

# RECEPTI

Možete postaviti papir za pečenje ili aluminijumsku foliju na ploče po potrebi.

## 1. Kiš sa pršutom i sirom (4 porcije)

1 smrznuto testo tanke kore

4 jaja

200 g isjeckane šunke

250 ml mleka

25 ml krem sira

200 g narendanog sira

So i biber

PRIPREMA:

Obložite donju ploču DUADINE sa testom. Stavite jaja, mleko, krem sir, so i biber u činiju. Sve dobro izmešajte mikserom i dodajte narendani sir i iseckanu šunku. Sipajte masu na testo. Zatvorite poklopac i pecite 30 minuta.

## 2. Pileći buritos (2 porcije)

2 srednja pileća prsa

1 velika zelena paprika

1 velika crvena paprika

1 velika glavica crnog luka

4 tortilje

So, biber i devičansko maslinovo ulje

PRIPREMA:

Iseckajte povrće i lagano pržite na ulju na gornjoj ploči 15 minuta. Iseckajte piletinu i pržite je sa povrćem 5 minuta. Dodajte so i biber po želji. Navlažite tortilje u vodi i pecite ih na donjoj ploči dok ne dobiju zlatno smeđu boju. Napunite tortilje sa ranije pripremljenom piletinom i povrćem, urolajte ih i ostavite na donjoj ploči. Zatvorite poklopac DUADINE na par sekundi.

## 3. Losos sa šparglom (4 porcije)

4 file lososa

1 svežanj zelene špargle

1 luk

Seme susama

Sok od limuna

So i devičansko maslinovo ulje

PRIPREMA:

Pržite šparglu na gornjoj ploči 5 minuta. Istovremeno pržite luk na donjoj ploči 10 minuta. Losos prelijte sa limunovim sokom i pržite na gornjoj ploči. Kada losos bude gotov pospite ga sa semenom susama. Servirajte na tanjiru sa isprženim lukom na lososu, a šparglom sa strane.

#### 4. Pica četiri sezone (4 porcije)

1 smrznuto testo tanke kore  
120 g sosa od paradajza  
Mocarela  
Pečurke  
Zelene masline  
Pršut  
Plavi patlidžan  
Origano  
PRIPREMA:

Stavite testo na donju ploču. Isecite sve sastojke i posložite na testo. Pospite origanom. Zatvorite poklopac i pecite 30 minuta.

#### 5. Pita od jabuka (4 porcije)

1 smrznuto testo tanke kore  
2 jabuke  
50 g putera  
Cimet i smeđi šećer  
PRIPREMA:

Stavite testo na donju ploču. Razmažite puter po testu. Jabuke ogulite, isecite na tanke kriške i složite po testu. Pospite smeđim šećerom i cimetom. Zatvorite poklopac i pecite 30 minuta.

#### 6. Cheesecake (8 porcija)

350 g krem sira  
4 jaja  
1 jogurt  
300 ml mleka  
250 ml kondenzovanog mleka  
PRIPREMA:

Mikserom izmiksajte sve sastojke. Postavite papir za pečenje na donju ploču. Sipajte smesu na ploču, zatvorite poklopac i pecite 45 minuta.

#### 7. Paelja (2 porcije)

250 g pirinča  
3 paradajza (zgnječena)  
100 g piletine  
150 g smrznutog povrća za paelju  
½ supene kašike mlevene crvene paprike  
1 supena kašika šafrana  
Voda, so i devičansko maslinovo ulje  
PRIPREMA:

Pržite piletinu na donjoj ploči dok ne dobije zlatno smeđu boju. Dodajte povrće i pržite 3 minuta. Dodajte crvenu papriku i zgnječeni paradajz. Mešajte i pržite 2 minuta. Dodajte vodu, šafran i so, tim redom. Količina vode treba biti 3 puta količine pirinča. Rasporedite pirinač ravnomerno na donju ploču, zatvorite poklopac i pecite 20 minuta.

## 8. Čokoladni kolačići (6 kolačića)

60 g mekog putera  
60 g brašna  
60 g šećera  
1 kafena kašika ekstrakta vanile  
1 prašak za pecivo  
1 kafena kašika kvasca  
1 supena kašika vode  
1 šolja (120ml) mleka  
1 šolja (120ml) kakaoa  
2 jaja  
So

### PRIPREMA:

Prethodno zagrejte DUADINE. Izmiksajte brašno, prašak za pecivo, kvasac i kakao. Dodajte prstohvat soli. U drugoj činiji izmiksajte puter i šećer dok ne dobijete masu bez grudvica. Zatim dodajte jaja i ekstrakt vanile. Dodajte smesu brašna, kvasca i kakaoa u činiju dodajte mleko. Dodajte vodu i mešajte dok se sve dobro ne izmeša. Rasporedite smesu u pojedinačne kalupe za kolačiće sa ne više od 3/4 popunjenosti kalupa. Postavite kalupe u DUADINE, zatvorite poklopac i pecite 15 minuta.

## 9. Palačinke sa šunkom i sirom (4 porcije)

120 g brašna  
1 čaša mleka  
1 supena kašika putera  
Kuvana šunka, na kolutove ili kockice  
Rezani ili seckani sir  
2 jaja  
So

### PRIPREMA:

Izmiksajte jaja, brašno, puter i mleko dok ne dobijete glatku, uniformnu kremastu smesu. Dodajte prstohvat soli. Rasporedite smesu na celu donju ploču. Kada rub dobije zlatno smeđu boju, okrenite palačinku i pecite drugu stranu. Prekrijte polovinu palačinke sa šunkom i sirom po vašoj želji. Preklopote palačinku i pecite dok ne dobije zlatno smeđu boju.

## 10. Kari piletina (4 porcije)

½ kg pilećih prsa  
½ luka, sitno iscekan  
½ litre mleka  
2 supene kašike ulja  
2 supene kašike brašna  
3 supene kašike kari sosa  
Crni biber  
So

### PRIPREMA:

Iseckajte piletinu i pržite je na donjoj ploči. So i biber po želji. Izvadite piletinu i ostavite malo ulja na ploči. Dodajte luk i ispržite ga. Dodajte brašno, a zatim mleko veoma sporo, da se dobro izmeša. Dodajte kari i dobro izmešajte sve sastojke. Zatvorite poklopac i pecite par minuta. Dodajte piletinu, zatvorite poklopac i pecite 7 minuta.

