

Test kuhinja - Philips Multicooker - chilli grah sa junetinom

Philips Hrvatska prošli mi je tjedan poslao na isprobavanje jedan zanimljiv i relativno novi uređaj na našem tržištu. Radi se o multicookeru, aparatu gdje možete apsolutno sve kuhati! Od gulaša, variva i juha pa sve do deserta pa čak i home-made jogurta.

Više u multicookeru možete pročitati na njihovoj stranici.

Ideja za subotnji ručak ispala je savršeno. Radili smo chilli grah sa junetinom :) Kako je prošlo i kako to izgleda na slikama možete vidjeti u poslu niže :)



Za chilli grah sa junetinom u Multicookeru za dvoje potrebno je:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

250 g junetine

žlica maslinovog ulja

1 crveni luk

1 mrkva

1 konzerva luka, manja

1 konzerva pelata, 400 ml

120 ml temeljca ili vode

sol, papa, chilli u prahu

par zrna kumina

cheddar sir ili neki dimljeni lijepo topivi sir

Junetinu nasjeckati na manje kockice, posoliti i popapriti. Luk i mrkvu nasjeckati na sitno.

Upaliti multicooker i staviti na opciju FRY i tajming namjestiti na 14 minuta te dodati žlicu maslinovog.

Ubaciti luk i junetinu i miješati lopaticom koju dobijete uz cooker cca 5 minuta. Nakon toga dodati mrkvu i nastaviti miješati dok se tajmer ne iskljuži.



Ne obra?ajte pažnju na tajmer na mojim slikama, isprobavala sam kako izgledaju sve funkcije dok nisam našla idealnu.

Kad pro?e 15 minuta dodajte grah, temeljac, pelate, sol, papar i chilli po želji. sve dobro promiješajte te stavite na opciju STEW i tajmer na 50 minuta. Ja temperaturu nisam podešavala, vjerovala sam aparatu i nisam pogriješila.



Ja sam svakih 15 minuta otvorila poklopac i promiješala, tako?er kod svakog otvaranja probajte pa dodajte za?ina po želji. Ja sam poja?ala chilli u zadnjem otvaranju pa je bilo baš spicy. Tako su i nastale fotke gore. Nakon 50 minuta, ovisno kakvo je meso možda ?e vam biti potrebo kuhati još

malo pa dodajte vode. Meni nije bilo potrebno a miris i okus su bili fantastični.



Poslužila sam ga sa sitnim listićima dimljenog topivog sira koji je cijelu kombinaciju još bolje povezo. Genijalan ručak ako u kući imate jakog gladnog muškarca :D Totalno muško jelo u koje sam se zaljubila i ja! Preporučam definitivno!



Zanimljivo mi je bilo isprobat jedan takav ure?aj jer do sada nisam imala prilike. Posebno su me zaintrigirale njegove dodatne funkcije kao što su jogurt, džem i baking pa ?u u toku sljede?eg tjedna napraviti nešto slatko :)

Jeste ikad kuhale u ovakvim high-tech ure?ajima?