, добавить шпинат, петрушку, овсяные хлопья, семена льна, оливковое масло, сок лимона, соль, воду и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «FRUITS/VEGGIES»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!

Ингредиенты:

Стеблевой сельдерей	200 г
Шпинат	100 г
Петрушка	50 г
Огурец	200 г
Овсяные хлопья	100 г
Семена льна	50 г
Оливковое масло	50 г
Вода	500 мл
Лимонный сок	25 мл
Морская соль по вкусу	





Тыквенно-цитрусовый смузи с имбирем

Ингредиенты:

Мякоть тыквы	250-300 г
Грейпфрут	350 г
Апельсин	200 г
Корень имбиря	5 г
Мёд	40 г
Корица	1/4 ч.л.
Фруктовый сок (по вкусу)	100 мл

Порядок приготовления:

Тыкву, грейпфрут и апельсин почистить, порезать и поместить в чашу блендера, добавить мёд, имбирь, корицу, сок и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «FRUITS/VEGGIES»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!

 Лёгкая Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 2 мин	 Порций 4
---	--	---	--





Томатный фреш с базиликом

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 2-3
---	--	---	--



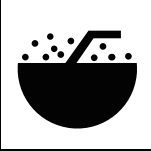
Ингредиенты:

Помидоры	500 г
Базилик	1 стебель
Соль	1 ч.л.
Сахар	10 г

Порядок приготовления:

Помидоры помыть и залить кипятком на 2 минуты, после чего снять с них шкурку. В чашу блендера поместить очищенные помидоры, базилик, соль, сахар и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF»  , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «FRUITS/VEGGIES»  и нажать «ON/OFF»  . Готовить до окончания программы.

Фреш готов!



Клубнично-банановый смузи

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления:

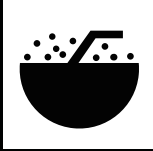
Клубнику хорошо вымыть. Банан очистить.

В чашу блендера поместить клубнику, банан, воду и молоко. Заккрыть крышку, нажать на кнопку «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
---	--	---	--





Смузи из замороженных ягод

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2-3
---	--	---	--



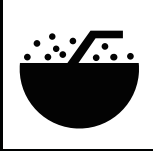
Ингредиенты:

Замороженные ягоды (любые)	250 г
Йогурт без добавок	250 г
Ванильный экстракт	1 ч.л.
Фруктовый сок (по вкусу) или молоко	200 г

Порядок приготовления:

Замороженные ягоды поместить в чашу блендера, добавить йогурт, экстракт ванили, фруктовый сок или молоко и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF»  , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF»  . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!



Смузи из яблок и зелени

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 1мин	 Порций 2-3
--	--	--	--



Ингредиенты:

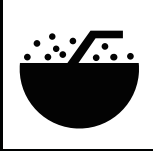
Зелёное яблоко	400 г
Свежий базилик	30 г
Свежая петрушка	30 г
Кучерявая петрушка	20 г
Сок лимона	20 г
Вода	200 мл

Порядок приготовления:

Яблоки помыть, очистить от семян и порезать на 4 части.

В чашу блендера поместить яблоки, базилик, петрушку, сок лимона, добавить воду и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» , кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!



Ягодный смузи с мороженым

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2-3
---	--	---	--

Порядок приготовления:

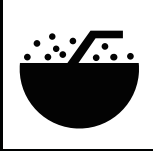
Ягоды помыть и поместить в чашу блендера, добавить сахар, мороженое, молоко и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «SMOOTHIE» и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!

Ингредиенты:

Ягоды (малина, ежевика, клубника)	400 г
Сахар	30 г
Мороженое (пломбир)	80 г
Молоко	200 мл





Творожно-банановый смузи с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

Творог	150 г
Банан	200 г
Овсяные хлопья	30 г
Молоко	300 мл
Сахар или мёд по вкусу	

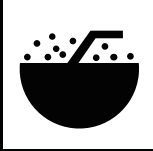
Порядок приготовления:

Банан очистить от кожуры и поместить в чашу блендера, добавить творог, молоко, овсяные хлопья, сахар или мёд и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Смузи готов!

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
---	--	---	--





Молочно-шоколадный коктейль с бананом

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2
---	--	---	--

Порядок приготовления:

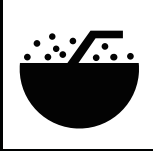
Банан очистить от кожуры и поместить в чашу блендера, добавить какао порошок, сахар, молоко, лёд и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!

Ингредиенты:

Какао порошок	25 г
Банан	100 г
Сахар	30 г
Молоко (охлажденное)	450 мл
Лёд	100 г





Персиково-абрикосовый молочный коктейль

Ингредиенты:

Персик (свежий)	250 г
Абрикос (свежий)	200 г
Молоко	200 г
Мороженое (пломбир)	180 г
Лёд	100 г

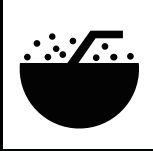
Порядок приготовления:

Персики и абрикосы вымыть и убрать косточки. Поместить их в чашу блендера, добавить молоко, мороженое, лёд и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
---	--	---	--





Молочный коктейль с земляникой

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 1мин	 Порций 2
--	--	--	--



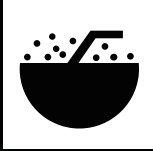
Ингредиенты:

Земляника	120 г
Мороженое (пломбир)	100 г
Молоко	400 мл
Лёд	100 г

Порядок приготовления:

Землянику вымыть и поместить в чашу блендера, добавить мороженое, молоко, лёд и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Коктейль готов!



Клубничный шейк

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
--	--	---	--



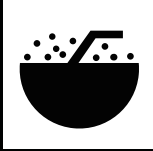
Ингредиенты:

Клубника	400 г
Молоко	200 г
Сахар	30 г
Мороженое (пломбир)	150 г
Лёд	100 г

Порядок приготовления:

Клубнику вымыть и поместить в чашу блендера, добавить мороженое, сахар, молоко, лёд и закрыть крышку блендера. Нажать на «ON/OFF»  . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «SMOOTHIE»  и нажать «ON/OFF»  . Готовить до окончания программы.

Клубничный шейк готов!



Классический молочный коктейль

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 1мин	Порций 3-4
---	--	--	--

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить мороженое, добавить молоко, сахар, экстракт ванили, лёд и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «SMOOTHIE» и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Молочный коктейль готов!

Ингредиенты:

Молоко	500 г
Мороженое	200 г
Экстракт ванили	1 ч.л.
Сахар	40 г или по вкусу
Лёд	150 г





Измельчённый лёд с соком

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 2 мин	 Порций 2
--	--	---	--



Ингредиенты:

Лёд	200 г
Вода	50 г
Фруктовый сок	150 г

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить лёд, добавить воду, сок и закрыть крышку блендера.

Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «GRIND»  и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Напиток готов!



Клубника с сахаром

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 2мин	Порций 5
---	--	--	--

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить клубнику, добавить сахар и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF». Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «GRIND» и нажать «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Клубничный десерт готов!

Ингредиенты:

Клубника	500 г
Сахар	350 г





Измельчение орехов

Ингредиенты:

Орехи (по вкусу) 350 г

●●●●●
Сложность
Лёгкая

⌚
Подготовка
2 мин

🔥
Приготовление
2 мин

🍲
Порций
2-3

Порядок приготовления:

В чашу блендера поместить орехи и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF»  .
Кнопкой «FUNCTION» 
выбрать программу «GRIND» 
и нажать «ON/OFF»  .
Готовить до окончания программы.





Приготовление фарша

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 2мин	Порций 2-3
---	--	--	--



Ингредиенты:

Мясо	300 г
Лук	100 г
Черным молотый перец по вкусу	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Мясо и лук нарезать кубиками 3 см, поместить в чашу блендера, добавить соль, перец и закрыть крышку.

Нажать на «ON/OFF». Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «GRIND» и нажать «ON/OFF». Готовить до окончания программы.

Фарш готов!



Томатный соус к спагетти

●●●●○ Сложность Средняя	Подготовка 3 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2-3
---	---	--	---



Ингредиенты:

Помидоры	300 г
Болгарский красный перец	70 г
Свежий базилик	10 г
Чеснок	7 г
чёрный молотый перец	30 г
Подсолнечное масло	
Соль по вкусу	
Сахар по вкусу	

Порядок приготовления:

Помидоры помыть и залить кипятком на 2 минуты, после чего снять с них шкурку.

В чашу блендера поместить очищенные помидоры, нарезанный болгарский перец, базилик, чеснок, чёрный молотый перец, подсолнечное масло, соль, сахар.

Заккрыть крышку и Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «GRIND» и нажать «ON/OFF» . Готовить до окончания программы.

Томатный соус готов!



Картофельно-сырный суп с шампиньонами

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4-5
--	---	--	--

Порядок приготовления:

Картофель, лук и морковь почистить, порезать мелкими кубиками, грибы — тонкими пластинами. Поместить все овощи в чашу блендера, добавить воду и закрыть крышку. Нажать на «ON/OFF». Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «STEAM» и нажать «ON/OFF» для старта.

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливочное масло, соль, перец и установить крышку блендера обратно. После окончания программы дать настояться 10 минут.

По готовности блюдо можно задекорировать зеленью!

Ингредиенты:

Картофель	150 г
Сливочный сыр	200 г
Шампиньоны	100 г
Лук	50 г
Морковь	70 г
Вода	800 г
Сливочное масло	30 г
Соль вкусу	
Чёрный молотый перец по вкусу	

Для подачи:

Зелень





Рыбный суп

Ингредиенты:

Филе рыбы	200 г
Картофель	150 г
Репчатый лук	50 г
Морковь	50 г
Вода	800 г
Сливочное масло	40 г
Соль по вкусу	
Чёрный молотый перец по вкусу	

Для подачи:

Зелень

Порядок приготовления:

Филе рыбы нарезать кусочками. Картофель, лук, морковь почистить и порезать мелкими кубиками. В чашу блендера поместить картофель, морковь, лук, воду, соль и закрыть крышку блендера.

Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «STEAM»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 10 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить рыбу, сливочное масло, перец и установить крышку обратно. После окончания программы дать настояться 10 минут.

По готовности блюдо можно задекорировать зеленью!

 Сложность Средняя	 Подготовка 10 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 4-5
--	---	--	--





Каша булгур с сухофруктами

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4
---	--	--	--



Ингредиенты:

Булгур	200 г
Репчатый лук	50 г
Курага	50 г
Изюм	35 г
Вода	360 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Лук почистить. Лук и курагу нарезать соломкой. Поместить в чашу блендера нарезанные лук, курагу, добавить булгур, изюм, соль, воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «STEAM» и нажать «ON/OFF» для старта. После окончания программы дать настояться 10 минут.

По готовности кашу можно задекорировать кусочками кураги и изюмом!



Гречневая каша с грибами

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 4
--	--	--	--



Ингредиенты:

Гречневая крупа	150 г
Шампиньоны	50 г
Репчатый лук	50 г
Вода	300 г
Сливочное масло	40 г
Соль по вкусу	
Чёрный молотый перец по вкусу	

Порядок приготовления:

Грибы нарезать пластами, лук почистить и нарезать соломкой. Гречневую крупу несколько раз промыть (до прозрачной воды). В чашу блендера поместить крупу, шампиньоны, лук, соль, воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION»  выбрать программу «STEAM»  и нажать «ON/OFF»  для старта.

За 5 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливочное масло и установить крышку блендера обратно. После окончания программы дать настояться 10 минут.

По готовности кашу можно задекорировать прожаренными слайсами шампиньона!



Рисовая каша с яблоками

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4
---	--	--	--

Порядок приготовления:

Рис несколько раз промыть (до прозрачной воды). Яблоки почистить и порезать мелкими кубиками. В чашу блендера поместить рис, яблоки, изюм, корицу, соль, сахар, воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на «ON/OFF» . Кнопкой «FUNCTION» выбрать программу «STEAM» и нажать «ON/OFF» для старта. После окончания программы дать настояться 10 минут.

По готовности кашу можно задекорировать слайсами яблок, сверху присыпав корицей!

Ингредиенты:

Рис басмати	150 г
Вода	300 г
Яблоко	50 г
Изюм	30 г
Корица по вкусу	
Соль по вкусу	
Сахар по вкусу	

