

GOTUJ Z

mixSy[®]

by Zepter





mixSy[®]
by Zepter

mixSy[®]
by Zepter

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



PORĘCZNY I LEKKI



WIELOFUNKCYJNY



SZYBKI, O DUŻEJ MOCY (2 TRYBY PRĘDKOŚCI PRACY)



WSZECHSTRONNY, Z KILKOMA AKCESORIAMI



ERGONOMICZNY



ŁATWY W UŻYCIU I CZYSZCZENIU



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

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

PASTA JAJECZNA

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



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

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

Podawaj z pieczywem.

PASTA (DIP) Z AWOKADO

Składniki:

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



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

pomidorki koktajlowe bez gniazd nasiennych. **By otrzymać bardziej pikantną wersję, zamiast pomidorków dodaj łyżeczkę musztardy Dijon.**



PASTA Z BURAKA

Składniki:

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

Sposób wykonania:

Buraki najpierw pokrój w kawałki. Umieść wszystkie składniki w misce i zmiksuj (nóż rozdrabniacz, bieg 2). Pasta idealnie pasuje do świeżej bagietki lub kromki ciemnego pieczywa.

Opcjonalnie, zamiast orzechów możesz dodać czerwoną cebulę.

SEREK CZOSNKOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

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



OMLET

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

Podawaj solo lub z ulubionymi dodatkami.



OMLET ZIOŁOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



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

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

NALEŚNIKI Z SEREM

Składniki:

Ciasto naleśnikowe

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

Nadzienie

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

Sposób wykonania:

Ciasto naleśnikowe

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

Nadzienie

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



RACUCHY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



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

Podawaj z ulubionymi dodatkami.

DOMOWE PESTO

Składniki:

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

Sposób wykonania:

Parmezan pokrój na kawałki umieść w młynku i zmiel. Zmielony ser przesyp do kubka



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

kremową konsystencję. Doskonale nadaje się do makaronu, ale również do tostów czy świeżego pieczywa.

GUACAMOLE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



GAZPACHO

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

Seler naciowy możesz zastąpić kolorową papryką.



DOMOWY MAJONEZ

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



BUŁKA TARTA

Składniki:

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

Sposób wykonania:

Bułkę rozkrusz i włóż do młynka i zmiksuj na pyłek. Możesz też dodać przyprawy.



KREM CZOSNKOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

Możesz podawać z grzankami.



KREM DYNIOWY Z IMBIREM

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



FALAFEL

Składniki:

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



KLOPSIKI MIELONE Z BOCZKIEM

Składniki:

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

Sposób wykonania:

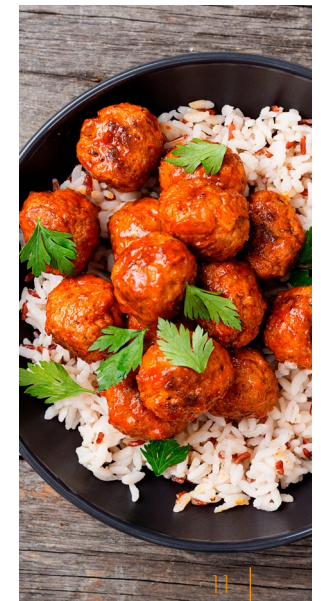
Mięso umyj, osusz, pokrój w kostkę i tak przygotowane

Sposób wykonania:

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



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



PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO

Składniki:

Ciasto

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

Nadzienie

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

Sposób wykonania:

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

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



BUŁECZKI MAŚLANE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



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

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

MANGO CHUTNEY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

Posiekaj cebulę, pomarańczę, mango, jabłko, pomidora. Następnie umieść pokrojone składniki w rondelku, dodaj chili i miód. Gotuj na płycie indukcyjnej w temp. 90°C przez 20 minut. Zmiksuj przy użyciu rozdrabniacza (tryb 2).



CHLEB OWOCOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



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

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

LODY TRUSKAWKOWE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



CIASTKA IMBIROWE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



KREM ORZECHOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

Przechowuj w chłodnym miejscu.



WAFLE CZEKOLADOWE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



CIASTO KEFIROWE

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



DESER CZEKOLADOWO-BANANOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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

KOKTAJL SZPINAKOWO- BANANOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



KOKTAJL JARMUŻOWO- BORÓWKOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



NAPÓJ POMARAŃCZOWO- GREJPFRTOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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



NAPÓJ MLECZNO- BANANOWY

Składniki:

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

Sposób wykonania:

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





DOŁĄCZ DO



Zepter International Poland Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 37
02-672 Warszawa
Infolinia: (22) 230 99 40

ZAMÓW TERAZ



WWW.ZEPTEK.PL