



ГОТВЕНЕ!

КНИЖКА С РЕЦЕПТИ
ЗА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД
ЗА ГОТВЕНЕ LONO 8 В 1

Многофункционален електрически уред
за готвене под налягане.

За бързо, здравословно и разнообразно семейно хранене.

Еlegantният многофункционален уред за готвене WMF Lono 8 в 1 с висококачествена обшивка Cromargan® е чудесно цялостно решение за семейството и за практически всяка задача. Многофункционалният уред за готвене прави ежедневните задачи по-лесни и по-бързи в практически всяко домакинство: Висока мощност от 1100 вата, максимална вместимост от шест литра и **осем предварително настроени програми за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара, консервиране, затопляне, изпичане и запичане**, както и за готвене на ориз и бобови.



ОСЕМ ПРЕДВАРИТЕЛНО НАСТРОЕНИ ПРОГРАМИ

Готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара, готвене на ориз и бобови, изпичане, затопляне, печене и консервиране.

МАКСИМАЛНА ГЪВКАВОСТ

Практична функция за поддържане на топлината за до 6 часа и готвене с до 12 часа отложен старт.

ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ

По-краткото време за готвене (до 70 %) запазва витамините и минералите и задържа ароматите.



Осем програми. Безкрайни възможности.



ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

"Класическата" функция на уреда за готвене под налягане: бързо, енергоспестяващо готвене например за яхнии, супи, месни ястия и много други.



БАВНО ГОТВЕНЕ

Бавното готвене предполага готвене при ниска температура и е подходящо за месо, което иначе се пържи или задушават, както и за птиче месо и риба.



ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Идеално за внимателно приготвяне на пара на зеленчуци, риба и кнедли например. Витамините и ароматите се запазват почти изцяло.



ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ И БОБОВИ

За да се приготвят ориз и бобови точно както трябва, е необходим известен опит. Нашият интелигентен многофункционален уред за готвене 8 в 1 се справя с тази задача вместо вас.



ЗАПИЧАНЕ/ ЗАДУШАВАНЕ

Идеално за леко запичане или глазиране на месо и зеленчуци с малко количество мазнина. Например за приготвяне на супи, касероли и сосове.



ЗАТОПЛЯНЕ

Подгряване на приготвени ястия внимателно и бързо, без прегаряне.



ИЗПИЧАНЕ

Изпичане на месо или зеленчуци. Особено подходящо за печено в комбинация с функцията за бавно готвене.



КОНСЕРВИРАНЕ

За консервиране на конфитюр или сироп, редуциране или съгъстване на сосове и приготвяне на вкусни бульони.



СУПА ОТ СЛАДКИ КАРТОФИ С КОКОСОВО МЛЯКО И ЛИМЕТИ

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

- | | | |
|--|---|--|
| · 250 g жълти чушки, нарязани ситно | · 60 g масло | · 2 стръка зелен лук, нарязани на ситно |
| · 100 g лук, нарязан | · 500 g зеленчуков бульон или пилешки бульон | · 1 люта червена чушка, почистена от семките и нарязана на ситно |
| · 1 прясна скилидка чесън, нарязана на ситно | · 500 ml кокосово мляко | · ½ връзка кориандър, накъсан на едро |
| · 600 g сладки картофи, обелени и нарязани на кубчета по един сантиметър | · 40 g фъстъчено масло | · 1 лимета, нарязана на полумесеци |
| | · Сок от лимети | |
| | · Сол | |
| | · 40 g фъстъци, печени, солени и накълцани едро | |

ПРИГОТВЯНЕ

Отделете две супени лъжици нарязани чушки. Задушете лука, чесъна, чушките и сладките картофи в масло за 10 минути на програма **BRAISE** (ЗАДУШАВАНЕ), след което добавете бульона и кокосовото мляко. Гответе 5 минути на програмата **PRESSURE COOKING** (ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ) (ниво 2).

След това изпуснете парата бързо, прехвърлете супата в друг съд и пасирайте фино с фъстъченото масло, а после подправете със сок от лимети и сол.

Сервирайте супата в купи и гарнирайте с нарязани чушки, фъстъци, зелен лук, кориандър и чили и сервирайте с резени лимети.

35
Мин.

Задушаване



Под налягане

ГЪОЗА НА ПАРА С ПЪЛНЕЖ ОТ СПАНАК И ГЪБИ И СЛАДКО-КИСЕЛ ЛЮТ СОС

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

ТЕСТО (или заместете с готови кори за гъоза)	· 240 g пшенично брашно тип 405	· 2 люти червени чушлета, почистени от семките и накълцани ситно	· 2 люти червени чушлета, нарязани на кубчета от 5 mm
	· Сол	· 150 ml ябълков сок	· Общо 40 ml фъстъчено олио
· Малко царевично нишесте за овалване	· 1 яйчен белтък (М)	· 150 ml ябълков оцет	· 50 g лук, ситно нарязан
		· 100 g захар	· 20 ml сусамово масло
СОС	· 2 пресни скилидки чесън, ситно нарязани	· 40 g сусамово семе, почистено от обелката и препечено	· 200 g бейби спанак, измит и подсушен
		ПЪЛНЕЖ	· 10 g пресен джинджифил или галангал, фино настърган
		· 200 g гъби кладница,	· Самбал Оелек
			· Соев сос

ПРИГОТВЯНЕ

За тестото омесете брашното със 150 ml гореща вода и половин чаена лъжичка сол за 10 минути в кухненски робот, докато получите гладко тесто, след което оставете да втаса в хладилника за поне 30 минути. Междувременно за соса гответе чесъна и чилито със сока, оцета и захарта на програма **PRESERVE** (КОНСЕРВИРАНЕ) за около 8 – 10 минути, докато се получи кремобразна консистенция – след това оставете да изстине и посолете леко.

За пълнежа изпържете гъбите кладница в 20 ml фъстъчено олио за 2 – 3 минути на програма **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), след което ги извадете от съда и посолете леко. Добавете лук в съда и запържете в сусамово масло на същата програма, след което добавете спанак и разбъркайте, докато омекне. Извадете всички продукти от съда и нарежете на ситно, след което добавете нарязаните гъби и подправете с джинджифил, самбал оелек и соев сос.

Разточете тестото много тънко с помощта на малко количество царевично нишесте, след което изрежете кръгове с диаметър 8 – 10 cm. Върху всяко парче поставете чаена лъжичка пълнеж в центъра на кръга и намажете с четка външния ръб на тестото с малко белтък, след което сгънете, така че да се получи полукръг. Притиснете силно ръба, така че да се залепи добре.

За сервиране намажете с четка вложката за готвене на пара на Lono с малко фъстъчено олио и поставете гъоза в нея. Използвайте функцията **STEAM** (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) и 300 ml вряща вода под вложката. Гответе 5 минути, след това поръсете с препечения сусам и сервирайте със соса.



40 Мин



Консервиране



Изпичане



На пара



СЪВЕТ

Ако бързате, можете също да използвате готови кори за гъоза (предлагат се в азиатските магазини)!



ДЖАМБАЛАЯ С ЧОРИЗО, ЕДРИ СКАРИДИ, ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ И ГРАХ

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

- 8 бутчета от хранено с
царевица пиле, без кожа
- 20 ml фъстъчено олио
- Сол
- Черен пипер, прясно
смян
- 200 г червени чушки,
нарязани на дребно
- 2 стръка селъри,
нарязани тънко
- 80 г лук, ситно нарязан
- 100 г чоризо, нарязано
тънко
- 300 г дългозърнест ориз
- 450 ml пилешки бульон
- 2 пресни скилидки
чесън, ситно нарязани
- 10 г джинджифил, фино
настърган
- 1/2 връзка мащерка, ситно
накълцана
- 3 г шафран на нишки
или на прах
- 100 г замразен грах,
размразен
- 150 г био скариди,
сготвени и обелени
(готови)
- 150 г домати, почистени
от семките и нарязани
ситно
- 1/2 връзка магданоз,
нарязан на едро
- 40 г масло на кубчета

ПРИГОТВЯНЕ

Запържете пилето във фъстъченото масло на най-силен огън за 10 – 12 минути на програма **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), след което добавете сол и пипер.

Задушете чушките, селърито, лука и чоризото за 10 минути на програма **BRAISE** (ЗАДУШАВАНЕ). Добавете ориз, бульон, джинджифил и мащерка и гответе всички съставки за 5 минути на програма **COOK RICE/PULSES** (ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ/БОБОВИ).

След това поддържайте топлината за 20 минути. След това добавете граха, скаридите, домите, магданоза и маслото и оставете да престои за 5 минути, след което подправете със сол и пипер.

70
Мин.

Изпичане



Задушаване



Ориз/бобови

БУРГЕР С ДЪРПАНО ГОВЕЖДО МЕСО, ХЛЕБЧЕ БРИОШ И СОС "БАРБЕКЮ"

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

ДЪРПАНО ГОВЕЖДО

- 900 g говеждо от плешка, с добро количество мазнина
- 20 ml фъстъчено олио
- Сол
- Черен пипер, прясно смлян
- 300 ml тъмна бира
- 1/2 връзка мащерка

СОС "БАРБЕКЮ"

- 1 ч.л. кимион, фино смлян в хаванче
- 1 прясна скилидка чесън, ситно нарязана
- 300 ml доматино пюре
- 20 g доматиена паста
- 40 g захар
- 40 g мед
- 30 ml бял балсамов оцет
- 40 ml соев сос
- 1 малък дафинов лист
- люспи чили на върха на ножа
- Пушен червен пипер
- Сол

БУРГЕРИ

- 120 g червен лук, нарязан на тънки кръгчета
- 40 g масло
- 4 хлебчета бриош
- 4 листа маруля, измити и подсушени
- 4 резена домати тип биволско сърце

ПРИГОТВЯНЕ

Запечатайте месото от всички страни във фъстъчено олио при програма **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), след което добавете сол и пипер. Добавете бирата и мащерката и гответе на ниска температура за 5 – 6 часа на програма **SLOW COOK** (БАВНО ГОТВЕНЕ), докато стане крехко. След това извадете от съда, оставете да изстине и нарежете по влакната на месото.

За соса гответе всички съставки на програма **PRESERVE** (КОНСЕРВИРАНЕ), като разбърквате от време на време, докато се сгъсти, след което отстранете дафиновия лист и подправете соса с пушен червен пипер и сол.

За бургерите сотирайте лука в масло при 127 градуса за 15 минути на програма **BRAISE** (ЗАДУШАВАНЕ), след което добавете сол и пипер. Разделете хлебчетата на половинки и препечете в тостер или гриловайте, след това намажете със соса "барбекю" и сглобете четири бургера с дърпаното говеждо, лука, марулята и резените домати.

30
Мин

Изпичане



Бавно готвене



Консервиране



Задушаване





ФИЛЕ ОТ СЪОМГА НА ПАРА ВЪРХУ МОРКОВИ С ЛИМОН И БОСИЛЕК

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

ТРОХИ

- 3 филии бял хляб без кора, натрошени много на едро
- Общо 80 g масло
- Сол
- 1 прясна скилидка чесън

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- 80 g лук, ситно нарязан
- 750 g моркови, обелени и нарязани на парчета около 1,5 cm
- 20 ml кленов сироп
- 30 ml лимонov сок
- 1,5 ч.л. лимонova кора
- 8 – 10 листа босилек, нарязани на дребно

РИБА

- 4 парчета филе от съомга без кожата
- 400 g цвекло, обелено и нарязано на много фини, дълги ленти, напр. с машина за зеленчукови спагети
- 1 ч.л. захар
- 1 ч.л. неутрално масло за уреда за готвене с пара
- Черен пипер, прясно смлян

ПРИГОТВЯНЕ

Препечете до златисто хлебните трохи със скилидката чесън в 40 g масло при ниска температура на програмата **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), като разбърквате от време на време. След това извадете чесъна и леко посолете трохите.

Задушете лука в останалото масло на програмата **BRAISE** (ЗАДУШАВАНЕ), след което добавете морковите и също задушете заедно с лука. Глазирайте с кленовия сироп, след това залейте с лимонov сок и гответе леко под капак на слаб огън за около 15 минути, като ги запазите леко твърди. След това завършете с лимонova кора, босилек и сол и оставете в режим на поддържане на топлината.

Междувременно подсладете и леко посолете цвеклото и го оставете да престои 10 минути. Намажете леко с масло вложката за готвене на пара. Поръсете филетата съомга със сол и пипер и ги поставете във вложката с цвеклото. Гответе 5 минути на програмата **STEAM** (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) и сервирайте с морковите и трохите.



Изпичане



Задушаване



На пара

БИБИМБАП С ПЪРЖЕНИ ГЪБИ ШИЙТАКЕ И СПАНАК

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

СОС

- По 20 г бял и черен сусам, препечен
- 20 ml оризов оцет
- 40 ml ябълков сок
- Общо 60 ml сусамово масло
- 80 г паста гочуджанг

КУПА

- 140 г кафяв късозърнест ориз
- 40 г черен ориз
- 60 г ечемик
- 120 г гъби шийтаке, почистени и нарязани на филии
- 20 ml фъстъчено олио
- 40 ml соев сос
- 10 ml сок от лимети
- 60 г лук, ситно нарязан

- 1 прясна скилидка чесън, ситно нарязана
- 200 г бейби спанак, измит и подсушен
- 200 г моркови, обелени и нарязани на тънки ленти
- 200 г краставици, почистени от семките и нарязани на тънки ленти
- 200 г червено зеле, измито и нарязано тънко
- 6 репички, измити и нарязани тънко

ПРИГОТВЯНЕ

За соса смесете половината от сусамата с две супени лъжици вода, ябълковия сок, оцета, 20 ml сусамово олио и пастата гочуджанг.

Пригответе различните видове ориз и ечемик с 400 ml вода за 5 минути на програма **COOK RICE/ PULSES** (ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ/БОБОВИ), след което добавете сос и оставете в режим на поддържане на топлината за 20 минути. След това добавете сол.

Запържете гъбите за кратко от двете страни с фъстъчено олио при програма **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), след което глазирайте със соев сос и добавете сока от лимети.

Задушете лука и чесъна в останалото сусамово масло при 127 градуса на програма **BRAISE** (ЗАДУШАВАНЕ). Добавете спанака и го оставете да омекне, след което добавете сол.

Гответе морковите 3 минути при програма **STEAM** (ГОТВЕНЕ НА ПАРА), така че да останат леко твърди, след което добавете сол. Подредете сместа от ориз и ечемик с гъбите, спанака, морковите, краставиците, червеното зеле, репичките и кълновете в четири купи. Сервирайте със соса.



Изпичане



Ориз/бобови



Задушаване



На пара





КНЕДЛИ ОТ ГРИС НА ПАРА С ПЪЛНЕЖ ОТ НУГА ВЪРХУ КАРАМЕЛИЗИРАНИ КЪПИНИ С РОЗМАРИН

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

ТЕСТО

- 90 g грис
- 250 ml хладко мляко
- 50 g масло
- 40 g захар
- 1 шушулка ванилия,
разделена на две по
дължина и изстъргана
- 1 яйце (М), разбито
- Сол на върха на ножа
- 4 парчета нуга по 15 g всяко
- Малко количество масло
за намазване

ЯДКИ

- 60 g лешници,
нарязани ситно
- Общо 45 g масло

ПЛОДОВЕ

- 75 g захар
- 375 g къпини
- 25 g масло
- 20 ml лимонов сок
- 2 стръка розмарин,
накълцани ситно

ЗА ГАРНИРАНЕ

- Пудра захар, розмарин
по желание

ПРИГОТВЯНЕ

За кнедлите кипнете млякото в тенджерата с маслото, захарта, шушулката ванилия и солта, след което премахнете шушулката ванилия, сипете гриса и кипнете. Изсипете сместа в купа и постепенно при постоянно разбъркване добавете яйцето.

След това разделете тестото на четири порции: оформете ги на кръгове, като поставяте парче нуга във всяко като пълнеж и внимавате всички кръгове от тесто да са запечатани. Намажете с четка вложката за готвене на пара с малко мазнина и поставете суровите кнедли върху нея – покрийте и оставете да стои за още 30 минути. След това гответе над вряща подсолена вода за 25 минути в режим **STEAM** (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) – през това време НЕ отваряйте капака.

Запържете лешниците до златисто с 20 g масло в режим **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ).

За къпините карамелизирайте захарта в режим **SEARING** (ИЗПИЧАНЕ), след това сипете къпините, лимония сок и останалото масло, и завършете с розмарин. Сервирайте с кнедлите и лешниците.

По желание можете да поръсите с пудра захар и да гарнирате с розмарин.



На пара



Изпичане

КОНФИТЮР ОТ КАЙСИИ С ВАНИЛИЯ И ЛИМОН ВЪРХУ ПРЕПЕЧЕН БРИОШ С КРЕМА СИРЕНЕ

ПРОДУКТИ · 4 ПОРЦИИ

КОНФИТЮР ЗА 3 БУРКАНЧЕТА ПО 450 Г ВСЯКО

- 1 малък лимон
- 1 шушулка ванилия

- 900 г ароматни кайсии, почистени от костилките и нарязани на кубчета с размер около 1,5 cm
- 500 г захар за конфитюр, 2:1

ДОПЪЛНИТЕЛНО

- 4 филии хляб бриош или бял хляб като заместител
- 160 г крема сирене

ПРИГОТВЯНЕ

На предния ден измийте лимона с топла вода, след което подсушете: Настържете фино кората и изстискайте сока. Разделете шушулката ванилия на две по дължина и изстържете вътрешността. Сварете всички съставки заедно с парчетата кайсии и захарта за конфитюр при програма **PRESERVE** (КОНСЕРВИРАНЕ) и оставете да къкри за 3 минути след завиране, като премахвате пяната през това време. След това премахнете шушулката ванилия, напълнете бурканите до ръба с горещия конфитюр и запечатайте незабавно.

За да сервирате, препечете в тостер или на грил филийките бриош, след което намажете с крема сирене и конфитюр.



Консервиране





В допълнение към сложната електроника, многофункционалният уред за готвене 8-в-1 включва: капак със система за освобождаване на пара, електронно регулиране на налягането и температурата и предпазни клапани





Вкусни рецепти, един уред:
**Многофункционален уред за
готвене Lono 8 в 1**

Тези рецепти са създадени с любов за разнообразно, вкусно и здравословно готвене. И се правят лесно и бързо само с един уред.

