

CROCK·POT®

♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦



TOP 10 Retete de Paste

PREGATITE LA CROCK-POT SI RECOMANDATE DE CHEF ALEX CIRTU

STUFAT DE MIEL CU MENTA

PASCA FARA ALUAT

DROB DE MIEL

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

DROB DE MIEL SI CARNE DE PASARE, IN PRAPURE

🍽️ 4 PORTII | 🧑‍🍳 2 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 2H GATIRE | 🔥 LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Organe de miel (rinichi, inima, ficat, plaman) - 800 gr.
- Prapure - 1 buc.
- Carne de miel - 200 gr.
- Pulpa de pui dezosata - 200 gr.
- Ceapa verde - 1 legatura
- Usturoi verde - 1 legatura
- Marar - 2 legaturi
- Foi de dafin - 3 frunze
- Patrunjel - 2 legaturi
- Menta - 10 frunze
- Curcuma - 1 lingurita rasa
- Oua crude - 4 buc.
- Oua fierte - 3 buc.
- Ardei iute - dupa gust
- Chimen macinat - 1 lingurita
- Chimion - ½ lingurita
- Scortisoara - ½ lingurita
- Curry - ½ lingurita
- Boia - ½ lingurita
- Ulei de masline - 25 ml
- Sare, piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Spala organele bine si curata-le. Lasa-le in apa si otet pentru cca 3 ore. Clateste-le bine si toaca-le marunt. Taie carnea de miel si pulpa de pui dezosata cubulete. Fierbe organele in apa cu foi de dafin la foc potrivit pt cca 1 ora si ia spuma constant. Scurge apa si pune organele intr-un castron. Adauga carnea de miel si pulpa de pui deasupra, pune ulei si adauga curcuma, ardei iute tocat, chimion, scortisoara, curry, boia, sare si piper. Toaca menta, ceapa verde, mararul, patrunjelul si usturoiul si pune-le peste. Adauga cele 4 oua si incorporeaza-le bine, uniform. Pune hartie de copt in vasul slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic™ Sauté si aseaza prapurele. Pune jumătate de compozitie in prapure si niveleaza bine. Decojeste ouale fierte si taie-le in sferturi. Aseaza ouale in cerc, in interiorul drobului si adauga si restul de jumătate de compozitie. Inchide prapurele uniform si pune capacul. Seteaza aparatul pe modul de gatire "Low" si timpul de 2 ore. Scoate-l si lasa-l sa se raceasca, apoi feliaza-l.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 5.7L Digital

PULPA DE MIEL

CU TARHON, MENTA SI PIPER VERDE

🍽️ 2 PORTII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 4H GATIRE | 🔥 HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Pulpa de miel (cu os) - 1 buc. mica (700 - 800 gr.)
- Usturoi verde - 1 legatura
- Ceapa verde - 1 legatura
- Piper verde (murat) - 1/2 lingurita
- Tarhon - 4 - 5 fire
- Menta - 7 - 8 frunze
- Fresh de lime - 1 lingura
- Vin rosu - 100 ml
- Ulei de masline - 50 ml
- Apa - 100 ml
- Sare si piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Taiati bucati usturoiul si ceapa verde si puneti-le intr-un blender cu tocator, impreuna cu tarhonul, piperul verde murat, frunzele de menta, sarea, piperul, fresh-ul de lime si uleiul de masline. Mixati pana obtineti o compozitie omogena. Crestati apoi pulpa din loc in loc si umpleti atat aceste crestaturi, cat si pe langa, cu compozitia din blender. Puneti pulpa in slow cooker Crock-Pot 5.7L Digital si adaugati apa si vinul rosu. Setati slow cooker Crock-Pot 5.7L Digital pe modul de gatire "High" si timpul de 4 ore si 30 minute. Cu 15 minute inainte de final, reasezonati cu sare si piper daca este cazul. Puteti servi acest preparat alaturi de orez sau cartofi la cuptor.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

PULPA DE MIEL

MARINATA

🍴 2 PORTII | 🍳 2 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGATIRE | 🕒 4H GATIRE

INGREDIENTE

- Vin rosu demisec - 100 ml
- Usturoi verde - 2 fire
- Ceapa verde - 2 fire
- Rozmarin proaspat - 1 crenguta
- Cimbru proaspat - 3 fire
- Pulpa de miel fasonata - 1,2 kg
- Ulei de masline - 100 ml
- Usturoi granulat - 2 lingurite
- Piper - 1/2 lingurita
- Ienupar - 1/2 lingurita
- Sare - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Puneti vinul rosu demisec in caserola pentru marinare 2 L a Aparatului de Vidare Food Saver V3840-I. Tocati usturoiul si ceapa verde si puneti-le peste. Stropiti pulpa de miel cu ulei de masline si asezonati cu usturoi granulat, piper, ienupar si sare. Adaugati pulpa in cazoleta de marinare; puneti capacul si conectati furtunul retractabil pentru accesorii la cazoleta de marinare. Activati functia presetata de marinare; se va realiza o secventa de zece minute de impulsuri de vid si repausuri, care permite alimentelor sa obtina infuzia optima de aroma in cel mai scurt interval de timp. Pastrati cazoleta la frigider pentru cca 3 - 4 ore. Deschideti cazoleta si incingeti vasul slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic™ Sauté. Puneti ulei cu cimbru si dati-i culoare pulpei pe ambele parti. Stingeti cu marinada din cazoleta si lasati vinul sa se reduca. Puneti toata compozitia in Crock-Pot, setati timpul de 4 ore si programul "High". Serviti cu cartofi, cartofi dulci si legume de sezon.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

STUFAT DE MIEL CU MENTA

🍴 4 PORTII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 30 MIN. PREGATIRE | 🕒 3H GATIRE | 🔥 HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

Pentru marinada:

- Antricot de miel - 1 kg
- Menta proaspata - 8 frunze
- Coriandru boabe - 1 lingura
- Zeama de lamaie - 3 - 4 linguri
- Sare, piper alb - dupa gust
- Vin rosu demisec - 25 ml
- Usturoi - 2 catei

Pentru gatit:

- Ceapa verde - 1 legatura
- Usturoi verde - 1 legatura
- Usturoi - 3 catei
- Unt cu ierburi / unt normal - 50 gr.
- Vin rosu demisec - 50 ml
- Apa - 100 ml
- Ulei de masline - 1 lingurita
- Turmeric (curcuma) - 1 lingurita
- Zeama de lamaie - 2 linguri
- Sare si piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Fasonati antricotul de miel si taiati-l fasii. Puneti toate bucatile intr-un castron incapator. Asezonati mielul cu sare si piper. Zdrobiti boabele de coriandru intr-un mojar. Tocati menta si usturoiul marunt. Adaugati toate ingredientele peste miel si amestecati bine. Puneti folie de plastic pe deasupra si lasati-l la marinat 48 de ore. Tocati ceapa verde, usturoiul verde si usturoiul simplu. Scoateti mielul din frigider si adaugati-l in slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital. Peste acesta puneti ceapa verde, usturoiul verde si cel simplu, urmat de untul cu ierburi, turmeric, zeama de lamaie, putina sare si piper, ulei de masline, apa si vin. Setati slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital pe modul de gatire "High" si timpul de 3 ore. Asezonati cu sare si piper cu 15 minute inainte de a se termina programul de gatit.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 5.7L Digital

CHIFTELUTE DE MIEL

MARINATE

🍽️ 5 PORTII | 🧑 1 COMPLEXITATE | ⌚ 20 MIN. PREGATIRE | 🍲 4H GATIRE | 🔥 HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Carne tocata de miel - 700 gr.
- Turmeric - 1 lingurita
- Chimion - 1 varf de cutit
- Scortisoara - 1/2 lingurita
- Usturoi granulat - 1/2 lingurita
- Usturoi verde - 1 legatura
- Ceapa verde - 1 legatura
- Menta proaspata tocata - 1 lingura
- Tarhon proaspat tocat - 1 lingura
- Coriandru proaspat tocat - 1 lingura
- Rosii cuburi la cutie - 200 gr.
- Pasta de tomate - 2 linguri
- Coaja de lamaie rasa - 1 lingura
- Miere - 1 lingurita
- Fresh de portocala - 50 ml
- Vin rosu demisec - 50 ml
- Stafide - 2 linguri
- Ou - 1 buc.
- Amidon - 1 lingura
- Apa - 200 ml
- Ulei - 2 linguri
- Sare si piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Pune carnea tocata intr-un castron si adauga peste aceasta oul, turmericul, scortisoara, usturoiul granulat, chimionul, sare si piper. Amesteca bine totul. Umezeste-ti mainile si formeaza chiftele din compozitia pregatita. Aseaza-le in slow cooker Crock-Pot 5.7L Digital. Toaca usturoiul si ceapa verde marunt si pune-le intr-un castron impreuna cu menta, tarhonul si coriandrul tocat. Peste acestea pune pasta de tomate, bulionul, coaja de lamaie rasa, uleiul, mierea, vinul, apa, stafidele, sare si piper. Amesteca totul bine in castron si pune-le deasupra chiftelelor, in slow cooker Crock-Pot 5.7L Digital. Seteaza-l pe modul de gatire "High" si timpul de gatire de 4 ore. Cu 15 minute inainte de final, adauga amidonul, amesteca cu grija fara sa zdrobesti chiftelele si potriveste de sare si piper, daca mai este cazul. Cu 2 minute inainte de terminarea programului, adauga fresh-ul de portocala. Serveste cu felii de paine prajita sau mamaliguta.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/MIEL

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

DROB DE MIEL

FARA PRAPURE

🍽️ 8 PORTII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 2H PREGATIRE | 🕒 2H GATIRE | 🔥 HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Organe de miel (ficat, plamani, inima, rinichi) - 750 gr.
- Carne de miel - 200 gr.

Condimente pentru fiert:

- Menta verde uscata - 1 lingurita
- Tarhon uscat - 1 lingurita
- Boabe de piper colorat - 1 lingurita
- Frunze de dafin - 2 - 3 buc.
- Ceapa verde - 2 legaturi
- Usturoi verde - 2 legaturi
- Marar - 2 legaturi
- Patrunjel - 2 legaturi
- Tarhon proaspat tocat - 2 linguri
- Menta verde tocata - 2 linguri
- Oua - 4 buc.
- Sare si piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Curata bine organele si carnea, taie pielitele si grasimea, apoi spala-le in apa rece. Pune-le in vasul slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic Saute, acopera-le cu apa si pune-le pe foc potrivit. Lasa-le sa fiarba, aduna spuma formata deasupra si pune condimentele pentru fiert. Acopera vasul cu capac si lasa-le 1 ora - 1 ora si jumatate, pana sunt fierte bine. Scurge organele si lasa-le sa se raceasca. Intre timp, curata ceapa si usturoiul verde, toaca-le rondele subtiri si pune-le intr-un castron incapator. Adauga verdeturile tocate fin. Toaca apoi organele de miel si carnea in cuburi mici si pune-le intr-un castron peste verdeata. Adauga ouale batute si condimenteaza cu sare si piper dupa gust. Amesteca cu mana compozitia pana devine omogena. Pune in vasul slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic Saute o hartie de copt si rastoarna drobul, apoi preseaza bine cu o lingura. Imbraca capacul cu un prosop si pune-l deasupra. Astfel, aburul format nu se va scurge peste drob sa-l inmoaie. Seteaza slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic Saute pe modul de gatire High si timpul de 2 ore.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/CARNE/PUI

Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

PUI CU LEGUME

🍽️ 4 PORTII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 8H GATIRE | 🔥 LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Pui - cca 1.8 kg
- Broccoli proaspat - 1 buc. (mica)
- Conopida proaspata - 1 buc. (mica)
- Fasole verde proaspata - 100 gr.
- Rosii cherry - 20 buc. (3 ciorchini)
- Usturoi - 4 - 5 catei
- Turmeric - 1 lingurita
- Ceapa alba - 1 buc.
- Vin alb demisec calitativ - 80 ml
- Unt cu ierburi - 50 gr.
- Ulei de masline - 1 lingura
- Busuioc proaspat - 8 - 9 frunze
- Lamaie - 1 buc.
- Sare grunjoasa si piper alb - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Spalati broccoli si conopida, rupeti-le in buchetele potrivite si adaugati-le la baza slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital. Curatati si spalati fasolea verde si adaugati-o impreuna cu rosiile pe lateralul slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital. Ungeti puiul cu uleiul de masline si condimentati-l cu turmeric, sare si piper. Decojiti ceapa, taiati-o in 4 si adaugati-o in slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital impreuna cu cateii de usturoi intregi (doar curatati). Curatati lamaia de coaja si taiati-o rondele. Cuneti 3 - 4 rondele in interiorul puiului si 3 - 4 rondele pe deasupra. Puneti cubulețul de unt cu ierburi tot pe pui, setati pe modul de gatire "Low" si timpul de gatire 8 ore, apoi puneti capacul. Lasati pentru cca 8 ore, in functie de dimensiunea puiului (daca este mai mare lasati mai mult, daca este mai mic lasati mai putin), si reasezonati cu 15 minute inainte de incheierea programului.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

PASCA FARA ALUAT

🕒 1 PORTIE | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 2H GATIRE | 🔥 LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Branza de vaci - 650 gr.
- Zahar - 120 gr.
- Faina - 120 gr.
- Oua - 4 buc.
- Esenta de vanilie - 1 lingurita
- Stafide inmuiate in 2 linguri crema de whiskey - 100 gr.
- Coaja rasa de lamaie - 1 lingurita
- Ciocolata neagra - pentru decor

MOD DE PREPARARE

Bate ouale intregi cu un tel, amesteca-le apoi cu branza de vaci, adauga zaharul si faina si omogenizeaza bine. Pune stafidele, esenta de vanilie si coaja de lamaie. Pune in vasul slow cooker Crock-Pot 4,7 L Digital hartie de copt si rastoarna compozitia. Imbraca capacul intr-un prosop curat si pune-l deasupra. Astfel, aburii formati vor fi absorbiti de prosop si nu vor curge peste pasca. Seteaza slow cooker Crock-Pot 4,7 L Digital pe modul de gatire "Low" si timpul de 2 ore si 30 minute. Cand este gata, scoate pasca cu grija si las-o la racit, apoi presara deasupra ciocolata rasa.



CROCKPOT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

TARTA CU BRANZA

FARA ALUAT

🕒 1 PORTIE | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 2H GATIRE | 🔥 LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Branza grasa de vaci - 400 gr.
- Smantana lichida grasa - 200 ml
- Stafide inmuiate in 2 linguri esenta de vanilie - 100 gr.
- Oua - 4 buc.
- Coaja rasa de lamaie - 1 lingurita
- Zahar - 100 gr.
- Faina - 100 gr.
- Praf de copt cu sofran - 1 lingurita
- Gem de zmeura - 6 linguri
- Ciocolata alba rasa - pentru decor

MOD DE PREPARARE

Mixeaza albusurile cu zaharul pana obtii o beza tare. Amesteca branza de vaci cu smantana si galbenusurile, stafidele si coaja rasa de lamaie. Amesteca faina cu praful de copt si incorporeaz-o in branza. Pune la final albusurile in compozitie, amestecand usor, cu o spatula, de jos in sus. Pune in vasul slow cooker Crock-Pot 4,7 L Digital hartie de copt si rastoarna compozitia de pasca. Seteaza pe modul de gatire "Low" si timpul de 2 ore si 30 minute. Pune un prosop curat sub capac ca sa absoarba aburii formati si sa nu se scurga peste pasca. Cand este gata, scoate cu grija pasca ajutandu-te de hartia de copt si las-o la racit. Inainte de servire, intinde deasupra gemul de zmeura si decoreaza cu ciocolata rasa.



CROCKPOT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

PASTE/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

CHEESECAKE

CU CIOCOLATA

🍷 8 PORTII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGATIRE | 🕒 3H GATIRE | 🔥 LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Biscuiti - 200 gr.
- Unt topit - 80 gr.
- Crema de branza - 600 gr.
- Oua - 2 buc.
- Zahar - 100 gr.
- Coaja rasa de la o lamaie
- Vanilie - 1 lingurita
- Ciocolata neagra - 50 gr.

MOD DE PREPARARE

Maruntiti biscuitii si amestecati-i cu untul topit. Puneti o foaie de copt in vasul slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital si adaugati biscuitii, presand bine, formand astfel baza cheesecake-ului. Amestecati intr-un bol crema de branza cu ouale batute, adaugati zaharul, coaja de lamaie, vanilia si ciocolata rasa, omogenizand bine compozitia. Turnati amestecul de branza peste baza de biscuiti. Setati slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital pe modul de gatire "Low" si timpul de 3 ore. Scoateti vasul de ceramica din Crock-Pot si lasati cheesecake-ul sa se raceasca complet, apoi transferati-l pe un platou si lasati-l la frigider cateva ore inainte sa-l taiati.



CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

Descopera si alte retete de sarbatori

