

12 PRZEPISÓW NA WIGILIE



ŚWIĄTECZNE GOTOWANIE

z *Thermomixem*

DARMOWY EBOOK

www.Thermomaniak.pl



LISTA PRZEPISÓW

1. KAPUSTA Z GRZYBAMI
2. USZKA WIGILIJNE
3. BARSZCZ CZERWONY
4. KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
5. MAKOWIEC ŚWIĄTECZNY
6. SERKNIK Z RODZYNKAMI
7. PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE
8. RYBA PO GRECKU
9. KUTIA
10. PIERNIKOWA CAFFE LATTE
11. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
12. LIKIER CYNAMONOWY

Kapusta z grzybami



15 minut
czas przygotowania



6 porcji
ilość porcji



średni
poziom trudności

Składniki

- 50 g grzybów, suszonych (np. borowików, podgrzybków)
- 500 g wody
- 800 g kapusty kiszanej
- 150 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 140 g cebuli, pokrojonej w ćwiartki
- 35 g masła
- 2 - 3 szczypty soli
- 2 - 3 szczypty pieprzu czarnego, mielonego
- 1 łyżeczka cukru



Sposób przygotowania:

1. Umieść miskę na pokrywie naczynia miksującego w celu odważenia odpowiedniej ilości grzybów, a następnie zalej je wodą. Odstaw na 30 min aby mogły spokojnie namoknąć. Po tym czasie, odsącz grzyby np. za pomocą koszyczka, zachowując przy tym wodę z namaczania.
2. Ustaw drugą miskę na pokrywie Thermomixa i dodaj do niej kapustę tak aby otrzymać odpowiednią wagę. Następnie przenieś kapustę do dolnej części Varomy, splucz ją pod bieżącą wodą i odstaw na bok.
3. Umieść marchewkę w pojemniku miksera i rozdrobnij przez 5 sekund przy prędkości obrotowej 5. Następnie przenieś rozdrobnioną marchewkę do innego naczynia i odstaw.
4. Umieść cebulę w Thermomix i rozdrobnij przez 5 sekund przy prędkości obrotowej 5.
5. Dołącz opłukaną kapustę i zachowaną wodę z namaczania grzybów do cebuli, a następnie rozdrobnij przez 6 sekund przy prędkości obrotowej 5. Delikatnie wymieszaj za pomocą łopatki, a następnie ponownie rozdrobnij przez kolejne 6 sekund przy prędkości obrotowej 5. Zamiast przykrywki na pojemniku miksera, użyj koszyczka i gotuj przez 20 minut przy temperaturze 100°C oraz prędkości obrotowej 1.5 (obroty wsteczne)
6. Dodaj namoczone grzyby i masło do naczynia miksującego, a następnie rozdrobnij przez 3 sekundy przy prędkości obrotowej 4. Zmieszaj składniki za pomocą łopatki, aby nie zbierały się na dnie naczynia miksera, a następnie dusz przez 3 minuty bez przykrycia przy temperaturze 120°C i prędkości obrotowej 1, a następnie rozdrobnij przez 3 sekundy przy prędkości obrotowej 4.
7. Dodaj rozdrobnioną marchewkę, sól, pieprz i cukier, a następnie wymieszaj wszystko za pomocą łopatki. Gotuj przez 10 minut przy temperaturze 100°C, bez zakrywania, i przy prędkości obrotowej 1.5 (obroty wsteczne). Podawaj wigilijną kapustę z grzybami na ciepło.

Uszka wigilijne



60 minut
czas przygotowania



6 porcji
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

Farsz:

- 150 g cebuli, przekrojonej na pół
- 20 g oleju
- 30-50 g bułki tartej
- ½ łyżeczki soli
- 2 szczypty pieprzu

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 15 g oleju
- 150g ciepłej wody
- 50 g grzybków, suszonych
- 500 g wody



Sposób przygotowania:

Farsz:

1. Umieść grzyby w Thermomix i rozdrobnij je (3 sekundy/6 obroty).
2. Dodaj wodę, gotuj 20 min/100°C/obr. 1
3. Przecedź wszystko przez sitko, pozostawiając do odsączenia.
4. Umieść cebulę i olej w Thermomixie, rozdrobnij (3s/obr.5), a następnie duś przez 3 minuty w trybie Varoma/obr. 2.
5. Dodaj grzyby, 30 g bułki tartej, sól i pieprz. Duś przez 1 minutę przy temperaturze 100°C/obr.2. Następnie zmiksuj wszystko przez 10 sekund/obr.5. Pozostaw do ostygnięcia. Jeśli farsz jest zbyt wilgotny, dodaj więcej bułki tartej.

Ciasto:

1. Umieść wszystkie składniki na ciasto w naczyniu miksującym i wyrabiaj w trybie Ciasto przez 2 minuty.
2. Na stolnicy posypanej mąką, rozwałkuj ciasto na cienki placek. Za pomocą miarki Thermomix wytnij kółka. Włóż farsz na środek każdego kółka i sklej tak jak pierogi.
3. Gotuj w osolonej wrzącej wodzie, aż uszka wypłyną na powierzchnię.

Barszcz czerwony



30 minut
czas przygotowania



6 porcji
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

- 1000 g buraków czerwonych, obranych
- 2 litry bulionu drobiowego
- liść laurowy
- 5 szt ziele angielskiego
- 1 łyżeczki soli
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- szczypta majeranku



Sposób przygotowania:

1. Umieść buraki w naczyniu Thermomix i rozdrobnij je (20s/obr. 4)
2. Przełóż rozdrobnione buraczki do innego naczynia
3. Dodaj przygotowany wcześniej bulion drobiowy, pozostałe składniki oraz rozdrobnione buraczki które pozostaną w koszyczku
4. Gotuj 12 min/100 stopni
5. Doprawić do smaku pieprzem, ewentualnie solą.

Kompot z suszonych owoców



30 minut
czas przygotowania



6 porcji
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

- 200 g suszonych owoców (np. jabłka, śliwki, morele, rodzynki)
- 1L wody
- 50 g cukru (opcjonalnie, w zależności od preferencji słodzenia)
- 1 laska cynamonu (opcjonalnie)
- Kilka goździków (opcjonalnie)
- Skórka z pomarańczy lub cytryny (opcjonalnie)



Sposób przygotowania:

1. Włóż suszone owoce do miski Thermomixa.
2. Zmiel owoce przez około 10 sekund na prędkości 7, aby uzyskać grubą konsystencję.
3. Dodaj wodę i ewentualnie cukier do Thermomixa.
4. Gotować 15 min/100 stopni/1 obroty
5. Jeśli chcesz nadać dodatkowy smak, wrzuć do Thermomixa laskę cynamonu, kilka goździków lub skórkę z pomarańczy/cytryny.
6. Po zakończeniu gotowania, wyjmij laskę cynamonu i skórkę z pomarańczy/cytryny, jeśli zostały dodane.
7. Podawaj kompot na gorąco lub schłodzony w lodówce.

Makowiec świąteczny



1.5 godziny
czas przygotowania



12-16 kawałków
ilość porcji



średni
poziom trudności

Składniki

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 200 g mleka
- 100 g cukru
- 100 g masła, rozpuszczonego
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 25 g świeżych drożdży

Nadzienie makowe:

- 300 g maku surowego
- 150 g cukru
- 1 szklanka mleka
- Skórka z 1 pomarańczy lub cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta:

1. Rozpuść drożdże w ciepłym mleku z dodatkiem 1 łyżki cukru. Odczekaj, aż drożdże się aktywują.
2. Wlej rozpuszczone masło, jajka, pozostały cukier, mąkę i sól do miski Thermomixa.
3. Dodaj aktywowane drożdże i wyrób ciasto na prędkości 3 przez około 5 minut.

Wyrastanie ciasta:

1. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 1 godzinę w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Przygotowanie nadzienia makowego:

1. Wlej mleko do Thermomixa, mak, cukier, skórkę z pomarańczy (lub cytryny) oraz ekstrakt waniliowy
2. Gotuj na Varoma przez 15 minut na prędkości 1, od czasu do czasu mieszając.

Składanie makowca:

1. Rozwałkuj ciasto na prostokąt.
2. Rozłóż równomiernie nadzienie makowe na ciasto.
3. Zwijaj ciasto w roladę.

Pieczenie:

1. Umieść makowiec na blasze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia przez kolejne 15-20 minut.
2. Piecz w nagrzanym piekarniku do 180 stopni Celsjusza przez około 30-40 minut, aż makowiec nabierze złotobrazowego koloru.

Dekoracja:

1. Po upieczeniu i ostygnięciu, polej lukrem wierzch makowca

Pierniczki świąteczne



3 godziny
czas przygotowania



40 pierniczków
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

Ciasto:

- 150 g miodu
- 120 g cukru
- 60 g masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 500 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczki ziela angielskiego



Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta:

1. Rozgrzej miód, cukier i masło w Thermomixie na trybie Varoma, prędkość 2 przez 3 minuty.
2. Dodaj jajko i żółtko, miksuj na prędkości 3 przez 10 sekund.
3. Dodaj resztę składników ciasta (mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy) i wyrabiaj w trybie Ciasto na prędkości 4 przez 1 minutę.

Wyrbanienie ciasta:

1. Włóż ciasto do miski, zawiń w folię spożywczą i odstaw na minimum 2 godziny do schłodzenia w lodówce.

Wycinanie kształtów:

1. Po schłodzeniu ciasta, rozwałkuj je na cienki placek i wycinaj foremkami pierniczki.
2. Układaj pierniczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczenie:

1. Piecz w nagrzanym piekarniku do 180 stopni Celsjusza przez około 10-12 minut, aż pierniczki staną się złote.

Ostudzenie:

1. Po upieczeniu, pozostaw sernik do ostygnięcia przed pokrojeniem na kawałki.

Ryba po grecku



45 minut
czas przygotowania



4
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

- 4 filety z białej ryby (np. mintaj, dorsz)
- 2 pomidory, obrane i pokrojone w kostkę
- 1 cebula, pokrojona w cienkie plastry
- 1 papryka czerwona, pokrojona w paski
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek
- Sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- Sól i pieprz do smaku



Sposób przygotowania:

Przygotowanie warzyw:

1. Włóż pokrojone pomidory, cebulę, paprykę i czosnek do miski Thermomixa
2. Rozdrobnij składniki na prędkości 4 przez kilka sekund.

Smażenie warzyw:

1. Dodaj oliwę z oliwek do Thermomixa.
2. Następnie podsmażaj mieszankę warzyw na Varoma, prędkość 1 przez 10 minut.

Przygotowanie ryby:

1. Ułóż filety rybne na wierzchu warzyw w Thermomixie.
2. Polej filety sokiem z cytryny, posyp oregano, sól i pieprz do smaku

Gotowanie:

1. Gotuj na Varoma przez kolejne 20-25 minut na prędkości 1, aż ryba będzie miękka i łatwo rozpadająca się widelcem.

Podanie:

1. Podawaj rybę z warzywami, polewając danie sosem z Thermomixa.

Kutia



30 minut
czas przygotowania



6-8
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

- 1 szklanka pszenicy (pęczak)
- 2 szklanki wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 szklanka maku
- 1 szklanka orzechów włoskich, posiekanych
- 1 szklanka miodu
- 1/2 szklanki rodzynek
- 1/2 szklanki suszonych śliwek, posiekanych
- Skórka otarta z jednej pomarańczy
- Skórka otarta z jednego cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



Sposób przygotowania:

Przygotowanie pszenicy:

1. Włóż pszenicę, wodę i sól do miski Thermomixa.
2. Gotuj na Varoma przez 30 minut na prędkości 1.

Przygotowanie maku:

1. Włóż mak do miski Thermomixa.
2. Rozdrobnij na prędkości 10 przez 15 sekund.

Mieszanie składników:

1. Po ugotowaniu pszenicy, dodaj ją do maku w Thermomixie.
2. Dodaj orzechy, miód, rodzyнки, suszone śliwki, skórkę pomarańczową, skórkę cytrynową i ekstrakt waniliowy.
3. Wymieszaj na prędkości 2 przez 30 sekund.

Podanie:

1. Kutia jest gotowa do podania. Przełóż do miski i udekoruj orzechami, rodzynkami lub skórką pomarańczową przed podaniem.

Piernikowe Caffè Latte



5 minut
czas przygotowania



1
ilość porcji



łatwy
poziom trudności

Składniki

- 1 szklanka mleka
- 1 espresso (ok. 30 ml) lub 1/2 szklanki mocnej kawy
- 2 łyżki syropu piernikowego
- 1/2 łyżeczki przyprawy piernikowej (lub więcej, według smaku)
- Bitą śmietaną do dekoracji (opcjonalnie)
- Starty piernik do posypania (opcjonalnie)



Sposób przygotowania:

Przygotowanie kawy:

1. Parz espresso lub przygotuj mocną kawę.

Przygotowanie mleka:

1. Włóż mleko, syrop piernikowy i przyprawę piernikową do Thermomixa.
2. Podgrzewaj na 70 stopni Celsjusza przez 3 minuty na prędkości 3.

Mieszanie:

1. Dodaj przygotowane espresso (lub mocną kawę) do mleka w Thermomixie.
2. Mieszaj na prędkości 4 przez około 10-15 sekund, aby połączyć składniki.

Podanie:

1. Wylej piernikową Caffè Latte do filiżanki.
2. Opcjonalnie ozdób bitą śmietaną i posyp startym piernikiem.

Pierogi z kapustą i grzybami



2 godziny
czas przygotowania



40-50 pierogów
ilość porcji



trudny
poziom trudności

Składniki

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 250 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli

Farsz:

- 300 g kapusty kiszanej, drobno posiekanej
- 200 g suszonych grzybów, namoczonych i pokrojonych w drobną kostkę
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku



Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta:

1. Włóż mąkę, jajka, wodę i sól do miski Thermomixa.
2. Zagnieć ciasto na prędkości 4 przez 2 minuty.

Wyrabianie ciasta:

1. Wyjmij ciasto z miski, uformuj kulę i owiń folią spożywczą.
2. Pozostaw ciasto do odpoczynku przez około 30 minut.

Przygotowanie farszu:

1. Włóż kapustę kiszoną do Thermomixa i rozdrobnij na prędkości 5 przez kilka sekund.
2. Wymień ostrze na mieszadło, dodaj masło, cebulę i grzyby.
3. Podsmaż na Varoma przez 10 minut na prędkości 1.

Składanie pierogów:

1. Rozwałkuj ciasto na cienki placek na obsypanej mąką stolnicy.
2. Wytnij kółka za pomocą szklanki lub foremki.
3. Nałóż farsz na środek każdego kółka, zlej brzegi i zlep razem.

Gotowanie pierogów:

1. Gotuj pierogi we wrzącej, osolonej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię.
2. Podawaj pierogi polane masłem i posypane świeżym koperkiem. To proste, ale smaczne danie, idealne na wigilijną kolację. Smacznego!

Likier cynamonowy



1 godzina
czas przygotowania



Butelka 0.7L
ilość porcji



Łatwy
poziom trudności

Składniki

- 500 ml wódki
- 200 g cukru
- 150 ml wody
- 3-4 laski cynamonu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- Skórka otarta z jednej pomarańczy
- Skórka otarta z jednego cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



Sposób przygotowania:

Przygotowanie syropu:

1. Umieść cukier i wodę w misce Thermomixa.
2. Podgrzewaj na Varoma przez 5 minut na prędkości 1.

Dodanie przypraw:

1. Dodaj cynamon, ziele angielskie, skórkę pomarańczową i skórkę cytrynową do syropu.
2. Kontynuuj podgrzewanie na Varoma przez kolejne 5 minut na prędkości 1.

Ostudzenie syropu:

1. Odstaw syrop do wystudzenia.
2. Dodanie wódki i wanilii:
3. Gdy syrop ostygnie, dodaj wódkę i ekstrakt waniliowy.
4. Mieszaj na prędkości 3 przez 20 sekund.

Przechowywanie:

1. Przelej likier do butelek i przechowuj w chłodnym miejscu przez około 2-3 tygodnie, aby smaki się dobrze połączyły.

Podanie:

1. Podawaj schłodzony, idealny na kieliszek po obiedzie lub jako dodatek do kawy.
2. Ten cynamonowy likier doskonale wpisuje się w klimat świąteczny i może być świetnym prezentem dla bliskich.
Smacznego!

🎄 ✨ Drogie Thermomaniaczki i Thermomaniacy! ✨ 🍲

W tym magicznym czasie Świąt Bożego Narodzenia, chcemy Wam przekazać najserdeczniejsze życzenia pełne aromatycznych chwil i smakowitej radości! Niech Thermomix będzie Waszym sprzymierzeńcem w kuchni, a każdy przepis stanie się pretekstem do dzielenia się uśmiechami w gronie najbliższych.

Życzymy Wam, abyście odkrywali nowe smaki, kreowali wyjątkowe dania i czerpali radość z każdego gotowania.

Wesołych Świąt pełnych ciepła, uśmiechu i pyszności!

Niech Wasze stoły zapełnione będą miłością, a serca radosnym klimatem wspólnego gotowania.

Zdrowych, spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku pełnego smaków Thermomix! 🎄 ❤️ ✨

Thermomaniak