

Tupperware®

Live

Tupperware®



ĀTRAIS
SMALCINĀTĀJS-
PUTOTĀJS



Ātrais smalcinātājs-putotājs ir ātrs risinājums, kad jāsmalcina, jāputo un jāmais – turklāt bez elektriskās strāvas. Kad iekārojas – acumirkļī ir gatavs smūtijs vai mājās gatavota majonēze, jo mājās gatavots vienmēr garšo vislabāk. Vai mājās gatavota marināde salātiem. Ātrais smalcinātājs to visu spēj. Ātrajam smalcinātājam ir gan asmeņu, gan putošanas ieliktnis, kas ātri un viegli nomaināms atbilstoši tam, ko gatavosiet. Vēl vienkāršāk nav iespējams.

ĀTRAIS SMALCINĀTĀJS- PUTOTĀJS



Vāku veido 2 daļas:

augšējā ar iebūvētu vilkšanas mehānismu un apakšējā ar iebūvētu bloķēšanas sistēmu, kas nodrošina to, ka lietojuma laikā vāks turas stingri. Vāku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Mūsu Laika taupītāju sērijā ir arī ExtraChef un Ātrais smalcinātājs, kas ir ātrā smalcinātāja-putotāja lielāka un mazāka versija.



Caurspīdīgs trauks ar neslīdošu pamatni un mērvienību marķējumu. Tilpums 730 ml. Maks. piepildījuma līnija 400 ml.



Putošanas ieliktnis putošanai un maisīšanai.

Vāku var izjaukt, ievietojot spraugā tējkaroti.

Asmeņu ieliktnis smalcināšanai.



CELĻVEDIS LABA SMŪTIJA BĻODIŅĀ PAGATAVOŠANĀI

SAGATAVOŠANA: 10 MIN.
SASTĀVDAĻAS 1-2 PERSONĀM

1. daļa: 200–250 g augļu:

kivi, banāns, mango, zemenes, avenes, persiks, apelsīnu sula, greipfrūtu sula

2. daļa: 100–150 g

piena produktu:

jogurts, grieku jogurts vai mājas jiers

3. daļa: garnējumi:

Papildu augļi pēc izvēles; rupji smalcinātas mandeles, lazdu rieksti, valrieksti vai pekanrieksti; šokolādes gabaliņi; brokastu pārslas, kraukšķīgie rīsi vai citi brokastu graudaugu produkti, kokosriekstu skaidiņas. Sēkliņas: ķirbju, saulespuķu, sezama, līnu, magoņu sēkliņas vai ciedru rieksti.

1. DAĻA: AUGĻI

1. Izvēlieties augļus. Mēģiniet izveidot labu sulīgu augļu, piem., apelsīnu vai greipfrūtu, un blīvāku augļu, tādu kā banāni, kombināciju, lai panāktu biezu konsistenci. Atcerieties, ka smūtijai no bļodiņas ēd ar karoti.

2. Nomizojiet augļus, salieciet ātrajā smalcinātājā un sablendējiet līdz viendabīgai konsistencei.

2. DAĻA: PIENA PRODUKTI

1. Izvēlieties savu iecienītāko piena produktu. Pievienojiet to augļiem ātrajā smalcinātājā un turpiniet blendēšanu.

2. Atkarībā no produktu skābuma un garšas izjūtas, varat pievienot 1–2 tējku. medus, pūdercukura vai kokosriekstu cukura.

3. DAĻA: GARNĒJUMI

1. Izvēlieties garnējumus: gardu garnējumu var veidot, kombinējot svaigus augļus ar kaut ko trauslu vai kraukšķīgu, piem., sēkliņas vai citu brokastu produktu.

Smūtijs bļodiņā ir biezs smūtijs ar gardu papildinājumu, ko ēd no bļodiņas.

ZEMENU , PIENA KOKTEILIS

SAGATAVOŠANA: 5 MIN.

SASTĀVDAĻAS 2 PERSONĀM

100 g zemeņu
(svaigas vai saldētas
atļaidinātas)
1 neliels banāns
1 ēdamk. medus vai pūdercukura
200 ml piena vai sojas piena

1. Sagrieziet zemeses
mazākos gabaliņos.

2. Nomizojiet
banānu un
sagrieziet
mazākos
gabaliņos.

3. Lieciet zeme-
ņu un banāna
gabaliņus
ātrajā
smalcinātājā
ar asmeņu
ieliktni. Sab-
lendējiet līdz
viendabīgai
konsistencei.

4. Pievienojiet
cukuru vai medu
un pienu vai sojas
pienu un turpiniet
blendēšanu, uzma-
nīgi velkot apm.
10 reizes.

Padoms:

aizstājiet zemeses
un banānu ar citiem
mīkstajiem augļiem,
piem., persikiem, mango,
kivi vai avenēm.



BURKĀNU SALĀTI AUSTRUMU GAUMĒ

SAGATAVOŠANA: 15 MIN.

NOGAIDĪŠANA: 15 MIN.

SASTĀVDAĻĀS 6 PERSONĀM

1 kg burkānu
30 g svaiga ingvera
1 liela buntīte koriandra vai pētersīļu
2 ēdamk. citronu sulas
1 ēdamk. asu sinepju
1 tējķ. medus
4 ēdamk. olīveļļas
Sāls un pipari
4 nelieli apelsīni
1 tējķ. kumīna
75 g rozīņu
75 g mandeļu skaidiņu

Padoms:

Pasniedziet kā piedevu
pie vistas vai
kotletēm

1. Notīriet burkānus un sarīvējiet ar FusionMaster, izmantojot smalko vai rupjo rīvi.

2. Nomizojiet ingveru un sagrieziet mazākos gabaliņos.

3. Sakapājiet ingveru un koriandru **ātrajā smalcinātājā**. Pievienojiet citronu sulu, sinepes, medu, olīveļļu, sāli un piparus un sablendējiet vēlreiz.

4. Nomizojiet apelsīnus, sagrieziet četrās daļās un pēc tam šķēlītēs.

5. Pārlejiet burkānus ar **ātrā smalcinātāja** saturu. Pievienojiet apelsīnu šķēlītes, kumīnu un rozīnes un uzmanīgi samaisiet. Ļaujiet salātiem vismaz 15 min. ievilkties.

6. Pannā apgrauzdējiet mandeļu skaidiņas un iemaisiet burkānu salātos tieši pirms pasniegšanas.

KĒKSIŅI AR SIERU UN SARKANO PAPRIKU

SAGATAVOŠANA: 10 MIN.
GATAVOŠANA 25–30 MIN.
190°C TEMPERATŪRĀ.
SASTĀVDAĻAS 6 KĒKSIŅI

70 g rīveta siera (piem.,
Ementāles vai Parmezāna)
1 sarkana paprika
100 ml piena
100 ml saldā krējuma
3 ēdamk. kukurūzas cietes
3 olas
1 tējķ. kaltēta timiāna
1/2 tējķ. kaltēta rozmarīna
Sāls un pipari

1. Izņemiet no cepeškrāsns
ceпамrežģi un uzķarsējiet
cepeškrāsnī līdz 190°C
temperatūrai.

2. Uzlieciet silikona
kēksu formu uz auksta
cepeškrāsns režģa.
Sadaliet rīveto sieru pa
formām.

3. Sakapājiet papriku
ātrajā smalcinātājā un
liciet formā uz siera.

4. Ielejiet pienu, saldo
krējumu, kukurūzas cieti,
olas un garšvielas ātrajā
smalcinātājā ar putošanas
ieliktni.

5. Pārlejiet ar šo maisījumu
papriku.

6. Ievietojiet cepeškrāsns režģi
cepeškrāsns apakšējā daļā un
cepiet 25-30 min.

7. Ļaujiet kēksiņiem 10 min.
pastāvēt un tikai tad ņemiet
tos ārā no formas.





VISTA TAIZEMIEŠU GAUMĒ

SAGATAVOŠANA: 20 MIN.

GATAVOŠANA: 15 MIN.

SASTĀVDAĻAS 6-8 PERSONĀM

150 g gurķu
200 g burkānu
1 sarkanais sīpols
1 oranža paprika
1 Ķīnas kāposts vai
galviņkāposts (apm. 500-600 g)
400 g vārītas vistas krūtiņas

Mērce

1 liela ķiploka daiviņa
1 apelsīna sula
1 limona sula
1 ēdamk. cukura
2 ēdamk. sojas mērces
4 ēdamk. eļļas
2 ēdamk. vīna etiķa
Sāls un pipari
Svaigs koriandrs vai pētersīļi

1. 15 min. vāriet vistas gaļu
200 ml ūdens, kam pievienots
sāls un pipari. Atdzesējiet.

2. Sagriežiet gurķi 10 cm
garos gabalos un izņemiet
sēklas. Notīriet burkānus
un sīpolu. Izņemiet no
paprikas sēkliņas.

3. Ar MandoChef (2/🍴)
sagriežiet kāpostu.

4. Ar MandoChef (1/🍴)
sagriežiet sīpolu un papriku.
Ar MandoChef (1/6) sagriežiet
burkānus un gurķi sloksnītēs.

5. Sagriežiet vistas krūtiņu
šķēlēs.

6. Izspiediet ķiploku un
samaisiet ar pārējām
sastāvdaļām (izņemot
koriandru) ātrajā smalcinātājā
ar putošanas ieliktni.

7. Izkātojiet visus dārzeņus
uz šķīvja, pārliciet ar vistas
gabaliņiem un pārlejiet ar
mērci.

Rotājiet ar koriandru un
pasniedziet salātus ar maizi.

LAZANJA AR VASARAS ĶIRBI, VISTU UN BAZILIKU

SAGATAVOŠANA: 20 MIN.

GATAVOŠANA: 45–50 MIN. 220°C TEMPERATŪRĀ.

SASTĀVDAĻAS 4–6 PERSONĀM

1 sīpols
3 lielas ķiploka daiviņas
20 bazilika lapiņas
800 g tomātu mērces
1 tējķ. raudenes
1 tējķ. rozmarīna
Sāls un pipari
600 g sakapātas vistas gaļas
900 g vasaras ķirbja
100 g rīvēta siera
200 g lazanzas plākšņu

1. Izņemiet no cepeškrāsns cepamrēžģi un uzkaršējiet cepeškrāsni līdz 220°C temperatūrai.

2. Sakapājiet sīpolu, ķiploku un bazilika lapiņas ātrajā smalcinātājā.

3. Samaisiet ātrā smalcinātāja saturu ar tomātu mērci un garšvielām MicroCook apaļajā 1,5 l traukā. Uzlieciet vāku un gatavojiet 8 min. ar 600 vatu jaudu. Kad puse laika pagājusi, apmaisiet. Ļaujiet ēdienam 2 min. pastāvēt.

4. Sagrieziet vasaras ķirbi šķēlēs ar FusionMaster disku rīvi.

5. Pa kārtai lieciet tomātu mērci, lazanzas plākšnes, vasaras ķirbja šķēles un vistas gaļu UltraPro ovālajā 3,5 l traukā. Noslēgumā uzlieciet tomātu mērces kārtu, ko pārkaisiet ar rīvētu sieru.

6. Uzlieciet vāku un cepiet 30 min. Noņemiet vāku un turpiniet cepšanu vēl 15–20 min. Pirms pasniegšanas ļaujiet lazanzai 10 min. pastāvēt.



ZEMENU – VANIĻAS SALDĒJUMS



Padoms:

Saldējumu, protams,
var sasaldēt arī
FreezerSmart.

SAGATAVOŠANA: 15 MIN.

SASALDĒŠANA: 8 STUNDAS

SASTĀVDAĻAS 8 PERSONĀM

1 vaniļas pāksts
200 ml saldā krējuma (ļoti
auksta)
200 g iebiezinātā piena ar
cukuru
300 g zemeņu (svaigas vai
saldētas atlaidinātas)
2 olu baltumi
150 ml pūdercukura

1. Izskrāpējiet no vaniļas
pāksts sēkliņas.

2. Saputojiet krējumu stingrās
putās, izmantojot Speedy Chef
II. Pievienojiet vaniļas sēkliņas

un pusi kondensētā piena;
uzmanīgi samaisiet.

3. Ar ātro smalcinātāju-puto
tāju sasmalciniet zemes
īpaši smalki. Pievienojiet
atlikušo kondensēto pienu
un atkal samaisiet.

4. Saputojiet olu baltumus
stingrās putās, izmantojot
Speedy Chef II. Pievienojiet
pūdercukuru un saputojiet vēl.

5. Samaisiet kopā zemeņu un
olu baltumu masu.

6. Ielejiet pusi zemeņu
maisījuma želejas formā 1,5 l,
tad – putkrējuma maisījū-
mu un visbeidzot – atlikušo
zemeņu maisījumu.

7. Saldējiet saldējumu
vismaz 8 stundas.

8. Ņemiet saldējumu ārā no
saldētavas 10 min. pirms
pasniegšanas. Lai atbrīvotu
formas saturu, iespējams
formu apliet ar siltu ūdeni.

BANĀNU UN KOKOSRIEKSTU DESERTS

SAGATAVOŠANA: 5 MIN.

GATAVOŠANA: 30 MIN. 210°C TEMPERATŪRĀ.

NOGAIĀDĪŠANA: 15 MIN.

SASTĀVDAĻAS 6 PERSONĀM

150 ml dl kokosriekstu krējuma

2 olas

30 ml cukura

1 ēdamk. kukurūzas cietes

2 banāni (apm. 400-500 g)

1. Izņemiet no cepeškrāsns cepamrežģi un uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 210°C temperatūrai.

2. Ielieciet kokosriekstu pienu, olas, cukuru un kukurūzas cieti ātrajā smalcinātājā ar putošanas ieliktni un samaisiet.

3. Sagrieziet banānus mazos gabaliņos.

4. Uzlieciet silikona kēksu formu uz auksta cepeškrāsniņa režģa. Ielieciet nedaudz maisījuma no ātrā smalcinātāja katrā formā, pievienojiet banānu gabaliņus un pēc tam pārlejiet tos ar atlikušo maisījumu. Ar mazo silikona lāpstiņu uzmanīgi iespieties banānus maisījumā.

5. Cepiet cepeškrāsns zemākajā daļā apm. 30 min. Ļaujiet 15 min. atdzist un tikai tad uzmanīgi izņemiet no formām.



Tupperware®

T-309 LV. Rezervētas tiesības uz iespējamām drukas kļūdām un izmaiņām.