

Retete Oala Inteligenta Avair Kukta

Orez simplu (pt.2 persoane)

- 2 capace orez, de calitate buna
- 2 linguri ulei
- 1 lingurita sare
- 4 capace apa

Uleiul se pune pe fundul oalei, se pune orezul dupa care se adauga apa si la sfârșit se pune sare. Se amesteca cu o lingura de lemn până se dizolva sarea. Se pune capacul, se alege meniul **RICE COOKING** si se porneste cu butonul **START/CANCEL**. Cand meniul este gata oala anunta cu un semnal sonor dupa care trece automat pe meniul **KEEP WARM**. Timpul de fierbere este de 7 minute din momentul presurizarii. Oala se depresurizeaza singura in cateva minute, dupa care se poate deschide oala. Orezul poate fi servit cu patrunjel sau piper, dupa preferinte.

Orez in lapte si cuisoare(pt.2 persoane)

- 2 capace orez, de calitate buna
- 2 cuisoare
- 4 capace lapte

Se pune orezul, laptele si cele 2 cuisoare, se pune capacul, se alege meniul **RICE COOKING** si se porneste cu butonul **START/CANCEL**. Cand meniul este gata oala anunta cu un semnal sonor dupa care trece automat pe meniul **KEEP WARM**. Timpul de fierbere este de 7 minute din momentul presurizarii. Oala se depresurizeaza singura in cateva minute, dupa care se poate deschide. Orezul poate fi servit cu miere si nuca sau sirop de casa sau fara, dupa preferinte.

Costita condimentata (pt. 2 persoane)

- 600 gr. costita
- 2 linguri ulei masline
- 2 lingurite ulei cu chili sau 1 lingurita boia iute sau crema de ardei iute
- 5 catei de usturoi
- 1 lingurita de piper macinat
- 1/2 lingurita de chimen macinat
- 1 lingurita de sare
- 1 lingurita vegeta de casa

- 1/4 capac gradat de apa

Se pune uleiul, se aseaza costitele feliate si se adauga condimentele. Daca punem crema de ardei dedesubt la carne atunci se pune doar 1/2 lingurita de sare. Costitele se amesteca ca sa se condimenteze uniform. Se aseaza capacul si se alege meniul **CHICKEN DUCK MEAT**. Daca oala emite semnalul sonor de sfârșit se mai lasa un pic sa se depresurizeze oala dupa care se poate deschide. Costitele sunt gata pentru servire. Se poate servi cu garnitura de cartofi sau orez.

Cartofi natur cu patrunjel (pt. 2 persoane)

- 2-3 linguri de ulei
- 700 gr. cartofi curatati si taiati în cubulete
- 1 legatura patrunjel tocat marunt sau 2 linguri patrunjel uscat
- 1 lingurita de vegeta de casa
- 1/2 lingurita de piper macinat
- 1 lingurita de leustean sfârâmat
- 1/2 capac gradat de apa

Totul se pune în oala , se amesteca cu o lingura de lemn dupa care se aseaza capacul si se alege meniul **RICE COOKING**. Daca este gata se mai lasa 1-2 minute, timp în care se depresurizeaza singura si cartofii sunt gata pentru servire.

Racituri (pt. 4 persoane)

- 1 kg carne pentru racituri (picioare de porc, ureche, coada si carne din cap, limba)
- 1 buc morcov
- 1 buc patrunjel
- 1 lingurita piper boabe
- 3 foi de dafin
- 5 catei usturoi
- 2 lingurite sare

Se pune în oala toata compozitia, se adauga apa pâna la penultimul grad din oala. (nu e voie sa depasiti ultimul grad). Se pune capacul si se alege meniul **CONGEE SOUP BONE**, dupa care pornim aparatul cu butonul **STAR/CANCEL**. Daca oala emite semnalul sonor de sfârșit se mai lasa 10-15 minute sa se depresurizeze. Se scoate carnea si se aseaza pe farfurii dupa care se toarna zeama peste. Se lasa în loc racoros pâna devine gelatinos. Pe urma se fierb 4 oua în oala: se pun ouale, se toarna apa pâna se acopera si se alege meniul **MILK EGG FISH**. Ouale nu se sparg si se pot curata usor. Se taie în patru si se aseaza peste racituri pentru a avea un aspect mai placut.

Supa de legume (pt. 4 persoane)

- 1 piept de pui taiat în cubulete
- 2 buc morcov feliat
- 1 buc patrunjel feliat
- 200g mazare
- 2 linguri ulei de masline
- 3 catei de usturoi
- 2 foi de dafin
- un vârf de cutit de piper alb macinat
- 1 lingutita vegeta de casa
- 1 lingurita sare
- 1 lingurita patrunjel tocat marunt
- 1 lingurita boia
- aprox. 100-150 gtaietei de casa

În afara de taietei, restul alimentelor se pun în oala peste care se adauga apa pâna la penultimul grad al oalei. Se amesteca cu o lingura de lemn, se pune capacul si se alege meniul **CONGEE SOUP BONE**. Apasati butonul **START/CANCEL** pentru pornirea aparatului. Dupa ce supa este gata lasam oala sa se depresurizeze singura, dupa care se poate deschide. Se alege din nou meniul **CONGEE SOUP BONE**, fara a pune capacul peste oala, se porneste aparatul cu **START/CANCEL** si când începe sa fiarba ciorba se adauga taieteii, peste 2 minute este gata supa pentru servire.

Pui cu smantana (4 persoane)

- 700 g pulpe si aripi de pui
- 4 linguri ulei
- 2 cepe rosii
- 5 catei de usturoi pisat
- 2 lingurite boia dulce
- 2 lingurite patrunjel uscat,taiat marunt (sau 2 linguri patrunjel verde)
- 1 lingurita busuioc maruntit
- 1 lingurita vegeta de casa
- 1 varf de lingurita de piper macinat
- 1 ardei gras taiat rondele
- $\frac{3}{4}$ cana gradata de apa
- 1 smantana mica
- 1 lingura de faina de secara

Se toarna uleiul in vas, se taie ceapa marunt, se pune carnea peste ceapa, se condimenteaza si se adauga apa. Se amesteca bine pt a se condimenta carnea. Smantana se adauga dupa terminarea programului.

Se selectează din meniu programul **CHICKEN DUNK MEAT**. Se porneste fierberea apasand butonul **START/ CANCEL**.

Dupa terminarea programului, oala se depresurizeaza singura. Se amesteca bine smantana cu faina si se pune peste tocanita. Se selecteaza din nou programul **CHICKEN DUCK MEAT** si fara a se pune capacul se fierbe apasand butonul **START/CANCEL**. Tocanita se fierbe cu smantana 1 minut. Se serveste calda.

Linte in timp record(4 persoane)

½ kg linte

150-200 g ceafa afumata sau 1 cotlet afumat

5 catei de usturoi

2 foi de dafin

ardei iute (dupa gust)

1 lingurita de sare

Pentru rantas: 2 linguri de faina,2 linguri ulei,3 lingurite de boia dulce

Se spala bine lintea inainte de a se pune la fiert. Dupa spalare, se pune lintea in oala, se adauga ceafa. Se condimenteaza adaugand sarea, ardei iute si foile de dafin, usturoiul pisat. Se adauga apa pana la acoperirea lintei. Se selecteaza din meniu programul **TENDON BEAN** si se porneste fierberea apasand butonul **START/CANCEL**. Programul se termina in 45 minute din momentul presurizarii , moment in care oala trece automat pe programul **KEEP WARM-asteptare la cald.**

Dupa cateva minute oala se depresurizeaza singura si se poate deschide.

Se face un rantas din 2 lingurite de faina si ulei.Cand capata o culoare maronie se ia de pe foc si se pune boia iar apoi se torna peste 3 pahare de apa si se adauga peste linte. Se selecteaza din meniu programul **TENDOM BEAN** si se apasa butonul **START/CANCEL** pt a porni fierberea. Fierberea se face **FARA CAPAC**. Dupa 2-3 minute se inchide programul apasand butonul **START/CANCEL**.

Nu este neaparata nevoie de rantas se poate consuma si cu smantana.

Supa de fasole verde boabe (4 portii)

450 gr fasole verde boabe

100 gr kaizer

2 linguri ulei

250 g morcov feliat

1 ceapa rosie

3 catei de usturoi pisati

2 foi de dafin

1 lingurita patrunjel verde sau uscat maruntit

1 lingurita leustean maruntit

1 lingurita sare.

100 g taietei

PT. rantas:

- 2 linguri faina
- 3 linguri ulei
- 3 lingurite boia dulce
- 2 masuri apa

Introduceti totul in oala in afara de rantas si taietei. Turnati apa peste ele pana la penultima gradatie si programati oala cu meniul **CONGEE SOUP BONE SI START/CANCEL**. Daca terminarea programului lasati oala sa se depresurizeze singura. Dupa ce ati prajit rantasul adaugati peste supa impreuna cu taieteii fara sa puneti capacul si porniti din nou oala cu meniul **CONGEE SOUP BONE** si fierbeti supa asa inca 5 min. La servire se poate adauga smantana.

Varza à la Cluj

-
- 400 gr pulpa de porc sau coaste taiate cubulete
 - 1 kg de varza murata stoarsa bine de zeama
 - 2 cepe rosii maruntite
 - 4 linguri ulei
 - 3 linguri boia dulce
 - 1 lingurita chimion maruntit
 - 1 lingurita sare
 - ¼ masura apa(cana gradata)
 - 1 pahar mic smantana

Puneti uleiul in oala interioara peste care se toarna restul ingredientelor . Amestecati bine totul si turnati peste ele apa tinand cont de faptul ca apa nu se evapora. Alegeti meniul “**CONGEE SOUP BONE**” si porniti cu **START/CANCEL**. Cand oala va avertizeaza ca si-a terminat treaba printr-un semnal sonormai trebuie sa lasati cateva minute si oala se va depresuriza. Smantana se poate amesteca in oala sau pt. cei care prefera cu mai multa smantana se poate servi ulterior.

Bureti de roua cu smantana (2 portii)

-
- 500g bureti de roua(sau orice alt fel de ciuperci)
 - ½ ceba verde taiata rondele
 - 3 linguri ulei
 - 1 lingurita leustean maruntit
 - ½ lingurita de piper negru sau alb macinat
 - 1 lingurita vegeta de casa
 - 2 lingurite patrunjel maruntit
 - 2 lingurite boia dulce
 - 1 lingurita sare

1/8 masura de apa
1 paharel de smantana

Turnati uleiul in oala peste care se pun buretii taiati cuburi , spalati in prealabil, ceapa, si condimentele. Amestecile toate si turnati peste ele apa. Programati oala cu meniul **RICE COOKING**

Smantana se poate amesteca la sfarsit cu continutul.

Compoturi asortate (4 portii)

450 gr prune racite de la frigider
450 gr cirese sau visine racite de la frigider
10 linguri zahar brun
4 cani zeama de lamaie
1 lingurita scortisoara
3 cuisoare

Se pun toate in oala interna. Umpleti oala cu apa pana la penultimul marcaj. Programati oala pe meniul "**MILK EGG FISH**" si porniti cu "**START /CANCEL**".

Compotul se serveste rece.

Mentiuni:compoturi se mai pot prepara si din mere , pere si gutui, sau orice alte fructe.

Piept de rata cu busuioc si nuca

2 bucati piept de rata
4 lingurite busuioc
2 lingurite vegeta de casa
2 lingurite piper
5 catei de usturoi pisat
3 linguri ulei de masline
1 lingura nuca macinata
1 lingurita boia dulce

Se cresteaza pieptul de rata. Se pun intr-un vas 2 lingurite de busuioc, 2 lingurite vegeta de casa, piper si se amesteca. Aceste condimente se pun in pieptul crestat. Se toarna uleiul in vas si se pune pieptul de rata. Se condimenteaza cu usturoiul pisat, cu busuiocul ramas, cu nuca, boia dulce si se potriveste cu sare. Pieptul se intoarce de pe o parte pe alta ca sa se condimenteze uniform.

Se selecteaza din meniu programul **CHICKEN DUCK MEAT** si sa apasa butonul **START/CANCEL** . Cand s-a fiert pieptul, oala va trece automat pe programul **KEEP WARM**. In cateva minute oala se va depresuriza singura si masa poate fi servita.