Specialists in One-pot Cooking

CROCKTOBER™

POSIBILITĂȚI NELIMITATE DE A GĂTI SĂNĂTOS

Crock-Pot® © 2018

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

SUPĂ CREMĂ DE CONOPIDĂ

4 PORȚII | **1** COMPLEXITATE | **15 MIN.** PREGĂTIRE | **3:30H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 300 g conopidă
- 500 g cartofi
- 150 g praz
- 250 ml lapte de cocos
- 250 ml apa
- ½ linguriță nucșoară măcinată
- ½ linguriță piper alb
- sare după gust
- bucățele de bacon crocant
- câteva fâșii de parmezan
- 2 linguriță ulei de măsline
- câteva fire de chivas

MOD DE PREPARARE

În vasul Slow Cooker-ului Crock-Pot® 4.7 l Digital se pun legumele tăiate cubulețe: cartofii, prazul și conopidă. Se adaugă laptele de cocos și apa, se condimentează cu nucșoară, piper alb și sare și după gust și se pune capacul. Se setează modul de gătire High pentru 3.5 ore. Când programul s-a terminat se blendeaza totul până se obține o supă cremă fină.

Se servește caldă cu câte o linguriță de ulei de măsline deasupra, puțin bacon crocant, câteva fâșii de parmezan și chivas.

CROCKTOBER

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

SUPĂ PICANTĂ DE LINTE

4 PORȚII | 1 COMPLEXITATE | 20 MIN. PREGĂTIRE | 2H GĂTIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 250 g linte roșie
- 2 morcovi
- 1 ceapă
- 3 tije de țelină apio
- 4 căței de usturoi
- 140 g porumb dulce la conservă
- zeamă de la o lămâie
- 1 linguriță curcumă
- 1/2 linguriță chimion măcinat
- 1 linguriță fulgi de chilli
- sare și piper după gust
- 3 linguri ulei de măsline
- 1l apă
- pătrunjel verde tocat mărunt

MOD DE PREPARARE

Lintea se spăla în apa rece de mai multe ori, apoi se lasă acoperită cu apa rece până se pregătesc legumele. Morcovii se tăie cubulețe, la fel și ceapă, usturoiul și țelină apio. În vasul DuraCeramic al Slow Cooker-ului Crock-Pot® de 6 l se pune uleiul și se pune pe foc/plită. Se lasă să se încingă și se adaugă ceapă și usturoiul și se sotează 2-3 minute. Se adaugă condimentele: curcuma, chimionul măcinat și fulgii de chilli.Se potrivește cu sare și piper. Se adaugă morcovul, țelină apio, porumbul și se mai sotează 2-3 minute. Se ia vasul de pe foc și se pune în Crock-Pot®. Se adaugă lintea scursă bine, apa și zeamă de lămâie. Se pune capacul și se setează modul de gătire High pentru 2 ore. Când supă este gata se presară deasupra pătrunjel verde tocat mărunt. Se servește fierbinte cu chilli proaspăt râșnit și două feliuțe de lămâie.

CROCKTOBER

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 5.7L Digital

PULPĂ DE GÂSCĂ
CU VARZĂ ȘI BOIA AFUMATĂ

1 PORȚIE | **1** COMPLEXITATE | **15 MIN.** PREGĂTIRE | **5H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Pulpă de gâscă – 1 buc. (mai mare)
- Varză albă – 1 buc. mică
- Boia afumată – 2 linguriță
- Mărar – 1/2 legătură
- Bulion calitativ – 4 - 5 linguri
- Apă – 150 ml
- Ghimbir măcinat – 1/4 linguriță
- Sare și piper – după gust

MOD DE PREPARARE

Tocați varză de dimensiune potrivită. Amestecați sărea, piperul, ghimbirul măcinat și boiaua afumată într-un castron și asezonati bine varza. Amestecați apoi varza cu bulionul într-un castron separat, încăpător. Îndepărtați excesul de grăsime de pe gâscă și asezonati-o cu puțină sare și piper. Adăugați pulpa de gâscă la baza Slow Cooker-ului Crock-Pot® 5.7L Digital și puneți varza de jur împrejur. Adăugați apoi varză de jur împrejurul pulpei de gâscă, adăugați apa și setați Slow Cooker-ul Crock-Pot® 5.7L Digital pe modul de gătire ''High'' și timpul de 5 ore. Tocați mărarul mărunt. Cu 15 minute înainte de finalul programului reasezonati dacă este cazul.

CROCKTOBER

CROCKTOBER/CARNE

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

FÂȘII DE VITĂ
ÎN STIL ORIENTAL CU OREZ BASMATI

2 PORȚII | **1** COMPLEXITATE | **15 MIN.** PREGĂTIRE | **1:15H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 500 g antricot de vițel
- 1 ceapă roșie
- 3 linguri stafide
- 2 steluțe anason
- 3 cuișoare
- 1 baton de scorțișoară
- ½ linguriță coriandru măcinat
- ¼ linguriță cardamom măcinat
- 2 linguri sos de rodii
- 2 linguri sos de roșii
- 50 ml vin roșu
- sare și piper după gust
- 2 linguri ulei de măsline
- orez basmati pentru servit

MOD DE PREPARARE

Pune vasul Slow Cooker-ului Crock-Pot® Duraceramic de 6 l pe plită, pune uleiul de măsline și lasă-l să se încingă. Adaugă ceapă roșie tăiată solzișori, iar când s-a înmuiat pune fâșiile de vită. Călește totul câteva minute. Condimentează cu sare și piper, coriandru și cardamom măcinat și adaugă steluțele de anason, cuișoarele și batonul de scorțișoară. Pune vinul roșu și lasă să se reducă puțin. Pune vasul în Crock-Pot® și adaugă stafidele, sosul de rodii și sosul de roșii. Setează apoi modul High pt 1.5 ore. Servește carnea alături de orez basmati.

CROCKTOBER

CROCKTOBER/VEGAN

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

LASAGNA
CU SPANAC ȘI RICOTTA

4 PORȚII | **1** COMPLEXITATE | **15 MIN.** PREGĂTIRE | **3H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 150 g foi de lasagna
- 2 căței de usturoi
- 500 g spanac congelat
- 50 g parmezan ras
- 200 g ricotta
- 1 ou
- sare și piper după gust
- ¼ linguriță nucșoară rasă
- 400 ml roșii în bulion
- 4-5 frunze busuioc proaspăt
- 2 linguri ulei de măsline
- plus 2-3 linguri de parmezan ras deasupra

MOD DE PREPARARE

Amestecă într-un bol spanacul cu cățeii de usturoi tocați fîn, parmezanul ras, oul bătut și ricotta. Se condimentează după gust cu sare, piper și nucșoară rasă. Sosul de roșii se amestecă cu uleiul de măsline, busuiocul tăiat fin și se condimentează după gust cu sare și piper.

În vasul Slow Cooker-ului Crock-Pot® 4.7 l Digital pune puțin sos de roșii, foi de lasagna și câteva linguri din umplutura de spanac și ricotta. Repetă apoi straturile de lasagna, sos de roșii și umplutura. La final, ultimul strat este de foi de lasagna, sos de roșii și parmezan ras deasupra.

Pune capacul și setează pe modul High pt 3 ore. Când programul s-a terminat, scoate vasul din aparat și lasă să se răcească puțin.

CROCKTOBER

CROCKTOBER/VEGAN

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

MÂNCARE DE PRAZ
CU MĂSLINE

2 PORȚII | 2 COMPLEXITATE | 10 MIN. PREGĂTIRE | 60 MIN. GĂTIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Ulei de floarea-soarelui - 50 ml
- Praz - 500 gr.
- Ceapă - 2 buc.
- Apă - 100 ml
- Boia de ardei - 1 linguriță
- Foi de dafin - 3 buc.
- Măsline - 150 gr.
- Suc de roșii - 250 gr.
- Sare și piper - după gust

MOD DE PREPARARE

Tocați julien prazul și cele 2 cepe. Căliți pe foc prazul și ceapa în 50 ml ulei de floarea-soarelui, iar când s-au înmuiat adăugați apa. Condimentați cu boia, sare și piper; amestecați și apoi puneți foile de dafin. Adăugați măslinele și sucul de roșii. Setați Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6 L Digital DuraCeramic Sauté pe viteză ''High'', timp de gătire 1h.

CROCKTOBER

CROCKTOBER/VEGAN

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 5.0L DuraCeramic Sauté

TAGINE VEGAN

4 PORȚII | **2H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Ulei de măsline – 1-2 linguri
- Ardei gras galben – 1 buc
- Ardei gras roșu – 1 buc
- Ceapă roșie (salota) – 2 buc
- Zucchini – 1 buc
- Vânătă – 1 buc
- Ghimbir ras – 1 vârf de cuțit
- Ierburi de provence – 1 lingură
- Scorțișoară – 1 linguriță
- Mix "Ras el Hanout" - 1 lingură
- Piper negru – după gust
- Pastă de ardei dulce – 2 linguri
- Supă de legume – 100 ml
- Caise deshidratate – 8-9 buc
- Prune afumate – 6 buc
- Smochine deshidratate – 4 buc
- Agrișe – 30 g
- Amestec cous cous marocan (bulgur mărunțit) - 5-6 linguri
- Pătrunjel tocat – 2-3 linguri
- Migdale prăjite – 50 g
- Sare – după gust

MOD DE PREPARARE

Pune vasul Slow Cooker-ului Crock-Pot® 5L DuraCeramic Sauté pe o plită și încinge-l. Adaugă uleiul de măsline. Toacă zucchini și vânata și presară sare pe deasupra. Lasă cca 10 min să se scurgă apa din ele și tapetează cu niște șervețele. Taie ceapa cubulețe. Tăie ardeii cuburi. Călește ceapa și ardeii. Când au devenit translucide adaugă zucchini și dovlecei. Toacă ghimbirul mărunt și adaugă-l. Adaugă mixul de ierburi, scorțișoara și amestecul "Ras el Hanout". Adaugă piper. Pune apoi pastă de ardei și amestecă. Stinge cu supă de legume. Toacă caisele, prunele și smochinele și adaugă-le. Adaugă și agrisele. Pune cous cous -ul și mai pune puțin stock. Pune capacul și ia vasul de pe plită. Seteza modul de gătire "high" și timpul de 2 ore. Servește cu pătrunjel tocat și migdale prăjite.

CROCKTOBER

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

PRĂJITURĂ RĂSTURNATĂ CU MERE

8 PORȚII | **2** COMPLEXITATE | **30 MIN.** PREGĂTIRE | **2H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

Umplutura:

- 1 kg de mere
- 100 g zahăr brun
- zeamă de la jumătate de lămâie
- 1 linguriță și jumătate de scorțișoară

Blat:

- 4 ouă
- 180 g zahăr
- 150 ml ulei
- 150 ml lapte
- 210 g făină
- 2 linguriță praf de copt
- 2 linguriță coajă deshidratată de lămâie

MOD DE PREPARARE

Se pregătesc mai întâi merele. Se curată de coajă și se rad pe răzătoarea cu ochiuri mari. Se stropesc cu zeamă de lămâie să nu oxideze. Se pun într-o oală pe foc potrivit, se adaugă zahărul brun și se amestecă. Se lasă pe foc până când se evaporă toată zeamă, amestecând din când în când. Când sunt gata, se ia oală de pe foc și se lasă la răcit, apoi se adaugă scorțișoară. Pentru blat, se mixează ouăle cu zahărul până se umflă și devin cremoase. Se adaugă uleiul puțin câte puțin mixând în continuare. Se pune apoi laptele, mixând la viteză cea mai mică. Făina se amestecă cu praful de copt și coajă de lămâie și se pune în compoziție, mixând până se încorporează. În vasul de la Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7 l Digital se pune hârtie de copt, se pun merele călite și se nivelează bine. Se răstoarnă deasupra compoziția pentru blat, se pune capacul și se setează modul High pentru 2 ore. Când programul s-a terminat, se scoate vasul din aparat și cu grijă se scoate prăjitura pe un platou, ajutându-ne de hârtia de copt.

Se pune un platou peste prăjitură și se răstoarnă invers, apoi se îndepărtează hârtia de copt și se lasă la răcit. Se ornează cu frișcă și se servește cu scorțișoară deasupra.

CROCKTOBER

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

PRĂJITURĂ CU DOVLEAC

8 PORȚII | **1** COMPLEXITATE | **10 MIN.** PREGĂTIRE | **2H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 250 g piure de dovleac îndulcit
- 2 ouă
- 125 g unt topit
- 100 g zahăr brun
- 170 g făină
- 1 linguriță vanilie
- ½ linguriță sare
- 2 linguriță praf de copt
- 1 linguriță scorțișoară
- ½ linguriță ghimbir măcinat
- ¼ linguriță nucșoară rasă

MOD DE PREPARARE

Se amestecă într-un bol ouăle cu zahărul cu ajutorul unui tel. Se adaugă piureul de dovleac. Puteți să-l pregătiți pe loc sau cu o zi înainte, din dovleac proaspăt ras, amestecat cu zahăr după gust și călit într-un cubuleț de unt până scade bine. Se lasă apoi la răcit înainte de a fi folosit. Se adaugă în compoziție untul topit și răcit puțin. Peste făină se pune sarea, praful de copt și mirodeniile: scorțișoară, ghimbir și nucșoară. Se amestecă ușor și se pun peste compoziția cu dovleac. Se amestecă cu telul până se omogenizează bine. În vasul de la Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7 l Digital se pune hârtie de copt și se răstoarnă compoziția. Se pune capacul și se setează modul de gătire High pentru 2 ore. Când programul s-a terminat, se scoate vasul din aparat și se pune prăjitura pe un grilaj, să se răcească. Se servește cu frișcă deasupra.

Rețetă preparată cu Slow Cooker Crock-Pot® 4,7 Digital

BUDINCĂ CU DOVLEAC

8 PORȚII | **1** COMPLEXITATE | **15 MIN.** PREGĂTIRE | **2:30H** GĂTIRE | **HIGH** TEMPERATURA

INGREDIENTE

- 300 g pâine albă feliată
- 480 ml smanatana lichidă pentru frișcă
- 400 g piure de dovleac induclit
- 150 g zahăr brun
- 4 ouă
- 1 linguriță scorțișoară
- 2 linguriță vanilie

MOD DE PREPARARE

Se amestecă într-un bol piureul de dovleac (se obține din dovleac ras, călit în puțin unt și îndulcit după gust, până scade) cu zahărul brun cu ajutorul unui tel. Se încorporează apoi ouăle. Se pune scorțișoară și vanilia și se amestecă. Se adaugă la final smântâna pentru frișcă și se omogeanizeaza bine. În vasul de la Slow Cooker-ului Crock-Pot® DuraCeramic 6l Saute se pune hârtie de copt, apoi se rup feliile de pâine și se pun în vas. Se răstoarnă compoziția cu dovleac deasupra și se amestecă ușor, astfel ca lichidul să pătrundă bine printre feliile rupte de pâine. Se pune capacul și se setează modul de gătire High pentru 2 ore și jumătate. Când programul s-a terminat, se scoate vasul din aparat, cu grijă se scoate și budinca pe un platou, apoi se pune o farfurie mare deasupra și se întoarce invers. Se îndepărtează hârtia de copt și se lasă la răcit.

Se servește rece sau caldă, după plac, cu o cupă de înghețată alături și sos caramel.

CROCKTOBER

Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆