

Gyümölcskoktél

* Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 6 dkg méz
- 2 evőkanál narancslé
- 4 dl tej
- 1 tojás sárgája
- 1 banán
- 3 dkg málna
- 1 dl grapefruit lé
- jégkocka

A jégkockát a **Konyhai Mindenttudó**ba tesszük. A mézet feloldjuk Mikro kannában meglangyosított tejben. A jégkockához adjuk a langyos mézes tejet, a tojást, a banánt, a megtisztított málnát a grapefruitlét. 1-2 percig összedolgozzuk, ha szükséges átszűrjük, és feldíszített poharakba töltjük. Gyerekzsúrokon biztos siker!

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Konyhai Mindenttudó

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Soklábú virsli

* Elkészítési idő: 15 perc

* Főzési idő: 10 perc

Hozzávalók:

- 3 pár virsli
- 1 evőkanál olaj

A **Tupperware Konyhai Késsel** hosszában majdnem végig behasítjuk a virslit, majd az így kapott két felet is bevágjuk. Ezután egy kevés forró olajban, a **Mesterszakács Palacsintasütő**ben ropogósra sütjük, olyan lesz mint egy polip. Zöldsalátával, főzelékre, tört burgonyával mutatós, könnyű étel.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Masterszakács Palacsintasütő

Balla Andrásné Mariann
Debreceni Területi Képviselő

Csokicsiga

* Elkészítési idő: 45 perc

* Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 4 kanál cukor
- 2 kanál liszt
- 2 kanál kakaó
- késhegynyi sütőpor

A krémhez:

- fél liter tej
- 2 tojás sárgája
- 2 tojás habja
- 5 evőkanál cukor
- 3 evőkanál liszt

A hozzávalókat a **Konyhaművész Keverőtál**ban jól összedolgozzuk, és óvatosan belekeverjük a **Konyhaművész Gyorskeverő**vel felvert tojások habját. Zsírozott, lisztezett tepsibe piskótaszerűen kisütjük, majd óvatosan feltekerjük.

A krémhez 2 tojás sárgáját 5 evőkanál cukorral kikavarunk, majd hozzákeverünk 3 evőkanál lisztet. A tejet fokozatosan hozzá adagoljuk, és sűrű krémmé főzzük, majd a tojások habját óvatosan beledolgozzuk. A **Szilikon Keverő**vel a krémet a kakaós tésztára kenjük és feltekerjük, de úgy, hogy a vége felé kb. 3 cm-es szegély maradjon. Ha kihűlt, 3 cm-es darabokra szeleteljük, és a 3 cm szegélybe 2 csokirudat szúrunk, ez lesz a csiga szarva.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Konyhaművész Gyorskeverő

Balla Andrásné Mariann
Debreceni Területi Képviselő

Túrós lepénykék

* Szezonális: Kiemelt napok a naptárban

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

* Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 3 tojás
- 2 evőkanál cukor
- 25 dkg túró

- 5 dkg liszt
- 1 teáskanál vanília aroma

A tojásokat szétválasztjuk, a tojássárgákat, a cukrot a **Konyhaművész Keverőtálban** a **Mesterfogás Habverővel** habosra kavargatjuk. Beletesszük az aromát és a túrót, és **Krumplinyomóval** összedolgozzuk. Belekavargatjuk a lisztet. A fehérjét felferjük a **Mesterfogás Habverővel**, majd óvatosan belekavargatjuk a túros masszába. Forró **Mesterszakács Palacsintasütőbe** kis halmocskákat teszünk és megsütjük, mint a palacsintát. Lekvárral nagyon finom és tápláló gyerekcsemege!

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Mesterszakács Palacsintasütő

Vityiné Vargha Ágota
Nyíregyházi Területi Képviselő

Shrek és Fiona szelet

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 30 perc vagy több

Hozzávalók:

- 5 dkg darált keksz
- 3 evőkanál porcukor
- 1 kocka Rama margarin
- 9-10 evőkanál tej
- kevés rum aroma
- 3 evőkanál kakaópor
- fél tábla tortabevonó
- 4 evőkanál olaj
- 1 üveg keserű mandula aroma (zöld)
- 1 üveg vérnarancs, meggy vagy császárkörte aroma

ALAPRECEPT - Shrek

A kekszet a cukorral, Ramával, a rum aromával és a tejjel a **Konyhaművész Keverőtálban** jól összedolgozzuk. Ezt a masszát kettéosztjuk. Az egyik felébe teszünk 3 evőkanál kakaóport, a másikba pedig a zöld színű keserű mandula aromát. A **Szilikon Hercegnő Formába** alulra elsimítjuk a barna masszát (erre legalkalmasabb a **Mini Nyújtó**), és erre kerül rá a zöld massa. A **Mikrokannában** megolvasztjuk a csokit az olajjal és bevonjuk vele a sütit. Hűtőben dermedtjük rövid ideig.

VÁLTOZAT - Fiona

A fent leírtak szerint készítünk mindent, csak a zöld aroma helyett használunk narancsos színűt, így emlékeztetni fog Fiona hajára.

Egy adag tésztából is készíthetünk kétfélet: először kettéosztjuk az alapmasszát. Az egyik felébe kerül a kakaópor, ez meggy alulra. A másik felét újra kettéosztjuk, és az egyikbe meggy a zöld, a másikba a piros aroma. Egymás mellé fektetjük őket, s ha így szeleteljük, akkor a süti egyik vége Shrek, a másik pedig Fiona lesz.

Készíthetjük még **Szilikon BonBonka** formában, valamint nagyon jól mutat a **Jégkocka Varázsban**, csak ott alulra kell a zöld és felé a barna massa, hiszen ha kiborítjuk, megfordul. (Itt nem árt bekenni a formát egy kis vajjal)

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Szilikon Hercegnő Forma

Vityiné Vargha Ágota
Nyíregyházi Területi Képviselő

Sárgarépapuding

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 1 óra vagy több
- * Főzési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- 80 dkg sárgarépa
- 1 dl tej
- 8 dkg teavaj
- 2 evőkanál liszt
- 3 db tojás
- 1 evőkanál cukor
- só

A sárgarépát megmossuk, az **Univerzális Hámozóval** meghámozzuk, és a **Tupperware Konyhai Késsel** felkarikázzuk. Enyhén sós, cukros vízben a **2,4 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedényben** a **Mesterszakács Univerzális Párolóbetét** segítségével puhára pároljuk. Ezután a **Krumplinyomóval** áttörjük, félretesszük. A vajból, lisztből világos rántást készítünk, forró tejjel felengedjük, és simára keverjük a **Mesterfogás Habverővel**. Mindaddig forraljuk, amíg el nem válik az edény falától. Ekkor levesszük a tűzről, és egyenként elkeverjük benne a tojások sárgáját. Nagyon kevés sóval és cukorral ízesítjük, hozzákeverjük a sárgarépapürét és könnyedén belekeverjük a **Gyorskeverővel** felvert tojások fehérjét. Kivajazott, belisztezett formába vagy **UltraProba** tesszük, vízfürdőben fedővel 150 fokon készre pároljuk. A puding akkor jó, ha a beleszúrt villa tiszta marad. Tálaláskor a formából kiöntjük, szeletekre vágjuk, kézpróba után kínáljuk a gyerekeknek.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Ultra Pro

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Rakott tejbegríz

- * Elkészítési idő: 30 perc vagy több
- * Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 1 l tej
- gríz
- 10-15 dkg meggy
- 2 evőkanál kakaópor
- egy csipet kurkuma

Sűrű tejbegrízt készítünk az **1 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedényben**, és 3 részre osztjuk. Az egyik részt alaposan megmosott, friss kimagozott és átpasszírozott meggyepéppel, a másikat kakaóporral összekeverjük. A harmadikat hagyjuk fehéren, vagy beleteszünk egy csipet kurkumát, amitől szép sárga lesz, és fokozza a gyerekek étvágyát. Mély üvegtálkába rétegezzük, alulra a barna, rá a fehér vagy sárga, a tetejére a piros grízt tesszük, gyümölcsdarabokkal díszítjük. Készíthető a **Desszertes Gyűrűben** is, nagyon mutatós. Ugyanilyen eljárással rakott puding is készíthető.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Desszertes Gyűrű

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Zabpehely keksz

- * Elkészítési idő: 30 perc vagy több
- * Főzési idő: 10 perc

Hozzávalók:

- 5 dkg margarin
- 1 db tojás
- 15 dkg cukor
- 1 csomag vaníliacukor
- 1 citrom reszelt héja
- késhegynyi szódadibikarbóna
- 2 evőkanál tejföl
- 1 csomag zabpehely

A **Konyhaművész Keverőtálban** elkeverjük a margarint a tojással és a cukorral. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, citromhéjat, szódadibikarbónát, tejfölt és a zabpehelyet. Alaposan összegyúrjuk, és egy órára hűtőszekrénybe tesszük. A hűtőből kivéve a **Gyúrolapon** a **Nyújtóval** kinyújtjuk, kiszaggatjuk és a **Szilikon Sütőlapra** tesszük, közepesen meleg sütőben világos színűre sütjük.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Szilikon Sütőlap

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Csokis meglepetés muffin

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

* Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt
- 10 dkg cukor
- 5 dkg őrölt mandula
- 1 tábla tortabevonó
- 1 csomag Smarties cukorka vagy Toffifee
- 2 db tojás
- 1 dl olaj
- 3 dl tej
- 3 evőkanál kakaópor
- 3 teáskanál sütőpor

Az **Új Hullám Közepes Edényben** összekeverjük a lisztet, mandulát, kakaóport és a sütőport. A **Konyhaművész Keverőtálban** felverjük a tojásokat a **Mesterfogás Habverővel**, beletesszük az olajat, tejet és beleforgatjuk a lisztes keveréket is. A sütőt előmelegítjük 180°C fokra. A **Szilikon Muffin Formába** töltjük a tésztát és néhány Smarties cukorkát vagy 1-1 Toffifee bonbont nyomunk a közepükbe. A sütőben 15-20 percig sütjük, és onnan kivéve hagyjuk hűlni 5 percet. A tortabevonót megolvasztjuk az **1 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedényben** és rácsos mintában a muffinokra csorgatjuk.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Szilikon Muffin Forma

Tóth Enikő

Nyíregyházi Területi Képviselő

Mozzarellás burgonya

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

* Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 8 szem nagyobb burgonya
- 2 db kicsi mozzarella
- kevés ketchup
- só, bors

A burgonyát héjában megfőzzük az **5,7 literes Mesterszakács Füles Főzőedényben**. A

megfőtt, de még meleg burgonyákat héjastul kettévágjuk. A belsejüket kikaparjuk úgy, hogy maradjon pereme. A kikapart burgonyát a **Konyhaművész Keverőtál**ba tesszük, rávágjuk a mozzarella-t és hozzáadunk egy kevés ketchupot, sót, borsot, és a **Krumplinyomó**val összetörjük. Ezt a masszát visszakanalazzuk a burgonyákba, és tetejükre egy kis ketchup-csíkot húzunk. A megtöltött burgonyákat **Szilikon Sütőlapra** tesszük, és a sütőben 15 perc alatt aranybarnára sütjük.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Szilikon Sütőlap

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Zsiradék nélküli rántott hús

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

* Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók:

- 1 kg csirkemell filé
- 1 nagy pohár natúr joghurt
- 1 nagy csomag sós keksz

A csirkemellet az **Új Mesterszakács Filéző Késsel** apró csíkokra vágjuk. A joghurtot a **Konyhaművész Keverőtál**ba öntjük és beleforgatjuk a csirkemell-csíkokat, majd a hűtőbe tesszük legalább egy órára. A sós kekszet ledaráljuk a **Konyhai Malommal** és az **Új Hullám Közepes Tál**ba tesszük. A sütőt előmelegítjük 170 °C-ra. A csirkemell-csíkokat kivesszük egyesével a joghurtból, de nem csepegtetjük le, és beleforgatjuk a sós morzsába. A **Szilikon Sütőlapra** egymás mellé fektetjük őket. Ha tele van a lap, a sütőbe tesszük és 15 perc alatt ropogósra sütjük. Köretként mozzarella-s burgonyát készíthetünk hozzá, mert ezt egyszerre tudjuk sütni a hússal egy másik lapon, s ugyanúgy 15 perc alatt kész.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: Szilikon Sütőlap

Tóth Enikő
Nyíregyházi Területi Képviselő

Gyümölcsös sajttekercs

* Szezonális: Kiemelt napok a naptárban

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

Hozzávalók:

- 30 dkg trappista sajt
- 10 dkg ömlesztett sajt
- 3 főtt tojás sárgája
- 5 dkg vaj
- 10 dkg dióbél
- 1 fürt szőlő
- őrölt szerecsendió

A trappista sajtot egészben, forró vízben, lefedve kb ¼ óra alatt megpuhítjuk. Az ömlesztett sajtot a tojássárgájával és vajjal a **Konyhai Mindenttudó** keverőbetétje segítségével kikeverjük, őrölt szerecsendióval, sóval fűszerezzük. A megpuhult sajtot a **Mesterfogás Szedőkanál** segítségével a **Gyúrólapra** tesszük, a **Nyújtó** segítségével kinyújtjuk. Megkenjük a **Szilikon Keverővel** a sajtos-vajas krémmel, megrakjuk a megmosott és leszárított szőlőszemekkel, negyedelt diógerezdekkkel, feltekerjük és egy-két órára hűtőbe tesszük. Tálalás előtt felszeleteljük, friss gyümölcsökkel díszíthetjük.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: **Konyhai Mindenttudó**

Szendrei Jánosné Évi
Miskolci Területi Képviselő

Egérkék – főtt tojásból

- * Szezonális: Húsvét
- * Elkészítési idő: 30 perc vagy több
- * Főzési idő: 15 perc

Hozzávalók (12 db-hoz):

- 6 db tojás
- 5 dkg vaj
- 1 evőkanál mustár
- só, bors

A díszítéshez:

- 4-5 saláta levél
- 1 retek
- 1 sárgarépa
- 12 szem egész bors

A tojásokat a **Mesterszakács Nyeles Főzőedényben** keményre főzzük, lehűtjük és megtisztítjuk, majd kettévágjuk. A tojások sárgáit kivesszük, a **Konyhai Mindenttudóban** a habverőlapát segítségével 5 dkg vajjal, 1 evőkanál mustárral, sóval és egy picit frissen őrölt borssal ízesítve habosra keverjük. A könnyű, habos krémet visszatöltjük a fél tojásokba.

A díszítéshez:

A zöldségeket megmossuk, a salátát eltépve elrendezzük egy tálon és rátesszük a töltött tojásokat krémmel lefelé. Ezután a **Konyhaművész Szeletelővel** közepes vastagságúra felszeleteljük a retket, majd a julienne vágóbetéttel a sárgarépát. A retkekarikákból füleket, a

répacsíkokból bajuszkát készítünk. A retek végéből – ami a gyökér rész – lehet a farkinca, az összetört borsból pedig az egérke szeme és orra.

Az elkészítéshez feltétlenül szükséges: **Konyhai Mindenttudó**

Szendrei Jánosné Évi
Miskolci Területi Képviselő