
RECEPTI

Mohito sa ukusom lubenice

Sastojci

- 2 kriške smrznute lubenice
- pola šoljice šećera
- oko 12 listova nane
- sok od dva ceđena limuna
- 2 šoljice gazirane mineralne vode

Način pripreme

1. Isecite lubenicu i zamrznite je.
2. Postavite blender u Šef Dini posudu.
3. Operite listove mente i stavite u Šef Dinni posudu. Dodajte šećer.
4. Postavite dodatak za ceđenje i iscedite limun.
5. Zamenite đuser dodatak i postavite poklopac
6. Okrenite ručku da bi se listovi mente pomešali sa šećerom i sokom od limuna. Listove mente nije potrebno mnogo seckati.
7. Odložite mešavinu u zasebnoj posudi.
8. Dodajte lubenicu u Šef Dini posudu.
9. Stavite poklopac i mešajte dok ne postane glatko ali i dalje ledeno.
10. Dodajte gaziranu mineralnu vodu
11. Blago promešajte kašikom.
12. Poslužite odmah.

###

Tropska čarolija

Sastojci

- 1 zreli mango
- 1 ananas
- šoljica kokosovog mleka
- šoljica soka od ananasa
- 2 kockice leda

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu
2. Oljuštite mango i stavite u Šef Dini posudu

3. Oljuštite ananas i isecite ga po sredini
4. Stavite poklopac i mešajte dok se ne ispasira
5. Sipajte voćni miks u zasebnu posudu. Dodajte sok od ananasa, kokosovo mleko i kockice leda.
6. Pomešajte i služite. Držite u frižideru.

###

Koktel od dinja

Sastojci

- 2 kriške lubenice
- 1 kriške ananas dinje
- 1 kriške medene dinje
- 1 šoljica gaziranog soka od limuna
- 1 šoljica gazirane mineralne vode

Način pripreme

1. Isecite dinju na kockice i ostavite u zamrzivaču 1 sat.
2. Postavite dodatak za sitno sečenje i stavite smrznutu lubenicu
3. Stavite poklopac i mešajte dok ne postane glatko.
4. Dodajte dinje u Šef Dini. Poklopite i mešajte doke ne postane glatko. Sipajte u bokal.
5. Sipajte gaziranu vodu.
6. Lagano promešajte kašikom. Ne mešati predugo.
7. Poslužiti odmah i čuvati u frižideru.

###

Mohito sa ukusom limuna i mente

Sastojci

- 1 šoljica šećera
- oko 12 listova mente
- sok od 2 limuna
- 2 šoljice mineralne gazirane vode
- 2 kockice leda

Način pripreme

1. Postavite dodatak za sečenje u Šef Dini posudu.
2. Operite lišće nane i ubacite u Šef Dini posudu. Dodajte šećer.
3. Postavite dodatak za ceđenje i napravite sok od limuna.
4. Zamenite dodatak za ceđenje poklopcem.

5. Okrenite ručku da bi se listovi nane izmešali sa limunovim sokom i šećerom. Lišće ne bi trebalo previše kidati.
6. Sipajte mešavinu u bokal i dodajte mineralnu gaziranu vodu.
7. Lagano promešajte kašikom, ali ne preterivati sa mešanjem da ne bi voda izvetrela.
8. Poslužiti odmah.

###

Milkšejk od jagoda i banana

Sastojci

- 300g jagoda
- 300g seckanih banana
- šoljica sladoleda ili smrznutog jogurta od vanile
- šoljica mleka

Način pripreme

1. Operite i očistite jagode.
2. Oljuštite banane.
3. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu i dodajte voće. Poklopite i sitno iseckajte.
4. Izvadite poklopac i dodajte mleko, jogurt ili sladoled.
5. Stavite poklopac i dobro zatvorite.
6. Mešajte sve sastojke do željene gustine.
7. Poslužiti odmah.

###

Koktel od jagoda

Sastojci

- 2 šoljice smrznutih jagoda
- sok od jednog limuna
- 1 šoljica gaziranog soka od limuna

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Dodajte jagode i sok od lumuna , postavite dodatak za ceđenje i iscedite limun
3. Zamenite dodatak za sokovnik i stavite poklopac. Mešajte dok ne postane glatko, ali i dalje ledeno.
4. Mešavinu s jagodama sipajte i bokal i dodajte mineralnu vodu.
5. Lagano promešajte kašikom. Ne preterivati sa mešanjem da ne bi voda izvetrela.
6. Poslužiti odmah.

###

Salsa Verde

Potrebni sastojci:

- 500g paradajza
- 1 mladi luk
- 1 šoljica peršuna
- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 češanj belog luka
- ljuta paričica
- 2 kriške limuna
- so i biber po želji

Način pripreme:

1. Dodajte sve sastojke u Šef Dini posudu .
2. Zatvorite poklopac, okrenite ručku i počnite sa seckanjem.
3. Poslužiti kao prilog uz pečenu piletinom, ribu, pirinač ili tortilja čips.

###

Slatka mango - ananas salsa

Potrebni sastojci:

- 1 ananas
- 1 mango
- 1 veća šolja crvene paprike
- 1 ljuta papričica
- mladi luk
- 1 veća šolja peršuna
- 2 kriške pomorandže
- 3 kašičice soli

Način pripreme:

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Dodajte ananas, mango, crvenu paprika, ljutu papričicu, mladi luk, peršun, pomorandže i so i oktretanjem ručke sve iseckajte.
3. Služite uz ribu.

###

Banana - pudding pita

Sastojci:

Kora

- 1 pakovanje integralnih krekerera
- 1.5 šoljica prezli
- 250g putera

Fil

- 100 g instant vanilla pudinga
- šoljica hladnog mleka
- 2 zrele banane
- 2.5 šoljice slatke pavlake

Način pripreme

Kora:

1. Postavite dodatak za sekanje u šef Dini posudu
2. Izlomite krekerere i ubacite ih u Šef Dini posudu. Poklopite i izdrobite ih.
3. Narežite puter na kockice. Pomešajte puter sa krekerima
4. Od mešavine oblikujte koru na tanjiru i stavite u frižider.

Fil

1. Postavite dodatak za mešanje u Šef Dini posudu
2. Dodajte pudding i mleko i dobro pomešajte
3. Sipajte u bokal i odložite u frižider
4. Pripremite slatku pavlaku. Jednu polovinu odvojite za fil ,a drugu za toping.
5. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu i dodajte banane. Poklopite i seckajte dok smesa ne postane glatka.
6. Pomešajte pudding, banane i jednu polovinu slatke pavlake i sipajte fil preko kore od krekerera.
7. Ostavite najmanje pola sata u frižideru dok se ne ohladi.
8. Poslužiti sa slatkom pavlakom.

Začinjena salsa sa anansom

Sastojci

- 2 šoljice ananasa
- 1 šoljica crnog luka
- 1 šoljica crevene, narandžaste i žute paprike
- 1 ljuta papričica
- 2 kašike peršuna
- malo soka od limuna
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu i dodajte ananas. Poklopite i iseckajte na osrednje parčiće. Tako iseckane odložite u veći bokal.
2. U Šef Dini posudu dodajte luk, papriku, ljutu papričicu, sitno iseckajte i dodajte u bokal sa ananasom.
3. U Šef Dini posudu dodajte peršun i poklopite dodatkom za sokovnik i usitnite.
4. Peršun pomešajte zajedno sa smesom od ananasa.
5. Dodajte so i biber.
6. Služite sa piletinom, ribom, grilovanim mesom, pirinčem.

###

Salsa sa pasuljem i kukuruzom

Sastojci

- 1 konzerva kivanog pasulja
- 1 konzerva kivanog kukuruza
- 1 veća šoljica crnog luka
- 1 veća šoljica peršuna
- 1 crvena paprika
- 1 češanj belog luka
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Dodajte papriku, beli luk, peršun, ljutu papričicu i dobro iseckajte.
3. Dodajte pasulj i kukuruz u Šef Dini posudu, poklopite i okrenite ručku u pravcu smeru kretanja kazaljki na satu i sve lepo izmešajte.
4. Poslužiti sa tortilja čipsom.

###

Kremasti pire od krompira

Sastojci

- 4 velika oljuštena i iseckana krompira
- 2 kašičice putera
- 2 kašičice jogurta
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Oljuštite, operate i isecite krompir na komadiće.
2. Kuvajte krompir dok ne omekša.
3. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu. Stavite krompir i sve ostale sastojke.
4. Poklopite i mešajte dok smesa ne postane kremasta.

###

Sos od jabuka

Sastojci

- 4 očišćene i oljuštene jabuke
- četvrtina šoljice braon šećera
- tri četvrtine šoljice vode
- pola kašičice cimeta

Način pripreme

1. Oljuštite i isekajte jabuke na sitne komadiće
2. Sipajte vode u lonac tek toliko da pokrije jabuke.
3. Dodajte šećer i krčkajte na umerenoj temperature dok jabuke ne omekšaju i voda ne ispari do pola. Povremeno mešajte, da bi se jabuke ravnomerno kuvale.
4. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi 10 minuta. Jabuke treba da budu mekane ,a tečnost sirupasta.
5. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu, Dodajte jabuke zajedno sa sirupom i cimet.
6. Poklopite i mešajte do željene gustine.
7. Služite toplo ili držite u frižideru do posluženja.

###

Umak od krastavaca

Sastojci

- 4 grančice mirođije
- 3 krastavca
- 2 - 3 čena belog luka
- limun
- 1 kašičica maslinovog ulja
- 200g kisele pavlake
- 200g jogurt
- so po ukusu.

Način pripreme

1. Operite, oljuštite krastavce i isekajte na komadiće

2. Operite i očistite grančice mirođije.
3. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu .
4. Dodajte beli luk , poklopite i sitno iseckajte
5. Dodajte krastavce, maslinovo ujele i pavlaku .
6. Postavite dodatak za sokovnik i sve dobro pomešajte
7. Ostavite 15 minuta u frižideru da se ohladi.
8. Služite kao predjelo sa tortilja čipsom, kao umak za ražnjiće ili jagnjeće kotlete.
9. Umak od krastavaca će ostati svež u frižideru oko nedelju dana.

###

Humus

Sastojci

- 500g konzervirane leblebije
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 kašike susam paste
- 3 čena belog luka
- 1 kašika kima
- 2 limuna
- so po ukusu
- 1 paprika za ukras

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Ocedite leblebiju, dodajte pastu od susuama, 2 čena belog luka, kašiku maslinovog ulja i sve zajedno stavite u Šef Dini posudu.
3. Postavite dodatak za ceđenje i iscedite 1 limun.
4. Skinite dodatak za ceđenje i stavite poklopac.
5. Okrećite ručku, postepeno dodajući tečnost iz konzerve leblebije.
6. Kada se sve dobro izmeša i poprими odgovarajuću gustinu odložite sa strane u zasebnoj posudi
7. U Šef Dini posudu dodajte ostatak leblebije, beli luk, kim, paste od susama, maslinovo ulje i iscedite drugi limun pomoću dodatka za ceđenje.
7. Dodatak za sokovnik zamenite poklopcem i mešajte uz postepeno dodavanje tečnosti iz konzerve leblebije.
8. Kada smesa dostigne odgovarajuću gustinu staviti u tanjir i sve lepo izjednačiti.
9. Pospite maslinovim uljem i paprikom i služite uz hleb, čips ili povrće. Možete koristiti i kao namaz za sendviče kao zdrava alternative.

###

Mešano povrće

Sastojci

- glavica crvenog kupusa
- veća šargarepa
- šoljica seckanog brokolija
- 1 žuta i 1 narandžasta paprika
- kašika mlevenog đumbira
- 2 praziluka
- 2 kašike seckanog belog luka
- šoljica soja sosa
- kašika ulja
- šoljica bujona od povrća
- sok od 1 limuna
- biber sos

Način pripreme

1. Iseckajte praziluk, koji je prethodno dobro očišćen i opran.
2. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu i dodajte praziluk, iseckajte i odložite sa strane u zasebnoj posudi.
3. Operite brokoli, stavite u Šef Dini posudu, iseckajte i odložite sa strane.
4. Očistite beli luk, stavite u Šef Dini posudu, sitno iseckajte i stavite sa strane.
5. Postavite dodatak za sečenje na kriške u Šef Dini posudu, iseckajte šargarepu i odložite sa strane
6. Zatim, iseckajte pola narandžaste i pola žute paprike i odložite sa strane.
7. Postavite dodatak za rendanje i iseckajte kupus.
8. Zagrejte ulje u većem tiganju, dodajte praziluk, propržite 2 minuta, zatim dodajte brokoli.
9. Sklonite sa vatre i pažljivo dodajte bijon od povrća i soja sos.
10. Zagrejte ringlu na srednjoj temperaturi, dodajte beli luk, šargarepu, đumbir, azijski biber sos i sve dobro promešajte.
11. Kuvajte na srednjoj temperaturi, i čim tečnost provri dodajte preostale sastojke i promešajte. Kuvajte još dodatnih 3- 4 minuta dok kupus i paprika ne omekšaju.
12. Servirati sa pirinčem.

###

Palačinke od krompira

Sastojci

- 1 osrednja glavica crnog luka
- 5 oljuštenih krompira
- 1 jaje

- 2 kašike brašna
- so i biber po ukusu
- 2 kašike maslinovog ulja

Način pripreme

1. Postavite dodatak za mućenje na Šef Dini posudu
2. Dodajte jaje i mutite dok smesa ne postane glatka
3. Gotovu smesu odložite u zasebnoj posudi
4. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu
5. Isecite oljušteni luk i krompir na pola i stavite nekoliko komadića u Šef Dini posudu
6. Okrenite ručicu i sitno iseckajte
7. Odložite mešavinu u zasebnoj posudi
8. Dodajte ostatak luka i krompira i sitno iseckajte
9. Sve sastojke stavite u posudu za mešanje, dodajte so i biber po ukusu, i na kraju brašno da se zgusne.
10. Od dobijene smese (2 kašike) formirajte palačinke i pržite u zagrejanom ulju na srednjoj temperaturi.
11. Pržite oko 3 minuta sa obe strane.
12. Gotove palačinke stavite na tanjir sa papirnim oblogama da bi upili višak masnoće.
13. Služite s kiselom pavlakom ili umakom od krastavaca.

###

Omlet

Sastojci

- 3 jaja
- 300g mladog luka
- 300g paradajza
- 300g čedar sira
- so i biber po ukusu
- 2 kašike maslinovog ulja

Način pripreme

1. Postavite dodatak za mućenje u Šef Dini posudu.
2. Dodajte jaja i mutite dok smesa ne postane glatka.
3. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini Posudu.
4. Dodajte mladi luk i paradajz i sitno iseckajte.
5. Zagrejte tiganj na srednjoj temperaturi
6. Dodajte umućena jaja i pecite oko 2 minuta.
7. Pažljivo okrenite jaja i pecite još 2 minuta.
8. Na vrh dodajte luk, paradajz i sir i pecite još 1 minut.

9. Zamotajte omlet i izvadite iz tiganja.

###

Supa od krompira i praziluka

Sastojci

- 6 krompira srednje veličine
- 6 šoljica pilećeg ili bujona od povrća
- 2 osrednja praziluka
- 1 kašičica maslinovog ulja
- 1 šoljica pavlake
- 1 kašičica putera
- 2 šoljice sira
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Operite, oljuštite i iseckajte krompir na kockice i kuvajte u bujonu na srednjoj temperaturi.
2. Kada krompir bude kuvan, iseckajte praziluk na komadiće.
3. Propržite praziluk u maslinovom ulju, zatim dodajte praziluk u posudu gde se kuva krompir.
4. Kuvajte na srednjoj temperaturi dok krompir ne omekša.
5. Sklonite sa vatre . Dodajte pavlaku i puter i mešajte dok se puter ne rastopi.
6. Koristeći Šef Dini Ispasirajte krompir, zatim vratite nazad u lonac, dodajte sir i kuvajte na najnižoj temperaturi dok se sir ne rastopi.

###

Supa od šargarepe i đumbira

Sastojci

- 1 kg šargarepe iseckane na veće komade
- 5 šoljica bijona od povrća ili piletine
- 4 kašičice oljuštenog i malo melevenog đumbira
- šoljica mleka
- šoljica soka od pomorandže
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu. Dodajte đumbir.
2. Poklopite Šef Dini i sameljite đumbir. Jedan mali deo ostavite sa strane.
3. Dodajte šargarepu i đumbir u lonac sa i zalijte bujonom. Kuvajte ih dok ne omekšaju.
4. Uzmite polovinu kuvane šargarepe i đumbira i dodajte u Šef Dini posudu.

5. Dodajte pola šoljice mleka i pola šoljice soka od pomorandže.
6. Poklopite i sve lepo izmešajte.
7. Gotovu mešavinu odložite sa strane i pokrijte da bi ostalo toplo.
8. Dodajte ostatak šargarepe, đumbira, mleko i sok od pomorandže, poklopite i sve lepo izmešajte.
9. Dodajte preostali deo supe, ukasite mlevenim đumbirom i poslužite.

###

Italijanski sos

Sastojci

- 4 šoljice listova bosiljka
- manja glavica belog luka
- 8 kašičica maslinovog ulja
- četvrtina šoljice borovog semena
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Operite listove bosiljka i dodajte u Šef Dini posudu.
3. Očistite glavicu belog luka i dodajte u Šef Dini posudu.
4. Dodajte borovo seme i maslinovo ulje.
5. Stavite poklopac i sve sastojke dobro sameljite.
6. Dodajte so i biber po ukusu.
7. Služite sa testeninom, kako umak za hleb il kao dodatak za sendviče.

###

Vodka sos

Sastojci

1. Sos od paradajza
2. Šoljica vodke
3. Šoljica neutralne pavlake
4. Šoljica rendanog sira parmezana

Način pripreme

1. Koristeći Šef Dini pripremite sos od paradajza.
2. Dodajte sos i zagrejte.
3. Dodajte vodku i kuvajte 15 minuta.
4. Dok se sos krčka, narendajte sir parmezan .

5. Dodajte neutralnu pavlaku i krčkajte još 10 minuta.
6. Dodajte sir, promešajte i prelijte vašu omiljenu testeninu.

###

Seckana salata

Sastojci

- glavica zelene salate
- 1 manji krastavac
- 2 paradajza
- 2 glavice crvenog luka srednje veličine
- šargarepa
- kuvani kukuruz
- šoljica leblebije
- celer
- crvena paprika
- 3 listića bosiljka

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu
2. Temeljno isperite povrće.
3. Isecite zelenu salatu na nekoliko komada.
4. Dodajte zelenu salatu u Šef Dini posudu i sve dobro iseckajte.
5. Iseckanu salatu odložite u zasebnoj posudi.
6. Isecite krastavac na pola, dodajte u Šef Dini posudu i grubo iseckajte.
7. Dodajte sve ostale sastojke u Šef Dini posudu, osim leblebije, listove bosiljka i kukuruza.
8. Sve sastojke grupo iseckajte.
9. Mešavinu odložite u zasebnoj činiji i dodajte kukuruz.
10. Promešajte salatu i služite sa vašim omiljenim sosom.

###

Coleslaw Salata od kupusa

Sastojci

- 1 veća glavica zelenog kupusa
- 1 šargarepa
- 1 glavica crvenog kupusa
- šoljica majoneza
- četvrtina šoljice jabukovog sirćeta
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu i iseckajte povrće.
2. Mešavinu odložite u zasebnoj posudi i izmešajte sa majonezom, jabukovim sirćem, so i biber.
3. Gotovu salatu ostavite da odstoji najmanje pola sata pre služenja.

###

Tabule salata

Sastojci

- 2 šoljice pšenične krupice
- 3 šoljice vrele vode
- 1 veza peršuna
- 4 paradajza
- 1 veća glavica crvenog luka
- 1 ili više šoljica soka od limuna
- šoljica maslinovog ulja
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Potopiti pšeničnu krupicu u toplu vodi pola sata dok ne omekša.
2. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu, isecite peršun, temeljno ga isperite i dodajte u Šef Dini.
3. Poklopite, sitno iseckajte i odložite u veću posudi.
4. Očistite i isecite luk
5. Isecite paradajz na pola, dodajte u Šef Dini, iseckajte i pomešajte sa lukom i peršunom.
6. Iscedite limun koristeći dodatak za ceđenje.
7. Kada je pšenična krupica gotova, odvojite višak tečnosti.
8. Dodajte pšenične krupice, sok od limuna, maslinovo ulje, so i biber i sve zajedno pomešajte sa peršunom, paradajzom i lukom.
9. Protresite sve sastojke dok se sve dobro ne pomeša i tečnost ravnomerno rasporedi.
10. Ako želite po ukusu možete dodati još soka od limuna, maslinovog ulja, soli ili bibera.

###

Salata sa tunjevinom, šunkom, piletinom i jajima

Sastojci

- glavica crnog ili crvenog luka srednje veličine
- veza peršuna
- 2 konzerve tunjevine

- 6 tvrdo kuvana jaja, 500g šunke ili piletine
- 4 kašičice majoneza
- 4 kašičice jabukovog sirćeta
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu
2. Očistite i isecite luk na 4 dela. Jednu polovinu stavite u Šef Dini i sitno iseckajte.
3. Operite peršun, dodajte u Šef Dini i iseckajte.
4. Dodajte tunjevinu, jaja, piletinu ili šunku i seckajte do željene gustine.
5. Dodajte majonez, sirće, so i biber i sve dobro pomešajte.
6. Poslužiti sa hlebom za sendviče ili na listu zelene salate kao zdrava, letnja salata.

###

Aromatični umak od nane

Sastojci

- 2 šoljice listića nane
- 1 zelena ljuta papričica
- 2 čena belog luka
- 1 đumbir
- hladna voda
- so po ukusu
- sok od 1 ceđenog limuna

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Isperite listove nane i dodajte ih u Šef Dini zajedno sa belim lukom, đumbirom i ljutom papričicom.
3. Postavite dodatak za ceđenje i iscedite limun.
4. Skinite dodatak za ceđenje, poklopite i sve dobro iseckajte.
5. Poslužite sa jagnječim kotletima, pirinčem, piletinom ili škampima.

###

Sos od paradajza

Sastojci

- 9 paradajza
- 1 veća glavica crnog luka
- 5 čena belog luka

- 2 listića bosiljka
- 5 kašičica maslinovog ulja
- so po ukusu
- sir parmezan

Način pripreme

1. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu.
2. Isecite crni luk na pola i dodajte u Šef Dini posudu.
3. Stavite poklopac i iseckajte luk.
4. Dodajte maslinovo ulje i iseckani luk u tiganj.
5. Pržite dok luk ne poprimi staklastu boju.
6. Očistite beli luk i sitno iseckajte u Šef Dini posudu.
7. Isecite paradajz na pola.
8. Dodajte oko 4 komada paradajza u Šef Dini posudu i iseckajte.
9. Iseckan paradajz odložite sa strane u zasebnu posudu.
10. Dodajte ostatak paradajza i iseckajte.
11. Otvorite poklopac, dodajte bosiljak i sitno iseckajte.
12. Zatim, dodajte paradajz i bosiljak u tiganj sa lukom.
13. Pržite na umerenoj temperaturi oko pola sata.
14. Poslužite sa vašom omiljenom testeninom.

###

Domaći čips

Sastojci

- 6 krompira
- suncokretovo ulje
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Zagrejte rernu na 220°C
2. Isperite krompir i osušite.
3. Koristeći bezbedonosni držač isecite krompir na krugove debljine 5 cm.
4. Namažite tepsiju uljem i poređajte u jednom sloju.
5. Poprskajte krompir sa malo ulja.
6. Pecite krompir u prethodno zagrejanom rerni, 16- 20 minuta dok ne porumeni.
7. Izvadite iz rerne, posolite i pobiberite.
8. Koristeći špatulu stavite krompir u hladnoj tepsiji.
9. Služite sa vašim omiljenim Šef Dini umakom.

###

Zalogajčići od krompira

Sastojci

- 6 krompira
- 4 kašičice maslinovog ulja
- so i biber po ukusu

Način pripreme

1. Isperite i osušite krompir.
2. Postavite dodatak za rendanje u Šef Dini posudu.
3. Koristeći bezbedonosni držač izrendajte krompir. Koristite kuhinjsku ili papirnu krpu da bi upili vlagu iz krompira.
4. Zagrejte tiganj na srednjoj temperaturi.
5. Na zagrejanom ulju dodajte krompir i pržite dok ne porumeni.
6. Odložite na papirnu krpu da bi upila višak masnoće.
7. Posolite i služite toplo.

###

Palačinke

Sastojci

- 100g brašna
- šoljica mleka
- 2 jaja
- puter ili ulje

Način pripreme

1. Postavite dodatak za mućenje u Šef Dini posudu.
2. Pomešajte sve sastojke, osim putera, i stavite u Šef Dini posudu.
3. Poklopite i sve dobro izmešajte.
4. Zagrejte puter ili ulje na srednjoj temperaturi.
5. Sipajte četvrtina šoljice gotove smese u tiganj.
6. Pecite dok se na sredini ne pojave sitni mehurići, zatim okrenite i pecite sa druge strane dok ne porumeni.
7. Poslužite sa svežim voćem ili sa vašim omiljenim prelivom.

###

Umak od crnog pasulja

Sastojci

- glavica crnog luka
- 2 veća i 1 manji paradajz
- 850 g crnog pasulja iz konzerve
- polovina šoljice vode
- 2 kašičice maslinovog ulja
- so po ukusu

Način pripreme

1. Očistite i isecite luk na 4 jednaka dela. Operite paradajz.
2. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu, dodajte luk , stavite poklopac i sve sitno iseckajte.
3. U većem tiganju zagrejte ulje na srednjoj temperaturi.
4. Stavite luk u tiganj i pržite oko 15 minuta dok ne poprimi zlatastu boju. Dodajte vode ako je potrebno.
5. Postavite dodatak za sečenje na kriške u Šef Dini posudu.
6. Isecite paradajz na dva dela i dodajte u Šef Dini posudu i sve dobro iseckajte.
7. Kada luk dobije zlatastu boju , dodajte paradajz i pržite još dodatnih 5- 6 minuta.
8. Dodajte pasulj i so i pržite oko 7 minuta uz povremeno mešanje.
9. Sklonite sa vatre i ostavite da odstoji 5 minuta.
10. Koristeći dodatak za seckanje dodajte polovinu smese od pasulja , napravite pire i odložite sa strane u zasebnoj činiji.
11. Ponovite korak 10.
12. Služite uz čips, takos ili sos (Meksička pica).

###

Meksička pica

Sastojci

- 250g kačkavalja
- salsa Pico de Galo
- Šef Dini umak od crnog pasulja ili konzerva crnog pasulja
- puter
- 4 hlebčića

Način pripreme

1. Zagrejte rernu.
2. Postavite dodatak za rendanje u Šef Dini posudu.
3. Izrendajte kačkavalj i stavite sa strane.
4. Napravite omiljenu Šef Dini salsu i stavite u frižider.
5. Napravite umak od crnog pasulja ili otvorite konzervu.

6. Isecite hlebčiče na pola i premažite ih puterom i pasuljem.
7. Dodajte sir na svaku polovinu hlebčiča.
8. Hlebčiče ubacite u rernu i pecite oko 5 minuta dok se sir ne rastopi.
9. Izvadite iz rerne i ostavite da odstoji 2- 3 minuta.
10. Prelijte salsom i služite odmah.

###

Brusketi

Sastojci:

- 4 paradajza
- 3 čena belog luka
- 10 listova bosiljka (velikih)
- 1 srednja glavica crvenog luka, da bude šolja seckanog luka
- so i biber po ukusu

Uputstvo:

1. Ubacite sečivo u posudu Šef Dini.
2. Preseći paradajz na polovinu i ubaciti u Šef Dini posudu, zajedno sa belim lukom i bosiljkom.
3. Postavite poklopac na Šef Dini posudu i okrenite ručicu (pažljivo, kako mešavina ne bi postala retka) i ostavite.
4. Crveni luk preseći na pola i ubaciti u Šef Dini posudu.
5. Dodajte luk, so i biber u samleven paradajz i servirati sa hrskavim hlebom isečenim na kriške.

###

Freš salsa

Sastojci:

- 6 paradajza
- 1 manji crveni luk
- čtvrtina šolje korijandra (ispranog)
- 2 ljute papričice (ukloniniti semenje u slučaju da želite manje začinjenu salsu)
- 2 čena belog luka
- polovina šolje soka od zelenog limuna
- So i biber po ukusu

Uputstvo:

1. Postavite čoper sečivo u Šef Dini posudu i dodajte paradajz.
2. Oljuštiti luk i preseći ga na pola i dodati sve preostale sastojke. Sitno iseckati.
3. Pomešajte sve sastojke u posudi. Dodati so i biber po želji.

4. Servirati uz takos, fajitu, mollete, ribu, piletinu ili tortilja čips kao prilog.

###

Šejk od jagode

Sastojci:

- 2 šolje svežih jagoda
- šolja šećera
- slatka pavlaka
- 4 dezert školjki

Uputstvo:

1. Postavite čoper sečivo u Šef Dini posudu.
2. Ubacite jagode u Šef Dini posudu i okrenite ručicu.
3. Zatim dodati šećer u jagode i sve zajedno pomešati.
4. Servirajte jagode u dezert školjkama i preliti šlagom.

###

Slatki krem

Sastojci:

- šolja slatke pavlake ili mileram
- šolja šećera

Uputstvo:

1. Ubaciti čoper sečivo u Šef Dini posudu.
2. Dodati slatku pavlaku ili mileram i šećer u Šef Dini posudu.
3. Okretati Šef Dini ručicu sve dok mešavina ne postane gusta (oko 5 min.)
4. Servirati ovaj ukusni šlag sa nekim od omiljenih dezerta, kao što su to npr. kolač od jagode ili banana puding pita.

###

Mango frape

Sastojci:

- šolja zrelog manga
- šolja jogurta
- šolja zamrznutog jogurta od vanile

Uputstvo:

1. Postavite čoper sečivo u Šef Dini posudu.
2. Oljuštiti mango i ubaciti ga u posudu Šef Dinija, zajedno sa jogurtom i zamrznutim jogurtom od vanile.
3. Poklopiti Šef Dini posudu i mešati.
4. Servirati odmah.

###

Salsa sa ananasom i krastavcem

Sastojci:

- šolja ananasa iseckanog na komade
- krastavac, šolju iseckati
- 2 ljute papričice
- 2 čena belog luka (oljuštenog)
- iseckan peršun
- so i biber po ukusu

Uputstvo:

1. Staviti čoper sečivo u Šef Dini posudu.
2. Ubacite ananas u Šef Dini posudu, poklopite i iseckajte na srednje komade. Izdvojite u posudu.
3. Krastavac isprati, oljuštiti i iseći na 3 komada. Ubaciti u posudu i isitniti na srednje komade. Dodati u posudu sa ananasom.
4. Isecite ljute papričice (ukoliko zelite ljut ukus, ostavite semenke), ubacite u posudu, poklopite je i sitno iseckajte. Sipati u činiju sa ananasom i krastavcem.
5. Isprano lišće korijandera i koru od luka staviti u Šef Dini posudu. Dodajte deo za ceđenje i iscedite limun
6. Sklonite deo za ceđenje i stavite poklopac. Sitno iseckati i I dodati u ananas mešavinu.
7. Dodati so i biber po ukusu i sve zajedno promešati.
8. Poklopiti i staviti u frižider da odstoji 15 min.
9. Servirati sa piletinom, morskim plodovima ili tortilja čipsom kao predjelo.

###

Tapende sa maslinama

Sastojci:

- 2 šolje maslina bez koštica
- 3 supene kašike devičanskog maslinovog ulja

Uputstvo:

1. Postaviti sečivo u Šef Dini posudu.
2. Ubaciti sve sastojke u posudu i poklopiti je.
3. Sitno iseckati masline kako bi napravili pastu i mešati. Povremeno očistiti zid Šef Dinija kako se masline ne bi zalepile
4. Servirati sa čipsom ili prepečenim hlebom, isečenim na kriške kao predjelo.

###

Kašice

Sastojci:

- 250gr omiljenog voća ili povrća vaše bebe kao što su jabuke, kruške, šargarepa, slatki krompir, grašak ili tikvice.
- vode oko 3 šolje, dovoljne da pokrije voće ili povrće.

Uputstvo:

1. Dobro isprati voće ili povrće.
2. Ako je potrebno, očistiti voće i povrće sa unutrašnje strane. Zatim iseći na komadiće veličine 2.5cm.
3. Voće i povrće ubaciti u lonac sa vodom. Kuvajte otkriveno i povremeno proveravajte nivo vode. Vreme kuvanja zavisi od toga koje se voće ili povrće kuva.
4. Kada je voće ili povrće gotovo, izvaditi i ostaviti da odstoji 5 minuta.
5. Postavite sečivo u Šef Dini posudu.
6. Kašikom dodavati voće i povrće u Šef Dini posudu. Zatim dodati 2 supene kašike kuvane tečnosti.
7. Poklopiti i ispasirati u pire. Ako je potrebno dodati još 1 supenu kašiku vode.

###

Mango Pice De Galo

Sastojci:

- 4 paradajza
- polovina srednjeg crvenog luka
- 1 zreo mango
- četvrtina šolje ispranog korijandera
- 2 ljute papričice
- polovina šolje soka od narandže ili limuna
- so i biber po ukusu

Uputstvo:

1. Postavite sečivo u Šef Dini posudu. Zatim dodati paradajz, luk, ljute papričice i iseckati na srednje komadiće i izvaditi iz posude.
2. Oljuštiti i izvaditi semenku iz manga. Ubaciti mango i peršun u Šef Dini posudu, poklopite je i počnite sa okretanjem ručke.
3. Sve sastojke ubacite u jednu činiju, uključujući i sok od narandže i pomešajte. So i biber po ukusu.
4. Servirati u kombinaciji sa Molletes, ribom, piletinom, ili tortilja čipsom kao predjelo.

###

Gvakamole

Sastojci:

- 3 avokada presečena na pola, oljuštena i bez koštice
- 1 čen belog luka
- 1 ljuta papričica (ostaviti semenke za dodatne začine)
- Sok od limete
- 1 paradajz
- šolja korijandera
- crveni luk
- 1 kašičica soli

Uputstvo:

1. Staviti dodatak za sečenje u Šef Dini posudu.
2. Ubaciti beli luk, ljute papričice, paradajz, cilantro i crveni luk u Šef Dini posudu i okreniti ručicu.
3. Zatim, dodati avokado u Šef Dini posudu. Pokriti sa dodatkom za sok i iscediti sok od limuna preko avokado mešavine.
4. Zamenite dodatak za sok sa vrha poklopca i umesto nje postavite ručicu i mešajte dos smesa ne postane glatka.
5. Servirati uz tacos, fajitas ili tortilja čips kao prilog.

###

Palačinke sa čokoladom

Sastojci:

- 2 jaja
- šolja mleka
- kašika šećera
- kašika soli
- šolja brašna

- puter
- sladak šećer (u prahu)
- čokolada sa lešnicima

Uputstvo:

1. Postaviti blender u Šef Dini posudu.
2. Ubaciti jaja u Šef Dini posudu, okrenut ručicu kako bi malo izmutili jaja.
3. Dodajte mleko, so, šećer i brašno u posudu.
4. Okretati Šef Dini ručicu kako bi se sastojci promešali.
5. Neka testo odstoji najmanje 15 min ili da se napravi prethodne večeri i ostavi u frižideru da prenoći.
6. U tiganj staviti kašičicu putera i ostaviti da se istopi na umerenoj vatri sve dok ne počne da cvrči.
7. Sipajte kutlaču testa u tiganj.
8. Peći sve dok palačinka ne porumeni.
9. Sa lopaticom odvojiti palačinku od tiganja, okrenuti je i peći sve dok ne porumeni i sa druge strane.
10. Palačinku ukloniti iz tiganja i staviti 2 kašičice čokolade od lešnika (možete koristiti sveže voće ili bilo šta, po vašoj želji). Sve ovo ponavljati dok ne potrošite testo.
11. Pažljivo palačinku presaviti na pola i posuti šećerom.
12. Servirati odmah.

###

Umak od spanaća

Sastojci:

- 250g pavlake
- 3 kašike supe od povrća
- 300g zamrznutog spanaća
- polovina stabiljke celera
- polovina šargarepe
- 2 glavice luka

Uputstvo:

1. Isperite šargarepu, celer i luk.
2. Postaviti sečivo u Cef Dini posudu zajedno sa povrćem.
3. Poklopiti posudu i okretati ručicu.
4. Spanać dobro ocediti i dodati u Šef Dini posudu.
5. Zatim dodati pavlaku i supu od povrća.
6. Poklopiti posudu i okretati ručicu Šef Dinija sve dok sastojci ne budu dobro promešani.
7. Držati u frižideru najmanje 15 min. Služiti sa integralnim hlebom, pitom ili tortilja čipsom.

###

Mešano povrće

Sastojci:

- 1 bundeva
- 1 zelena tikvica
- 2 šargarepe
- 1 krastavac

Uputstvo:

1. Ubaciti sečivo za sečenje u sam držač i onda postaviti u Šef Dini posudu.
2. Isperati i oljuštiti povrće.
3. Pokriti posudu i početi sa seckanjem povrća.
4. Isečeno povrće poslužiti na tanjiru.
5. Za veće povrće iseckajte dijagonalno
6. Držati u frižideru do služenja. Servirati sa vašim omiljenim Šef Dini umakom.

###

Umak od crnog pasulja

Sastojci

- glavica crnog luka
- 2 veća i 1 manji paradajz
- 850 g crnog pasulja iz konzerve
- polovina šoljice vode
- 2 kašičice maslinovog ulja
- so po ukusu

Način pripreme

1. Očistite i isecite luk na 4 jednaka dela. Operite paradajz.
2. Postavite dodatak za seckanje u Šef Dini posudu, dodajte luk, stavite poklopac i sve sitno iseckajte.
3. U većem tiganju zagrejte ulje na srednjoj temperaturi.
4. Stavite luk u tiganj i pržite oko 15 minuta dok ne poprimi zlatastu boju. Dodajte vode ako je potrebno.
5. Postavite dodatak za sečenje na kriške u Šef Dini posudu.
6. Isecite paradajz na dva dela i dodajte u Šef Dini posudu i sve dobro iseckajte.
7. Kada luk dobije zlatastu boju, dodajte paradajz i pržite još dodatnih 56 minuta.
8. Dodajte pasulj i so i pržite oko 7 minuta uz povremeno mešanje.

9.Sklonite sa vatre i ostavite da odstoji 5 minuta.

10.Koristeći dodatak za seckanje dodajte polovinu smese od pasulja , napravite pire i odložite sa strane u zasebnoj činiji.

11.Ponovite korak 10.

12.Služite uz čips, takos ili sos.