

Recipes

Dish for boiled eggs, 2 pcs / Miska na vařená vejce, 2 ks
Cuoci uova in cocotte, 2 pz / Recipiente para cocer huevos, 2 pzs
Recipientes para ovos cozidos, 2 pcs / Eierkocher, 2 St.
Plat à œufs durs, 2 pcs / Miska na gotowane jajka, 2 szt.
Miska na varené vajcia, 2 ks / Miska для вареных яиц, 2 шт.

Egg "en cocotte" with spinach and cheese



en Recipes

Boiled eggs

Grease the dishes with a thin layer of butter, break 1 or 2 eggs into each dish, add salt and pepper, you can season with herbs, place the cap on and cook in a microwave oven set to 350 W, the time of cooking depending on the number of eggs:

	soft boiled	hard boiled
1 dish / 1 egg	1:30 min	2:00 min
1 dish / 2 eggs	3:00 min	3:30 min
2 dishes / 1 egg in each	2:00 min	2:45 min
2 dishes / 2 eggs in each	4:00 min	4:30 min

When done, serve the eggs in the dishes.

Egg "en cocotte" with spinach and cheese

1 egg, 10 g Gouda, 5 leaves of baby spinach, salt, pepper
Put grated cheese into the dish greased with a thin layer of butter, place spinach leaves on top, crack in an egg, add salt, pepper, put the cap on and cook for about 2 minutes in a microwave oven set to 500 W.

Hot chocolate

75 ml whole fat milk, 10 g dark chocolate, sugar
Put chocolate broken into small chunks into the dish greased with a thin layer of butter, pour in milk and cook with the cap on for about 2 minutes in a microwave oven set to 400 W.

Chocolate muffins, 4 pcs

50 g dark chocolate, 50 g butter, 50 g granulated sugar, 50 g plain flour, 1 egg, 1 egg yolk
Gradually add sugar and sifted flour to a whole egg plus one egg yolk while stirring constantly to obtain a smooth mixture. Melt chocolate in heated butter, add it to the egg mixture and stir until both parts blend well together. Pour approx. one fourth of the prepared batter into one dish (the batter makes 4 muffins) and put the cap on. Cook the muffins for about 1 minute in a microwave oven set to 750 W. Turn out the muffin from the dish when done and serve with a scoop of creamy or fruity ice cream topped with melted chocolate.

Notice

The indicated times of cooking in the microwave oven may differ depending on the size and initial temperature of the ingredients and type of microwave oven.

cs Recepty

Vařená vejce

Misky vymažte tenkou vrstvou másla, do každé misky vyklepněte 1 nebo 2 vejce, osolte a opepřete, případně dochutěte bylinkami, nasadte víčko a vařte v mikrovlnné troubě na 350 W podle počtu připravovaných vajec:

	naměkko	natvrdo
1 miska / 1 vejce	1:30 min	2:00 min
1 miska / 2 vejce	3:00 min	3:30 min
2 misky / v každé 1 vejce	2:00 min	2:45 min
2 misky / v každé 2 vejce	4:00 min	4:30 min

Hotová vejce podávejte v miskách.

Vejce „en cocotte“ se špenátem a sýrem

1 vejce, 10 g sýru Gouda, 5 listků mladého špenátu, sůl, pepř
Do misky vymazané tenkou vrstvou másla dejte nastrouhaný sýr, na něj položte špenátové listky, vyklepněte vejce, osolte, opepřete, nasadte víčko a vařte v mikrovlnné troubě na 500 W cca 2 minuty.

Horká čokoláda

75 ml plnotučného mléka, 10 g hořké čokolády, cukr
Do misky vymazané tenkou vrstvou másla dejte nadrobno nalámanou čokoládu, zalijte ji mlékem a vařte s nasazeným víčkem v mikrovlnné troubě na 400 W cca 2 minuty. Před podáváním horkou čokoládu promíchejte a osladte cukrem.

Čokoládové muffiny, 4 ks

50 g hořké čokolády, 50 g másla, 50 g cukru krystal, 50 g hladké mouky, 1 vejce, 1 žloutek
Do celého vejce plus jednoho žloutku přidejte za stálého míchání cukr a prosátou mouku, aby směs byla hladká. V ohřátém másle rozpustěte čokoládu, přidejte ji k vaječné směsi a míchejte, aby se obě části dobře spojily. Do jedné misky nalijte cca čtvrtinu připraveného těsta (těsto vystačí pro 4 muffiny) a uzavřete víčkem. Muffiny připravujte v mikrovlnné troubě na 750 W cca 1 minutu. Upečený muffin z misky vyklepte a podávejte s kopečkem ovocné nebo smetanové zmrzliny, přelitý rozpustěnou čokoládou.

Upozornění

Uvedené časy pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě se mohou lišit v závislosti na velikosti a výchozí teplotě surovin a typu mikrovlnné trouby.

it Ricette

Cottura delle uova

Rompere 1 o 2 uova nel recipiente, aggiungere sale e pepe ed aromatizzare con erbe a piacere, applicare il coperchio e cuocere nel forno a microonde alla potenza di 350 W, per un tempo che varia in base al numero di uova da cuocere:

	uova in cocotte	uova sode
1 recipiente / 1 uovo	1:30 min	2:00 min
1 recipiente / 2 uova	3:00 min	3:30 min
2 recipienti / 1 uovo in ognuno	2:00 min	2:45 min
2 recipienti / 2 uova in ognuno	4:00 min	4:30 min

Una volta cotte, servire le uova nei recipienti.

Uova "in cocotte" con spinaci e formaggio

1 uovo, 10 g di formaggio di Gouda, 5 foglie di spinaci baby, sale, pepe
Mettere nel recipiente di cottura il formaggio grattugiato, disporre sopra di esso le foglie di spinaci e un uovo, salare, pepare, applicare il coperchio e cuocere per circa 2 minuti in forno a microonde alla potenza di 500 W.

Cioccolata calda

75 ml di latte intero, 10 g di cioccolato fondente, zucchero
Mettere nel recipiente di cottura il cioccolato a pezzetti, versare il latte, applicare il coperchio e cuocere per circa 2 minuti in forno a microonde alla potenza di 400 W. Mescolare la cioccolata calda e zuccherare a piacere prima di servire.

Muffin al cioccolato, 4 pz

50 g di cioccolato fondente, 50 g di burro, 50 g di zucchero semolato, 50 g di farina, 1 uovo, 1 tuorlo
Aggiungere gradualmente lo zucchero e la farina setacciata all'uovo intero e al tuorlo, mescolando continuamente per ottenere un composto omogeneo. Sciogliere il cioccolato con il burro fuso, aggiungerli al composto di uova e farina e amalgamare bene. Versare circa un quarto dell'impasto in uno dei recipienti di cottura (la dose dell'impasto serve per 4 muffin) ed applicare il coperchio. Cuocere i muffin per circa 1 minuto in forno a microonde alla potenza di 750 W. Una volta cotti, sformare il muffin dal recipiente e servire con una pallina di gelato alla crema o alla frutta e con del topping al cioccolato.

Avvertenza

I tempi di cottura indicati possono variare in funzione del peso e della temperatura iniziale degli alimenti e in base al tipo di forno a microonde.

es Recetas

Huevos cocidos

Engrasar los recipientes con una fina capa de mantequilla, romper 1 o 2 huevos en el recipiente, añadir sal y pimienta, también puede sazonar con hierbas, colocar la tapa y cocinar en el microondas a 350 W, el tiempo de cocción dependerá del número de huevos:

	pasado por agua	duro
1 recipiente / 1 huevo	1:30 min	2:00 min
1 recipiente / 2 huevos	3:00 min	3:30 min
2 recipientes / 1 huevo en cada	2:00 min	2:45 min
2 recipientes / 2 huevos en cada	4:00 min	4:30 min

Una vez hechos, servir los huevos en los recipientes.

Huevo "en cocotte" con espinacas y queso

1 huevo, 10 g de Gouda, 5 hojas de espinacas baby, sal, pimienta
Poner queso rallado en el recipiente previamente engrasado con una fina capa de mantequilla, cubrir con las hojas de espinacas, romper un huevo encima, añadir sal, pimienta, tapar y cocinar unos 2 minutos en el microondas a 500 W.

Chocolate caliente

75 ml de leche entera, 10 g de chocolate negro, azúcar
Poner pequeños trozos de chocolate en el recipiente previamente engrasado con una fina capa de mantequilla, verter la leche y cocinar tapado unos 2 minutos en el microondas a 400 W. Remover el chocolate caliente y endulzar con azúcar antes de servir.

Muffins de chocolate, 4 pcs

50 g de chocolate negro, 50 g de mantequilla, 50 g de azúcar granulada, 50 g de harina, 1 huevo, 1 yema de huevo
Añadir azúcar de forma gradual y harina tamizada al huevo entero más la yema de huevo mientras remueve constantemente hasta obtener una mezcla suave. Fundir chocolate en la mantequilla caliente, añadirlo a la mezcla de huevo y remover hasta que ambas mezclas estén bien mezcladas entre sí. Verter aprox. una cuarta parte de la masa preparada en un recipiente (se pueden preparar 4 muffins con la masa) y tapar. Cocinar los muffins 1 minuto en el microondas a 750 W. Desmoldar el muffin del recipiente una vez hecho y servir con una cucharada de helado de nata o fruta coronado con chocolate fundido.

Aviso

Los tiempos de cocción indicados en el microondas pueden diferir dependiendo del tamaño y temperatura inicial de los ingredientes y del tipo de microondas.

pt Receitas

Ovos cozidos

Untar os recipientes com um pouco de manteiga. Parta 1 ou 2 ovos para cada recipiente, acrescente sal e pimenta, pode temperar com ervas aromáticas, coloque a tampa e cozinhe no microondas a 350 W. O tempo de cozedura depende do número de ovos.

	pouco cozido	muito cozido
1 recipiente / 1 ovo	1:30 min	2:00 min
1 recipiente / 2 ovos	3:00 min	3:30 min
2 recipientes / 1 ovo em cada	2:00 min	2:45 min
2 recipientes / 2 ovos em cada	4:00 min	4:30 min

Quando estiver pronto servir os ovos nos recipientes.

Ovo "na caçarola" com espinafres e queijo

1 ovo, 10 g de queijo Gouda, 5 folhas de espinafre bebé, sal, pimenta
Colocar o queijo ralado no recipiente untado com um pouco de manteiga, colocar o espinafre por cima, colocar o ovo por cima, adicionar sal, pimenta, tapar e deixar cozinhar cerca de 2 minutos no microondas a 500 W.

Chocolate quente

75 ml leite gordo, 10 g chocolate negro, açúcar
Colocar o chocolate partido em pedaços pequenos no recipiente untado com um pouco de manteiga, colocar o leite, tapar e deixar cozinhar cerca de 2 minutos no microondas a 400 W.

Muffins de chocolate, 4 pcs

50 g chocolate negro, 50 g manteiga, 50 g açúcar granulada, 50 g farinha de trigo, 1 ovo, 1 gema de ovo
Gradualmente acrescentar o açúcar e a farinha peneirada ao ovo inteiro e a gema enquanto mexe constantemente para obter uma massa suave. Derreter o chocolate com a manteiga, adicionar à mistura de ovo e mexer até ambas as partes estarem bem envolvidas. Colocar aproximadamente

um quarto da massa no recipiente (a massa dá para 4 muffins) e tapar. Cozinhar o muffin cerca de 1 minuto no microondas a 750 W. Desenformar o muffin do recipiente quando estiver pronto e servir com uma colher de gelado cremoso ou de frutas com cobertura de chocolate derretido.

Nota

Os tempos indicados de cozedura no microondas podem diferenciar dependendo do tamanho e da temperatura inicial dos ingredientes e do tipo de microondas.

de Recepte

Gekochte Eier

Schalen dünn bebuttern, 1 oder 2 Eier in jede Schale zerklopfen, salzen, pfeffern, bzw. mit Kräutern würzen, den Deckel aufsetzen, im Mikrowellenofen bei 350 W kochen, wobei die Garzeit von der Zahl gekochter Eier abhängig ist:

	weichgekocht	hartgekocht
1 Schale / 1 Ei	1:30 min	2:00 min
1 Schale / 2 Eier	3:00 min	3:30 min
2 Schalen / je nach 1 Ei	2:00 min	2:45 min
2 Schalen / je nach 2 Eiern	4:00 min	4:30 min

Gekochte Eier sind in den Schalen zu servieren.

Ei „en cocotte“ mit Spinat und Käse

1 Ei, 10 g Gouda-Käse, 5 junge Spinatblätter, Salz, Pfeffer

Schale dünn bebuttern, geriebenen Käse darin geben, die Spinatblätter darauf legen, Ei schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Deckel schließen, bei 500 W ca. 2 Minuten in Mikrowellenofen garen.

Heiße Schokolade

75 ml Vollmilch, 10 g Bitterschokolade, Zucker

Schale dünn bebuttern, Stückchen Schokolade in die Schale geben, darüber Milch gießen, den Deckel aufsetzen, bei 400 W ca. 2 Minuten im Mikrowellenofen garen. Schokolade mit Zucker süßen, umrühren, servieren.

Schoko-Muffins, 4 St.

50 g Bitterschokolade, 50 g Butter, 50 g Kristallzucker, 50 g glattes Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb

Zucker und durchgeseihtes Mehl zum Ei und Eigelb unter ständigem Rühren zugeben, glatte Teigmasse zubereiten. Butter erwärmen, darin Schokolade schmelzen, mit Eiemischung vermischen, rühren, beide Massen gut verbinden. $\frac{1}{4}$ der Teigmasse in jede Schale geben (Teig reicht für 4 Muffins) und mit dem Deckel schließen. Im Mikrowellenofen bei 750 W ca. 1 Minute garen. Gebackte Muffins aus der Schale lösen, mit geschmolzener Schokolade übergießen, mit Kugel Frucht-, bzw. Sahneeis servieren.

Hinweis

Die angegebenen Garzeiten für die Zubereitung von Lebensmitteln im Mikrowellenofen sind von der Menge und der Ausgangstemperatur des Rohmaterials sowie von der Mikrowellenart abhängig.

fr Recettes

Œufs cuits

Beurrer les plats d'une fine couche de beurre, casser dans chacun 1 ou 2 œufs, saler, poivrer, assaisonner éventuellement avec de fines herbes, fermer avec le couvercle et faire cuire au four à micro-ondes à 350 W selon le nombre d'œufs à préparer :

	à la coque	dur
1 bol / 1 œuf	1:30 min	2:00 min
1 bol / 2 œufs	3:00 min	3:30 min
2 bols / 1 œuf par bol	2:00 min	2:45 min
2 bols / 2 œufs par bol	4:00 min	4:30 min

Servir les œufs cuits dans les bols.

Œufs en cocotte aux épinards et au fromage

1 œuf, 10 g de fromage gouda, 5 feuilles de jeunes épinards, sel, poivre

Verser dans le bol beurré d'une fine couche de beurre le fromage râpé, couvrir avec les feuilles d'épinards, casser un œuf dessus, saler, poivrer, fermer avec le couvercle et faire cuire au four à micro-ondes à 500 W pendant environ 2 minutes.

Chocolat chaud

75 ml de lait entier, 10 g de chocolat noir, sucre

Mettre dans le bol beurré d'une fine couche de beurre le chocolat cassé en morceaux fins, verser le lait et faire cuire avec le couvercle en place au four à micro-ondes à 400 W pendant environ 2 minutes. Avant de servir, mélanger bien le chocolat chaud et ajouter le sucre.

Muffins au chocolat, 4 pcs

50 g de chocolat noir, 50 g de beurre, 50 g de sucre cristall, 50 g de farine, 1 œuf, 1 jaune d'œuf

Battre l'œuf entier et le jaune d'œuf et, en remuant constamment, ajouter progressivement le sucre et la farine tamisée pour obtenir un mélange bien lisse. Faire fondre le chocolat dans le beurre chaud, l'ajouter à la pâte d'œufs et remuer pour homogénéiser les deux mélanges. Verser dans le bol environ un quart de la pâte (la pâte est prévue pour 4 muffins) et fermer avec le couvercle. Préparer les muffins au four à micro-ondes à 750 W pendant environ 1 minute. Démouler le muffin cuit du bol, servir arrosé de chocolat fondu et accompagné d'une boule de sorbet ou de crème glacée.

Attention

Les temps de préparation des plats au four à micro-ondes mentionnés peuvent différer selon la taille, la température initiale des aliments et le type de four à micro-ondes.

pl Przepisy

Gotowane jajka

Miski należy wysmarować niewielką ilością masła, następnie do każdej z nich wbić 1 lub 2 jajka, przyprawić solą i pieprzem, ewentualnie doprawić ziołami, nałożyć wieczko i gotować w kuchenke mikrofalowej ustawionej na 350 W, w zależności od liczby przygotowywanych jajek:

	na miękko	na twardo
1 miska / 1 jajko	1:30 min	2:00 min
1 miska / 2 jajka	3:00 min	3:30 min
2 miski / w każdej 1 jajko	2:00 min	2:45 min
2 miski / w każdej 2 jajka	4:00 min	4:30 min

Gotowe jajka należy podawać w miskach.

Jajka w kokilkach ze szpinakiem i serem

1 jajko, 10 g sera Gouda, 5 listków młodego szpinaku, sól, pieprz

Do miski wysmarowanej niewielką ilością masła należy wysypać tartą ser, na nim umieścić liście szpinaku, wbić jajko, przyprawić solą i pieprzem, przykryć wieczkiem. Gotować ok. 2 minuty w kuchenke mikrofalowej ustawionej na 500 W.

Gorąca czekolada

75 ml pełnotłustego mleka, 10 g gorzkiej czekolady, cukier

Do miski wysmarowanej niewielką ilością masła należy włożyć drobno połamany czekoladę, zalać mlekiem i gotować pod przykryciem ok. 2 minuty w kuchenke mikrofalowej ustawionej na 400 W. Przed podaniem gorącą czekoladę należy pomieszać i posłodzić cukrem.

Czekoladowe muffiny, 4 szt.

50 g gorzkiej czekolady, 50 g masła, 50 g cukru kryształ, 50 g mąki pszennej, 1 jajko, 1 żółtko.

Jajko i żółtko należy rozrępać, a następnie, stale mieszając, dodać cukier i przesianą mąkę. Całość utrzeć na gładką masę. Masło należy podgrzać, a następnie rozpuścić w nim czekoladę. Masło z czekoladą dodać do masy jajecznej i dokładnie wymieszać. Do jednej miski należy przelać ok. $\frac{1}{4}$ przygotowanego ciasta (masy powinno wystarczyć na 4 muffiny) i przykryć wieczkiem. Muffiny należy piec ok. 1 minutę w kuchenke mikrofalowej ustawionej na 750 W. Upieczone muffiny należy wyjąć z misek, podawać z gałką lodów owocowych lub śmietankowych, polane rozpuszczoną czekoladą.

Ostrzeżenie

Podane czasy przygotowywania potraw w kuchenke mikrofalowej mogą się różnić w zależności od rozmiaru i temperatury produktów oraz od rodzaju kuchenki mikrofalowej.

sk Recepty

Varené vajcia

Misky vymastite tenkou vrstvou masla, do každej misky rozklepnite 1 alebo 2 vajcia, osolte a okoreňte, prípadne dochuťte bylinkami, nasadte viečko a varte v mikrovlnnej rúre na 350 W podľa počtu pripravovaných vajec:

	namätko	natvrdo
1 miska / 1 vajce	1:30 min	2:00 min
1 miska / 2 vajcia	3:00 min	3:30 min
2 misky / v každej 1 vajce	2:00 min	2:45 min
2 misky / v každej 2 vajcia	4:00 min	4:30 min

Hotové vajcia podávajte v miskách.

Vajce „en cocotte“ so špenátom a syrom

1 vajce, 10 g syra Gouda, 5 listkov mladého špenátu, soľ, korenie

Do miski vymastenej tenkou vrstvou masla dajte nastrúhaný syr, naň položte špenátové listky, rozklepnite vajce, osolte, okoreňte, nasadte viečko a varte v mikrovlnnej rúre na 500 W cca 2 minúty.

Horúca čokoláda

75 ml plnotučného mlieka, 10 g horkej čokolády, cukor

Do miski vymastenej tenkou vrstvou masla dajte na kúsky nalaňamanú čokoládu, zalejte ju mliekom a varte s nasadeným viečkom v mikrovlnnej rúre na 400 W cca 2 minúty. Pred podávaním horúcu čokoládu premiešajte a osladte cukrom.

Čokoládové muffiny, 4 ks

50 g horkej čokolády, 50 g masla, 50 g kryštálového cukru, 50 g hladkej múky, 1 vajce, 1 žĺtok

Do celého vajíka plus jedného žĺtka pridávajte za stáleho miešania cukor a preosiatu múku, aby zmes bola hladká. V ohriatom masle rozpustíte čokoládu, pridajte ju k vaječnej zmesi a miešajte, aby sa obe časti dobre spojili. Do jednej misky nalejte cca štvrtinu pripraveného cesta (cesto vystačí pre 4 muffiny) a uzavrite viečkom. Muffiny pripravujte v mikrovlnnej rúre na 750 W cca 1 minútu. Upečený muffin z misky vyklapte a podávajte s kopečkom ovocnej alebo smotanovej zmrzliny, preliaty rozpustenou čokoládou.

Upozornenie

Uvedené časy na prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre sa môžu líšiť v závislosti na veľkosti a východzej teplote surovín a typu mikrovlnnej rúry.

ru Рецепты

Вареные яйца

Смажьте миску тонким слоем сливочного масла, разбейте одно или два яйца в миску, добавьте соль и перец, можно приправить травами. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности в 350 Вт. Время приготовления зависит от количества яиц:

	яйца всмятку	яйца вкрутую
1 миска / 1 яйцо	1:30 мин	2:00 мин
1 миска / 2 яйца	3:00 мин	3:30 мин
2 миски / 1 яйцо в каждом	2:00 мин	2:45 мин
2 миски / 2 яйца в каждом	4:00 мин	4:30 мин

По окончании приготовления яйца можно подавать прямо в миске.

Яйцо „en Cocotte“ со шпинатом и сыром

1 яйцо, 10 г Гауда, 5 листьев молодого шпината, соль, перец

Положите тертый сыр в миску, затем листья шпината, разбить яйца, добавить соль, перец, закрыть крышку и готовить около 2 минут в микроволновой печи, установленной на 500 Вт.

Горячий шоколад

75 мл цельного жирного молока, 10 г темного шоколада, сахар

Положите шоколад разбитый на куски в миску, залейте молоком и варите под крышкой в течение примерно 2 минут в микроволновой печи, установленной на 400 Вт. Перемешайте горячий шоколад и подсластите сахаром перед подачей на стол.

Шоколадные кексы, 4 шт.

50 г темного шоколада, 50 г сливочного масла, 50 г сахарного песка, 50 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 яичный желток

Смешайте сахар и просеянную муку с яйцом плюс один яичный желток, чтобы получить однородную смесь. Растопите шоколад в нагретом масле, добавьте его в смесь и очень хорошо перемешайте. Налейте одну четвертую часть приготовленного жидкого теста в одну миску (в одной миске 4 кекса) и закройте крышкой. Кексы готовятся в течение 1 минуты в микроволновой печи, установленной на 750 Вт. Выньте кекс из миски, когда будет готово, то можно подавать с шариком сливочного или фруктового мороженого, а сверху полить растопленным шоколадом.

Внимание

Указанное время приготовления в микроволновой печи может варьироваться в зависимости от размера и начальной температуры ингредиентов, а также от типа микроволновой печи.

