





Be A NINJA™

חוברת המתכונים של קבוצת מכורי נינג'ה







שריג
שירות עם אחריות.

NINJA Foodi™

NINJA GRILL

NINJA AIR FRYER

NINJA BLENDER COLD&HOT

NINJA FOOD PROCESSOR

NINJA NUTRI

Be A NINJA™

תוכן עניינים

מנות ראשונות 4-10
מרקים 11-16
מנות עיקריות 17-37
חטיפים ותוספות 38-46
קינוחים 47-53
אמא מכינה - עמית מאיר 54-76



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

סלט חצילים בטחינה של אור לדיז'נסקי

זמן בישול: 24 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

2 חצילים
חצי ראש שום
¼ כוס כוסברה קצוצה

לטחינה:
½ כוס טחינה גולמית
½ כוס מים
מלח
פלפל
½ לימון סחוט

הוראות הכנה

1. הניחו על הרשת את החצילים וראש שום עם הקליפה, בחרו בתוכנית **גריל** למקסימום 12 דק' מכל צד.
2. לאחר שהתכנית הסתיימה, העבירו את החצילים לצינון. נקו את החצילים מהקליפה, סננו נוזלים מיותרים וקצצו את החצילים יחד עם חצי ראש שום וכוסברה.
3. הכינו את הטחינה - הוסיפו את כל המרכיבים לקערה, ערבבו ותבלו לפי הטעם במלח ופלפל.
4. העבירו למקרר וקררו עד לאיחוד הטעמים.

טיפ:
להכנת הטחינה, כדאי להשתמש במים קרים.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

סלט ירקות צלויים של אור לדיז'נסקי

זמן בישול: 24 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

2 – 3 חצילים
4 עגבניות
1 בצל
שום ראש שלם
פלפל חריף
2 גמבות צהובות
2 גמבות אדומות
חצי כוס ירק קצוץ – כוסברה, פטרוזיליה, שמיר
2 כפות חומץ
שמן לפי הטעם

הוראות הכנה

1. להכנת הירקות, בחרו בתכנית **גריל** והפעילו למשך 24 דקות. באמצע הצלייה הפכו את הירקות (ייתכן ותצטרכו לצלות את הירקות בשני סבבים).
2. כאשר הירקות מוכנים העבירו אותם לשקית וסגרו, זה עוזר לקילוף קל יותר של הירקות כאשר הם מתקררים.
3. קלפו וקצצו את כל הירקות. העבירו למסננת, כדי להוריד קצת מהנוזלים של הירקות.
4. ערבבו את כל המרכיבים יחד ואם יש צורך הוסיפו תבלינים.

טיפ:
הסלט טעים יותר שהוא מתקרר והטעמים מתאחדים.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פולנטה עם פטריות של ענת שקד

זמן בישול: 30 דקות | להכנת: 20 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

לפולנטה
שתי כוסות קמח תירס
1 ליטר חלב
חבילה קטנה (100 גרם) גבינת פרמזן מגוררת
שמינית כוס שמן זית

לדוקסל פטריות:
3 סלסלות פטריות (רצוי לגוון – יער, שמפניון, פורטבלו)
2 גבעולי כרישה
בצל אחד גדול
5 שיני שום
חצי כוס שקדים קצוצים מולבנים
כוס יין לבן
גרעיני חרדל
אבקת מרק
כף חרדל דיז'ון

הוראות הכנה

להכנת הפולנטה:
1. בתוך הסיר הקרמי (עדיף בתבנית חד"פ בתוכו) הוסיפו: קמח תירס, חלב, פרמזן ואת שמן הזית. תבלו במלח ופלפל שחור לפי הטעם.
2. בחרו בתכנית **סיר לחץ** ל־5 דקות ולהשאר להשגיח – שימו לב, עוד בזמן החימום הסיר יודיע שנגמרו המים. זה הזמן לפתוח וערבבו היטב.
3. הוסיפו שמן זית מעל או רססו שמן בחרו, **טיגון באויר חם** למשך 10 דקות.

להכנת דוקסל פטריות:
4. קצצו גס את כל הירקות והכניסו לסיר ביחד עם השקדים הקצוצים.
5. הוסיפו כוס יין לבן וכוס מים, 2 כפות אבקת מרק, כף חרדל ובערך כף גרעיני חרדל מעל.
6. בחרו בתכנית **סיר לחץ** ל־15 דקות.
7. סננו במסננת את הנוזלים המיותרים.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עננים כרובית של שולמית פרנק

זמן בישול: 20 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

800 גרם פרחי כרובית
3 ביצים
כוס קמח
כף אבקת מרק
½ כפית פלפל שחור
½ כפית מלח בישול
כף חרדל
פירורי לחם
ספריי שמן

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל המרכיבים חוץ מפירורי הלחם.
2. השרו את הכרובית בתוך התערובות למשך שעה.
3. עטפו בפירורי לחם והכניסו לתוך הסיר הקרמי.
4. רססו ספריי שמן מלמעלה.
5. בחרו בתכנית **טיגון באויר חם** למשך 20 דקות על 180 מעלות.
6. הגישו לצד צ'ילי מתוק או טחינה.

טיפ:
הניחו כל פעם רק שכבה אחת בסיר בשביל לא לאבד את הפריכות.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

אגרולים ביתיים של ענת שקד

זמן בישול: 15 דקות | להכנת: 20 יחידות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

שקית דפי סיגר קפואים (רוצים נטול גלוטן? אפשר להחליף בדפי אורז)
שקית גזר חתוך לגפרורים (או 5 גזרים קלופים וקצוצים לגפרורים)
שקית כרוב לבן קצוץ דק (או חצי כרוב בינוני קצוץ דק)
קופסת נבטים סיניים
בצל גדול קצוץ דק
4 כפות רוטב סויה
כף אבקת מרק
כף סוכר (או לחילופין כף מרוטב חמוץ מתוק קנוי)

טיפ:
תכינו מראש כמות גדולה ולהקפיא. ישר מההקפאה לטיגון בפודי – כמו טרי.

הוראות הכנה

1. הפשירו את עלי הסיגר מחוץ לשקית בזמן הכנת המילוי.
2. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** טגנו את הבצל במעט שמן עד שמזהיב.
3. הוסיפו את שאר הירקות ואת הסויה, אבקת המרק והסוכר והקפיצו עד שהירקות מתרככים.
4. מלאו כל עלה סיגר בכף עד כף וחצי של מילוי וגלגלו.(אם ממלאים בדפי אורז יש לטבול במים חמים כל דף לשתי שניות ואז לעטוף את המילוי במהירות).
5. הכניסו לתוך הסיר הקרמי את רשת המתכת, רססו בספריי שמן ומקמו את האגרולים. בחרו בתכנית טיגון באוויר חם למשך 8 דקות.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פולים של שירן אמבום

זמן בישול: 30 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

400 גרם פולים
3 כוסות מים רותחים
מעט מלח
מעט כמון
חצי לימון

הוראות הכנה

1. השרו את הפולים לילה אחד במים בקערה גדולה.
2. לאחר ההשרייה הוסיפו לסיר 3 כוסות מים ומעט מלח, בחרו בתכנית **סיר לחץ** למשך 30 דקות.

טיפ:
מומלץ לזלף מלמעלה מעט לימון.



מנות ראשונות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

כרובית בציפוי פריך של מוטי קריאם

זמן כולל: 30 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

1 כרובית שלמה
1 כף מלח למי הבישול
1 ביצה
כף שמן זית
כף חרדל
חצי כפית מלח
חצי כפית פלפל שחור
כפית פפריקה (עדיף מעושנת)
כוס וחצי פירורי לחם/פנקו
חצי כוס שומשום
ספריי שמן

טיפ:
ניתן להגיש בליווי רוטב צ'ילי מתוק.

הוראות הכנה

1. שטפו את הכרובית והכניסו לסיר עם מים רותחים עם כף מלח למשך 7 דק' מרגע הרתיחה. את הכרובית הניחו עם הגבעול כלפי הסיר.
2. הוציאו את הכרובית והניחו עד קירור, מייבשים קלות על ידי תפיחה בעזרת נייר ניגוב.
3. ערבבו בקערה כף שמן זית, ביצה, מלח, פלפל, חרדל ופפריקה ומרחו את התערובת בנדיבות על כל הכרובית.
4. בקערה נוספת ערבבו את פירורי הלחם עם השומשום וטבלו את הכרובית היטב עד כיסוי מלא.
5. פזרו ספריי שמן והכניסו למכשיר בתוך הסיר הקרמי. בחרו בתכנית **BAKE** ב־190 מעלות למשך 20 דק'.
6. לאחר מכן יש להעביר לתכנית **GRILL** על מצב MAX ל־3 דקות עד להשחמה מלאה.



מרקים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מרק בטטה של מאור אמבום

זמן בישול: 18 דקות | להכנת: 5-6 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

1 בצל גדול
3 בטטות בינוניות
1 תפוח אדמה בינוני
1 כף רסק עגבניות
1 כפית שטוחה פפריקה
1.5 ליטר מים
1 כפית שטוחה סוכר
2 כפות אבקת מרק
פלפל שחור גרוס

הוראות הכנה

1. חתכו את הירקות לקוביות, בחרו בתכנית **"בישול/צריבה"** על high.
2. הוסיפו 4 כפות שמן וטגנו את הירקות 5 דקות תוך כדי ערבוב, לאחר 5 דקות הוסיפו את הרסק, הסוכר, התבלינים והמים.
3. בחרו בתכנית **סיר לחץ** ובשלו במשך 13 דקות, בסיום בצעו שחרור לחץ, ובדקו שהירקות רכים, במידה ומספיק, טחנו את המרק בסיר אחר עם מוט בלנדר.
4. במידה והמרק סמיך מידי הוסיפו עוד קצת מים.

טיפ:
כדאי לפזר מעט אגוז מוסקט עם ההגשה.



Be A NINJA

גונדי אסלי של לינוי וולפוביץ'

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 25 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

לקציצות:
500 גרם הודו טחון נקבה
בצל גדול לבן קצוץ דק
מלח ופלפל שחור לפי הטעם
כורכום
חופן פטרוזיליה קצוצה
4 כפות שמן קנולה
כפית הל טחון
4 כפות חומוס טחון (קמח חומוס)
4 כפות מים

למרק:
6 כוסות מים רותחים
גבעול סלרי (לא חובה)
כורכום, מלח פלפל
1 גזר
4 תפוחי אדמה גדולים
2 קישואים

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **סיר לחץ** על מצב high ל־5 דקות והוסיפו את מרכיבי המרק: מים, תבלינים, גזר ותפוחי אדמה חתוכים בצורה שתבחרו אך לא קטנים מידי.
2. הכינו את הקציצות באמצעות ערבוב כל המרכיבים וחלקו לכדורים.
3. שחררו את הלחץ מהסיר, הוסיפו את הכדורים והקישוא, בוחרים בתכנית **בישול/צריבה** ומכסים עם מכסה של סיר רגיל (24 ס"מ).
4. בשלו כ-10 דקות והגישו.

טיפ:
ניתן להגיש עם קוסקוס/אורז/מג'דרה.



Be A NINJA

מרק תירס של גיא דותן זילברברג

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 30 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: HB153 – בלנדר חם קר

מרכיבים

2 קופסאות שימורי תירס
3 ביצים
כף אבקת מרק
חצי כפית פלפל שחור

הוראות הכנה

1. שפכו את שתי קופסאות השימורים עם המים לתוך מכל הבלנדר, הוסיפו את אבקת המרק ואת הפלפל.
2. מלאו מים עד לקו של מקסימום הנוזלים להכנת מרק.
3. בחרו בתכנית **HEARTY SOUP** והפעילו.
4. בזמן הבישול הפרידו בין החלמון לחלבון של הביצים.
5. 6 דקות לסיום התוכנית הוסיפו את החלמון באופן הדרגתי דרך המכסה ומיד לאחר מכן שפכו את החלבון גם כן באופן הדרגתי דרך המכסה.

טיפ:
בהגשה ניתן לפזר מעט בצל ירוק חתוך.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מרק עדשים של שי לי

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: HB153 – בלנדר חם קר

מרכיבים

כוס עדשים כתומות
1 עגבניה גדולה
1 בצל גדול
ראש שום
1 תפוח אדמה גדול
1 גזר גדול
1 קישוא גדול
2 כפיות פפריקה מתוקה
חצי כפית כמון
2 כפיות מרק עוף
כפית שטוחה מלח

הוראות הכנה

1. קלפו את תפוא והגזר. חתכו את כל הירקות לחצאים. לחצו על **BLEND** מרסקים וערבלו עד למרקם הרצוי.
2. הוסיפו מים עד לקו מקסימום הנוזלים להכנת מרק.
3. הוסיפו: 2 כפיות גדושות פפריקה מתוקה.
4. חצי כפית כמון.
5. 2 כפיות מרק עוף.
6. כפית שטוחה מלח.
7. בחרו בתכנית **SAUTE** ולאחר שהתכנית מסתיימת העבירו לתכנית **SMOOTH SOUP.**

טיפ:
ניתן להשתמש באותו מתכון גם בתוכנית **HEARTY SOUP** ואפשר כמובן לשנות או הוסיפו ירקות לפי טעמכם האישי.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מרק תמנינג׳ה של יניב בן דוד

זמן בישול: 10 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

3 בצלים בינוניים
שמן קנולה
2 כפות כוסברה יבשה
4 שוקיים של עוף
4 ירכיים עוף
4 תפו״א בינוניים חתוכים לחצאים
צרור כוסברה
חצי כפית מלח
2-3 כפות חוואיג' למרק (לפי טעמכם)

הוראות הכנה

1. הכניסו לתוך הסיר הקרמי בצל קצוץ אחד מתוך ה־3 , בחרו בתכנית **בישול/ צריבה** וטגנו עד שהוא מזהיב
2. לאחר מכן הוסיפו את החוואיג למרק המלח והכוסברה היבשה ערבבו טוב הוסיפו מים עד חצי הסיר.
3. הוסיפו את השוקיים, הירכיים, את חצאי התפו״א, 2 הבצלים ואת צרור הכוסברה.
4. סגרו עם מכסה סיר הלחץ, בחרו בתכנית **סיר לחץ** והפעילו למשך 25 דקות. לאחר סיום התכנית שחררו את הלחץ והגישו.

טיפ:
מומלץ ואפילו רצוי להגיש ליד המרק פיתה עבודת יד או לחוח חילבה וחריף.



מרק עדשים חורפי של שירן אמבום

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 20 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

1 בצל גדול קצוץ
2 תפוחי אדמה
1 בטטה גדולה
2 גזרים
גבעולי סלרי
עגבניה מגורדת
פטרוזיליה קצוצה דק
כוס עדשים שחורות
1 כף מרק עוף
מעט מלח

הוראות הכנה

1. הכניסו את הבצל ומעט שמן זית לתוך הסיר הקרמי. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** והפעילו למשך מספר דקות.
2. הוסיפו את כל המצרכים וכף גדושה של מרק עוף מעט מלח.
3. סגרו עם מכסה סיר הלחץ. בחרו בתכנית **סיר לחץ** למשך 20 דקות והגישו.

טיפ:
ניתן להחליף גם לעדשים ירוקות.



עוף עסיסי בקוקי של דורית אהרונוביץ'

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 60 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

6 חתיכות עוף (שוקיים, ירכיים)
בצל בינוני חתוך לרבעים
5 שיני שום שלמות (עם הקליפה)

למרינדה:
חצי כוס צ'ילי מתוק
2 כפות סויה
כף סילאן
כפית רוטב ברביקיו (לא חובה)
כפית אבקת מרק בצל
כפית בזיליקום יבש
כפית פפריקה (אפשר חריפה)
מלח ופלפל שחור לפי הטעם

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **ROAST** בטמפרטורה 180 מעלות והפעילו לחימום מקדים.
2. הוסיפו לקערה את העוף, השום והבצל.
3. הוסיפו לקערה את מרכיבי המרינדה וערבבו היטב.
4. העבירו את תכולת הקערה לתוך שקית הקוקי, וקשרו חזק.
5. לאחר סיום החימום המקדים, הניחו את שקית הקוקי ישירות על הסיר הקרמי, וחוררו בעזרת קיסם את הצד העליון של השקית.
6. סגרו את המכסה והניחו לעוף להיצלות במשך שעה.
7. כאשר העוף מוכן (נועצים קיסם בעוף כדי לדעת) גזרו מלמעלה את שקית הקוקי,וצלו עוד כמה דקות את העוף עד להשחמה.

טיפ:
ניתן הוסיפו גם תפוחי אדמה חתוכים, לשקית הקוקי.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

קבב רוראן עם צ'יפס של דיאנה בר

זמן בישול: כשעתיים | להכנת: 5 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

לקבב:
500 גרם בשר בקר טחון
100 גרם שומן כבש מגורד
בפומפיה או רבע כוס שמן
1 תפוח אדמה מגורד
1 בצל מגורד
1 כפית מלח
½ כפית פלפל
½ כפית כמון

לרוטב:
3 כפות שמן
1 בצל קצוץ
2 כפות רסק עגבניות
4 כוסות מים
1 כפית מלח
1 כפית פלפל
½ כפית כמון
3 עלי דפנה

לצ'יפס:
6 תפוח אדמה גודל בינוני פרוס לציפס עבה
¼ כפית מלח
3 כפות שמן

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל המרכיבים של הקבב לתערובת אחידה.
2. צרו כדורים, הכניסו לסיר, בחרו בתכנית **טיגון באוויר חם**, על 200 מעלות, עד להשחמת הקבבים, לאחר 6 דקות הפכו והמשיכו את הטיגון עוד 6 דקות נוספות. המשיכו את הטיגון בסבבים עד להכנת כל התערובת.
3. להכנת הצ'יפס תחילה נקו את הסיר, הכניסו את הצ'יפס לתוך סלסלת טיגון האוויר, בחרו בתכנית **טיגון באוויר חם**, על 200 מעלות למשך 12-15 דק עד שהצ'יפס שחום ומוכן.
4. בינתיים, אפשר להתחיל את הרוטב. לרוטב, חממו את השמן וטגנו את הבצל כמה דקות, הוסיפו את הרסק עגבניות. טגנו כמה דק והוסיפו את התבלינים וערבבו. הוסיפו את המים והניחו לרוטב לרתוח על אש קטנה כ־10 דקות. ערבבו מדי פעם. בדקו טעמים ותקנו אם צריך.
5. כשהקבבים מוכנים הכניסו אותם לרוטב לכחצי שעה בישול על אש נמוכה.
6. את הצ'יפס הכניסו 5 דק לקראת סוף הבישול וערבבו עם הרוטב.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

סירות בשר של טל גרינברג

זמן בישול: 15 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: AF100 – סיר טיגון ללא שמן

מרכיבים

לבצק:
קג קמח
חצי כוס שמן
2 כפות שמרים (או שקית שמרים)
2 וחצי בערך מים פושרים

לבשר:
בשר טחון חצי קילו
כוסברה קצוצה
בצל קצוץ
מעט מלח פלפל שחור פפריקה מתוקה וכמון מעט שמן

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל מרכיבי הבצק מלבד המלח עד לקבלת מרקם אחיד. הוסיפו את המלח והמשיכו ללוש. הניחו לתפיחה בקערה למשך חצי שעה עד שעה.
2. רדדו לעיגולים, הניחו באמצע את הבשר והדקו בצדדים.
3. הניחו בתוך הסלסלה וסגרו את המגירה. בחרו בתכנית **AIR FRY** למשך 10 דקות. לאחר הסיום המשיכו עם שארית הבצק.

טיפ:
ניתן לפזר שומשום מלמעלה לפני האפייה.



Be A NINJA

חומוס ביתי כמו בחומוסיה של גבריאל פינטו-השגיב

מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 10 דקות | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

700 גרם גרגרי חומוס (זן הדס הוא המומלץ)
80-100 גרם קוביות קרח
טחינה גולמית הר ברכה (ניתן להשתמש גם באל ארז)
כפית כמון
כפית מלח
לימון טרי סחוט (לא משומר)
2-3 שיני שום לפי הטעם
כוס עד כוס וחצי מים מהבישול של הגרגרים

הוראות הכנה

1. משרים את החומוס למשך 12 שעות, כאשר כל שעתיים מחליפים את המים (עדיף להשרות אחר הצהריים ככה שבצהריים שלמחרת זה כבר יהיה מוכן לבישול).



2. בסוף ההשרייה ובזמן החלפת המים, נסו להוציא כמה שיותר קליפות מהגרגרים, שפשפו את הגרגרים בעדינות בים הידיים או מעכו אותם קלות. הורדת הקליפות תורמת למרקם חלק יותר.
3. לתוך סיר גדול הוסיפו את החומוס, כפית סודה לשתיה (מזרז את הבישול) ומים בגובה של בערך רבע מעל גרגרי החומוס.
4. מקפים (מורידים את הקצף) כל כמה דקות. מומלץ להיות ליד הסיר בהתחלה כי הקצף עולה מהר מאוד!
5. לאחר סיום הבישול הניחו לגרגרים להתקרר. זה שלב חשוב מאוד, טוחנים אותם רק כשהם פושרים ועדיף כבר קרים, תורם להם והסכינים גם ככה מתחממים תוך כדי הטחינה.
6. שמרו בצד את המים מהבישול כי נשתמש בהם בשלב הטחינה.
7. כשהגרגרים כבר קרים שמים אותם במכל הבלנדר כשהסכינים כבר בפנים ומתחילים בטחינה שלהם.
8. מתחיל ב־**LOW** ומגבירים את המהירות עד **HIGH** תוך כדי הטחינה, הוסיפו לאט מים ממה ששמנו בצד מהבישול שלהם.
9. כשזה מתחיל לתפוס צורה הוסיפו את הטחינה הגולמית לאט. הוסיפו חצי בקבוק טחינה (בקבוק טחינה גדול).
10. אחרי זמן קצר שהוספנו את הטחינה, מתחילים הוסיפו את קוביות הקרח, לאט לאט.
11. הקוביות קרח בעצם מקררות את הלהבים ועוזרות לחומוס לשמור על צבע לבן ויפה.
12. כעת נוסיף את הלימון, כפית כמון וכפית מלח
13. ומעכשיו זה כבר לפי הטעם, אפשר הוסיפו עוד לימון לחמיצות, ועוד טחינה במקרה הצורך.
14. חשוב לעצור מידי פעם ולטעום את החומוס כדי לדעת שהגעתם לטעם הרצוי.

Be A NINJA

תבשיל בשר וזיתים של ג'ולי יוספי

מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן בישול: 60 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

קילו בשר גולש קוביות
2 יחידות בצל חתוך לרצועות
קופסת שימורים זיתים
2 כפות רסק עגבניות
מלח
פלפל שחור
פפריקה מתוקה
3-4 עלי דפנה
5 כפות שמן לטיגון
חצי חבילה כוסברה קצוצה

הוראות הכנה

1. חילטו את הזיתים במים רותחים פעמיים – שלוש וסננו.
2. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** וטגנו את הבצל עד שיזהיב, הוסיפו את הרסק, מלח, פלפל, פפריקה מתוקה, 3-4 עלי דפנה, את הבשר והוסיפו מים שיכסו את הבשר.
3. סגרו עם מכסה סיר הלחץ הפעילו את תכנית **סיר לחץ** לחצי שעה.
4. הוסיפו את הזיתים, כוסברה קצוצה ותבלינים במידת הצורך.
5. הפעילו את תכנית **סיר לחץ** לעוד חצי שעה.
6. לאחר שעה ניתן להמשיך לבשל בתכנית **בישול איטי** (בדקו שלא חסרים נוזלים).



פריקסה של יפה אזולאי

זמן בישול: 10 דקות | להכנת: 20 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

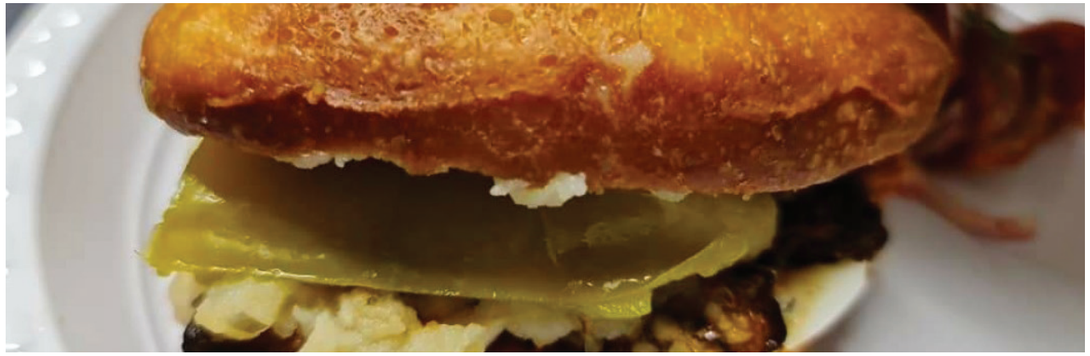
1 קילו קמח שמרים או לחילופין
1 קילו קמח + 2 כפות מלאות
שמרים יבשים
2 כפות סוכר
1 כף מלח
1/2 כוס שמן
2 ורבע - 3 כוסות

אפשרויות למילוי:
סלט חי /ירקות פרוסים
לימון כבוש
טונה / טונה במיונז
אריסה מתוקה / חריפה
חציל מטוגן
ביצה קשה
גרגרי חומוס
גזר מתובל בשום טרי, שמן, מלח, פלפל שחור ואפשר גם פלפל חריף פרוס דק.
פטרוזיליה / כוסברה קצוצה
קוביות תפוחי אדמה מתובלים בשמן, פטרוזיליה ומלח
מלפפון חמוץ
זיתי קלמטה /שחורים
פלפל אדום קלוי וקלוף

הוראות הכנה

1. לושו את רכיבי הבצק, צריך להיות רך עד דביק מעט.
2. שמנו את הבצק מעט, כסו והכפילו עד להכפלת נפח.
3. צרו כדורים, בין 16 עד 20, תלוי בגודל הלחמניה שרוצים, רדדו מעט לעובי טיפה יותר מפיתה עבה. קרצו לחמניות מהבצק עם מכסה קופסה אליפסית של אבקת מרק, כך כולם יוצאים אותו גודל.
4. הטפיחו שוב, אבל הפעם על נייר אפיה גזור לקוביות, כל כדור בנפרד, כסו בחופשיות עם ניילון בערך לחצי הכפלת נפח.
5. בחרו בתכנית **AIR FRY**, על חום 170-180 מעלות. המתינו עד לסיום החימום המקדים.
6. הניחו את הלחמניות עם נייר האפייה בתוך סלסלת הטיגון והכניסו למכשיר, לאחר דקה שתיים פתחו ושלפו את הדף והשיכו בטיגון.
7. כאשר מזהיב, הפכו, בערך 4 דקות לכל צד, תלוי כמה שחום רוצים.

טיפ:
הוסיפו מים בהדרגה תוך כדי לישה.



חזה עוף בנוסח דרום לואיזיאנה של מאור אמבום

זמן בישול: 10 דקות | להכנת: 5 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

500 גרם חזה עוף טרי
חופן נענע קצוצה
חופן פטרוזיליה קצוצה
1 כפית בצל מטוגן יבש (מגיע כתבלין)
2 כפות ראב לואיזיאנה קייג'ון
2 כפיות שום כתוש (קפוא)
3 כפות שמן זית
1 כף מיץ לימון סחוט טרי
ממש קצת פלפל שחור
מלח גס

הוראות הכנה

1. פזרו את כל המרכיבים על חזה העוף בקערה וערבבו, יש לתת לחזה עוף לספוג את הטעמים, בערך כ־20 דקות במקרר.
2. הכניסו לתוך הסיר הקרמי את רשת המתכת הכסופה שתהיה במצב הגבוה, בחרו בתכנית **גריל** והחלו בחימום מוקדם ל־5 דקות.
3. פתחו את המכסה וסדרו את חזה העוף על הרשת, שלא יהיו אחד מעל השני.
4. כוונו את הזמן ל־10 דקות בתכנית **גריל**, לאחר 5 דקות הפכו והמשכו את הצלייה.
5. בדקה אחרונה, הפכו שוב לפיניש אחרון.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

קציצות עם פלפל של ליאת דוד

זמן בישול: 30 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

לרוטב:
בצל סגול
גמבה אדומה
חציל חתוך לקוביות
מלח ופלפל
2 קופסאות עגבניות חתוכות דק
כוס מים
אבקת מרק
קינמון
כמון
פפריקה אדומה
צ'ילי

לקציצות:
קילו בשר טחון
בצל
תערובת ירק (פטרוזיליה, כוסברה, מעט נענע)
חצי כוס סודה
מלח פלפל
קינמון
כמון

טיפ:
כמובן ניתן להשתמש בעגבניות טריות ומעט רסק עגבניות.
ניתן הוסיפו תפוא שבושלו קצת לפני.

הוראות הכנה

1. פרסו בצל סגול ולבן, גמבה אדומה לפרוסות. כדאי גם הוסיפו חציל חתוך לקוביות למי שאוהב. הכניסו את הירקות לתוך הסיר הקרמי עם מעט שמן מלח ופלפל.
2. בחרו בתכנית **AIR FRY** עד לספר דקות עד שהירקות שחומים והתרככו מעט.
3. לאחר מכן הוסיפו קופסאות עגבניות חתוכות דק, כוס מים ותבלינים שאוהבים (מעט אבקת מרק, מעט קינמון, כמון, פפריקה אדומה וקצת צילי).
4. במידה ורוצים מעט רוטב או רוטב פחות סמיך אז להוריד קופסאת עגבניות והוסיפו מים.
5. בשלו כ־7 דקות. הכינו בינתיים את הקציצות.
6. הכנת הקציצות: בשר טחון עם בצל חתוך דק, תערובת ירק (פטרוזיליה, כוסברה, מעט נענע) קצוצים דק.
7. הוסיפו סודה, מלח, פלפל, מעט קינמון וכמון.
8. צרו כדורים והכניסו לרוטב.
9. המשיכו בתכנית **AIR FRY** לעוד 15-10 דקות.
10. לפתוח ובדקו באמצע. סובבו את הקציצות שישחימו. ניתן להעביר לתוכנית צלייה לכמה דקות בסוף לצבע.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פסטה בולונז של מושית מגן

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

750 גרם בשר בקר טחון
חבילת פסטה (מה שאוהבים)
בצל
שום
כף סוכר
2 קופסאות עגבניות של יכין
2 תיבולית של קנור שום ופטרוזיליה
פפריקה
מלח

הוראות הכנה

1. קלפו את הבצל חתכו לחתיכות קטנות.
2. בחרו בתכנית **בישול\צריבה** וטגנו כאשר המכסה פתוח.
3. הוסיפו את השום ואת הבשר הטחון. פוררו את הבשר עם כף עץ.
4. הוסיפו את 2 קופסאות העגבניות של יכין, סוכר, 2 תיבוליות של קנור, פפריקה ומלח.
5. מבשלים כמה דקות ואז הוסיפו חבילת פסטה (יבשה כל סוג שאוהבים), 2 כוסות מים רותחים. ערבבו היטב וסגרו עם מכסה סיר הלחץ. בחרו בתכנית **סיר לחץ** והפעילו למשך 4 דקות.

טיפ:
אפשר לתבל איך שאוהבים.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

צלי עגל של יפה ברקוביץ

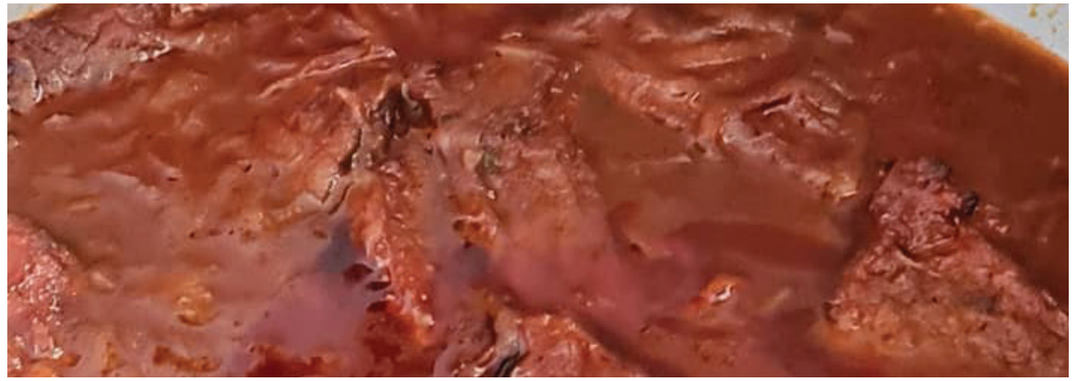
זמן בישול: 70 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

צלי עגל ברשת
בצל פרוס דק
תוספות לבחירה: פרוסות גזר,
גמבה,
פטריות
1.5 כפות אבקת מרק עוף
כף פפריקה
כפית כורכום
חצי כפית פלפל שחור
קופס' רסק עגבניות קטנה
מעט סילאן
מעט סויה
ניתן הוסיפו מעט רכז רימונים

הוראות הכנה

1. השרו את נתח הצלי במלח גס כחצי שעה.
2. שטפו היטב והוציאו מהרשת.
3. הכניסו את נתח הבשר לתוך הסיר הקרמי והוסיפו 250 מ"ל מים (עדיף חמים). בחרו בתכנית **סיר לחץ** והפעילו למשך חצי שעה.
4. בתום חצי שעה, הוציאו בזהירות את הנתח לאחר שחרור הלחץ ופרסו לפרוסות דקות.
5. שמרו את מי הבישול בצד.
6. בחרו בתכנית **בישול/צריבה**, טגנו את הבצל עד שקיפות, לתוכו הוסיפו את התוספות שבחרתם, פטריות, גזר, גמבה אפשר גם בלי וטגנו מעט.
7. הוסיפו את מי הבישול ששמרנו ואת רסק העגבניות והתבלינים.
8. ערבבו והניחו את הפרוסות בתוך הרוטב.
9. כסו שוב במכסה סיר הלחץ ובשלו בתכנית סיר לחץ כחצי שעה נוספת.בתום חצי שעה שחרו לחץ , הסירו את המכסה והמשיכו בתכנית בישול/צריבה למשך 10 דקות.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

אצבעות אנטריקוט של מיטל ברכה

זמן כולל: 8 דקות | להכנת: 6 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

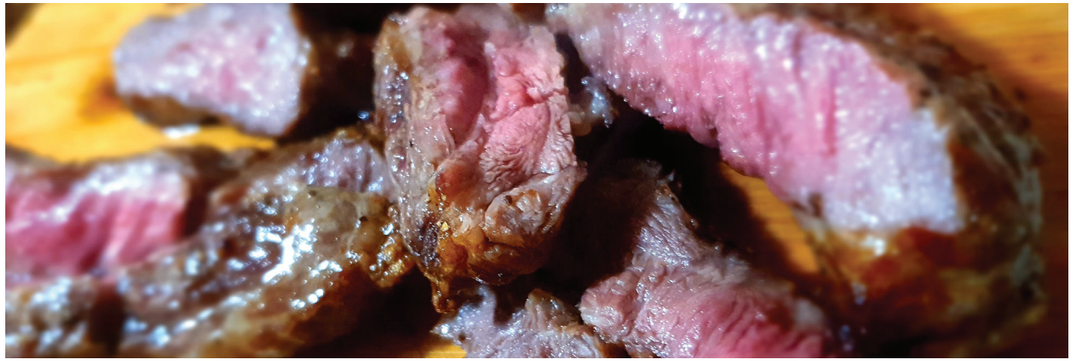
מרכיבים

אצבעות אנטריקוט
מלח גס
פלפל שחור גרוס
או כל תבלין אחר שאוהבים

הוראות הכנה

1. הניחו את אצבעות האנטריקוט הקפואות על משטח או קרש חיתוך ותבלו במלח גס ופלפל שחור גרוס משני הצדדים.
2. בחרו בתכנית **GRILL** על מצב medium למשך 8 דקות לתוצאה של מידת עשייה מדיום וול.
3. על מנת להגיע לתוצאה רצויה של מידת עשייה מדיום רר יש לצלות כ־7 דקות.

טיפ:
אפשר להשתמש באצבעות אנטריקוט טריות, ובמצב זה יש לשים את הגריל על מצב medium כ־6 דקות.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

כבד צלוי של מוטי קריאם

זמן כולל: 20 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

500 גרם כבד
1 בצל גדול
2 כפות שמן
כפית שטוחה מלח
חצי כפית פלפל שחור
כפית פפריקה (עדיפות למעושנת)
חצי כפית בזיליקום יבש

טיפ:
להשתמש בסיר רשת על מנת שהנוזלים ירדו למטה. ניתן להניח בין הסיר הראשי לסיר רשת נייר כסף למניעת לכלוך קשה.

הוראות הכנה

1. חתכו את הבצל לרצועות. ערבבו בקערה עם כף שמן.
2. הניחו את הבצל בתוך הסיר הקרמי ובחרו בתכנית **AIR FRY** בחום של 220 מעלות למשך 4 דקות או עד להזהבה, ערבבו כל דקה בערך.
3. במקביל שטפו את הכבד והעבירו לקערה, הוסיפו כף שמן, מלח, פלפל שחור, פפריקה ובזילוקים יבש, ערבבו היטב והוסיפו לסיר יחד עם הבצל.
4. העבירו לתכנית **GRILL** בעוצמה מדיום למשך 7 דקות בערך.
5. לאחר 7 דקות העבירו לעוצמת מקסימום לעוד 4 דקות או עד לקבלת סימני חריכה.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

לברק שלם טרי של מיטל ברכה

זמן כולל: 6 דקות | להכנת: מנה 1 | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

דג לברק שלם
חבילת כוסברה שלמה
שמן זית כרבע כוס
5 שיני שום כתוש
מלח גס ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

טיפ:
אין צורך הפכו את הדג באמצע.

הוראות הכנה

1. מבקשים ממוכר הדגים לנקות היטב את הדג ולחתוך חריצים.
2. הכינו בצד את המילוי: חבילת כוסברה קצוצה, שמן זית, 5 שיני שום כתוש וערבבו הכל ביחד.
3. מלאו את הדג במילוי בבטן הדג וגם בתוך החריצים.
4. פרסו כמה פרוסות לימון והכניסו לבטן הדג.
5. הוסיפו מעט מלח גס ופלפל שחור גרוס מעל הדג.
6. הכניסו את פלטת הגריל לתוך הסיר הקרמי והכניסו את הדג.
7. בחרו ב־**GRILL** על HI למשך 6 דקות (בלי להפוך).



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

"אושפלו של סבתא בתיה" של נופר פורטל

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

4 בצלים
3 כרעיים מחולקים
2+2 כוסות מים רותחים
מלח ופלפל
4 גזר מגורד
2 כוסות אורז

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** טגנו את הבצלים עם קצת שמן עד שמשחים.
2. הוסיפו את העוף לטיגון קצר.
3. שפכו 2 כוסות מים רותחים ותבלו במלח ופלפל בנדיבות.
4. סגרו את סיר הלחץ והפעילו על תכנית סיר לחץ למשך חצי שעה.
5. לאחר מכן הוסיפו את הגזר המגורד והאורז.
6. ערבבו והוסיפו את 2 כוסות המים הרותחים הנוספים.
7. סגרו את סיר הלחץ לעוד 10 דקות.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוף בשזיפים של קורל זטלאוי

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 6 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

6 שוקיים עוף
1 בצל פרוס לרצועות דקות
1 כף שמן זית
2 שיני שום פרוסות
1 תפוח אדמה חתוך לקוביות
10 שזיפים מיובשים מגולענים
מלח
פלפל שחור
כף סילאן
רבע כפית פפריקה חריפה
רבע כפית פפריקה מתוקה
חצי כפית פלפל אנגלי טחון
1 כוס מים רותחים

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה,** הוסיפו כף שמן וטגנו את הבצל עד הזהבה.
2. הוסיפו את השוקיים עד להשחמה כ־2-3 דקות לכל צד, לא הפכו לפני.
3. הוסיפו תבלינים, שזיפים, תפוח אדמה וכוס מים רותחים.
4. כסו במכסה סיר לחץ ובחרו בתכנית **אידוי** לכ־10 דקות.
5. לאחר מכן בחרו בתכנית **בישול מהיר** ל־15 דקות נוספות.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

כרוב ממולא של ענת שקד

זמן כולל: 60 דקות | להכנת: 10 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

כרוב גדול
שקית אורז, עדיף אורז עגול
צרור פטרוזיליה
צרור כוסברה
2 לימונים
1 בצל גדול
שמינית כוס שמן קנולה
קופסה קטנה של עגבניות מרוסקות
קופסה קטנה של רסק עגבניות
12 כפות אבקת מרק דגש
כף סוכר

2 כפות רכז רימונים
5 מסמרי ציפורן
2 כוסות מים פושרים
2 כוסות מים רותחים

הוראות הכנה

1. את הכרוב הכניסו כפי שהוא למיקרוגל לכ־10 דקות עד שיתרכך.
2. קצצו דק את העלים של הפטרוזיליה והכוסברה ואת הבצל וערבבו בקערה גדולה עם האורז.
3. תבלו בלימון אחד סחוט, אבקת מרק, כף סוכר ושמינית כוס שמן קנולה. ערבבו היטב.
4. פרקו את הכרוב לעלים נוחים למילוי.
5. מלאו את עלי הכרוב באורז וסדרו בסיר הקרמי בשכבות צפופות.
6. בקערה הכינו רוטב – 2 כוסות מים פושרים, קופסה של עגבניות מרוסקות, קופסה של רסק עגבניות, 2 כפות רכז רימונים ולימון סחוט.
7. שפכו את הרוטב על הכרוב ודאגו שיזלוג עד לתחתית הסיר.
8. פזרו מלמעלה 5 מסמרי ציפורן.
9. השלימו נוזלים עד לקו המקסימום של הסיר עם מים רותחים.
10. בחרו בתכנית **סיר לחץ** למשך 20 דקות והשאירו לשחרור איטי.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

קדירת פרגיות וירקות של סימה בונדר

זמן כולל: 90 דקות | להכנת: 10 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

חצי קילו פרגיות קוביות
1 בטטה
1 גמבה
1 בצל
1 גזר
חופן פטריות טריות
חופן ערמונים
חופן שקדים, אגוזי מלך וחמוציות
6 שיני שום
עלי כוסברה

כוס כוסמת ירוקה
כוס קינואה לבנה

תבלינים:
6 כפות שמן
4 עלי דפנה
מלח,פלפל
כורכום
פפריקה
אבקת מרק עוף (לפי הטעם)

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** וטגנו קלות את הפרגיות עם מעט שמן כמון כרכום ומלח. הוציאו מהסיר.
2. בחרו בתכנית **בישול/צריבה,** הוסיפו את הבצל וטגנו עד להזהבה. בצל עד להזהבה.
3. הוסיפו בהדרגה תוך כדי טיגון קל קוביות בטטה, קוביות גמבה, כוס כוסמת כוס קינואה, פטריות פרוסות, ערמונים חצויים, 6 שיני שום, 4 עלי דפנה, אגוזי מלך שקדים, חמוציות וחופן כוסברה.
4. הוסיפו תבלינים.
5. לאחר 2 דקות, הוסיפו 5 כוסות מים חמים.
6. בחרו בתכנית **סיר לחץ** והפעילו למשך שעה.

טיפ:
אפשר להחליף לחלקי עוף אחרים, כל ירק שתשימו יוסיף.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

קארי דלעת של ענת שקד

זמן כולל: 15 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

2 חתיכות דלעת בינוניות
5 גבעולי סלרי
2 בצלים גדולים
2 שקיות ערמונים בואקום
2-3 חופני קשיו טבעי
5 שיני שום
צרור כוסברה
מעט נענע טריה
כף זרעי כוסברה
כף זרעי חרדל
פחית קרם קוקוס
קופסה קטנה של רסק עגבניות
4 כפות מייפל (אפשר להחליף בדבש או סוכר)
2 כפות אבקת מרק דגש
3 כפות ממרח או רוטב קארי הודי.

הוראות הכנה

1. חתכו את הדלעת לקוביות גדולות.
2. קצצו את הסלרי לטבעות קטנות ואת הכוסברה והנענע דק.
3. קצצו את שני הבצלים גס.
4. הכניסו לסיר הקרמי את כל המרכיבים: דלעת, סלרי, ערמונים, קשיו, שיני שום (שלמות), כוסברה, נענע, זרעי כוסברה וחרדל (כפי שהם).
5. בקערה הכינו את הרוטב: ערבבו היטב את קרם הקוקוס, רסק העגבניות, מייפל, אבקת מרק וממרח הקארי.
6. צקו את הרוטב מעל הירקות בסיר, ערבבו קלות.
7. בחרו בתכנית **סיר לחץ** למשך 15 דקות.
8. הגישו על אורז לבן.

טיפ:
לא לוותר על הנענע והמייפל. דלעת בלי נענע ומייפל היא סתם בטטה.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

שווארמת דג של עודד סלע

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 12 חצאי פיתות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

דג בורי מפולט
שבעה פלפלונים
חמש שיני שום
אחד בצל
כמון
תבלין לשווארמה
סומק
שמן

טיפ:
מומלץ להגיש בחצאי פיתות עם חומוס, סלט, לזלף עמבה וטחינה (ומי שרוצה – גם חריף) מעל וצ'יפס בצד.

הוראות הכנה

1. חתכו את הדג לרצועות.
2. חתכו את הפלפלונים לטבעות.
3. פרסו את הבצל לרצועות.
4. חתכו את שיני השום לעיגולים.
5. הניחו את המרכיבים בקערה ורססו שמן, תבלו עם סומק, כמון, תבלין לשווארמה (הכל לפי הטעם והנראות) וערבבו עד שכלל המרכיבים יקבלו את התבלינים ולהניח את התערובת שעתיים במקרר.
6. בצעו חימום מוקדם למכשיר, בחרו בתכנית **GRILL** על 260 מעלות למשך 10 דקות.
7. ערבבו מפעם לפעם בתוך המכשיר כדי שכלל המרכיבים יקבלו השחמה.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פיצה איטלקית של שירן אמבום

זמן בישול: 20 דקות | להכנת: 6 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

3 כוסות קמח שמרים של אסם(לפיצות ופוקצ'ה)
כוס מים חמים (לא רותחים)
כפית מלח
כף סוכר
תוספות לפי הטעם

טיפ:
מדידה לפי כוס שתייה חמה חד"פ.

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל המרכיבים לבצק אחיד.
2. לושו כ־10 דקות, שמנו מעט קערה ועטפו את הבצק בשמן, הניחו לבצק לנוח 10 דקות מכוסה בקערה.
3. חלקו את הבצק ל־2 כדורים, קמחו מעט משטח עבודה, עצבו כל כדור למלבן בקוטר של תבנית טיגון האוויר.
4. שמנו מעט את תבנית טיגון האוויר עם שמן והניחו בעדינות את הבצק.
5. בחרו בתכנית **GRILL**, MED, למשך 8-9 דקות כאשר עוברות 4 דקות מרחו רוטב עגבניות והכניסו ל־2-3 דקות נוספות.
6. 2 דקות לפני הסיום פזרו גבינה.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

ריזוטו פתיתים וירקות שורש של גיל בן גלים

זמן בישול: 2 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

1 בצל גדול קצוץ
1 גזר קצוץ
2-3 גבעולי סלרי
1 כוס יין
400 גר' רוטב עגבניות בצנצנת
2 כוסות פתיתים
2 ½ כוסות מים רותחים
פלפל שחור גרוס ומלח - לפי הטעם
עלי בזילקום טרי חתוך גס
100 גר' גבינת פרמזן מגוררת

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** חממו שמן זית על מצב HI (מכסה פתוח).
2. טגנו בצל, גזר וגבעולי סלרי.
3. לאחר מכן הוסיפו יין (מה שטוב לשתות טוב לבשל) והמשיכו לבשל, הוסיפו את רוטב העגבניות, פתיתים, מים רותחים, פלפל שחור גרוס ומלח וסגרו עם מכסה סיר לחץ והפעילו על תכנית **סיר לחץ** 2 דק (HI, SEAL).
4. בתום הבישול בסיר לחץ – השאירו 10 דקות על מצב שמירת חום ואז שחררו לחץ ופתחו.
5. הוסיפו עלי בזילקום טרי חתוך גס וגבינת פרמזן מגוררת.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מיני מאפינס וזיתים של לינוי וולפוביץ

זמן כולל: 20 דקות | להכנת: 12 יחידות | מכשיר: AF100 – סיר טיגון ללא שמן

מרכיבים

1 וחצי כוס קמח תופח אסם
או קמח רגיל עם שקית אבקת אפייה
כפית מלח שטוחה
פלפל שחור
בצל מוזהב חתוך לקוביות (אפשר גם בלי)
2 ביצים
1 קוטג'
100 גרם גבינה צהובה מגוררת
30 גרם בולגרית מפוררת
חצי כוס חלב
50 גרם חמאה מומסת
¾ כוס טבעות זיתים

הוראות הכנה

1. ערבבו בקערה קמח מנופה ומלח.
2. בקערה נפרדת טרפו ביצים והוסיפו ביחד עם גבינות, חלב, בצל, זיתים וחמאה.
3. הוסיפו את הקמח בהדרגה ערבבו רק עד איחוד.
4. מזגו את הבלילה בקרטוני מיני מאפינס משומנים והניחו על צלחת ההשחמה למשך 17 דקות על 160 מעלות.

טיפ:
ניתן להקפיא. מומלץ חממו במיקרוגל חצי דקה ולאחר מכן באייר פריי 3 דקות.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

משולשי פילו קריספיים במילוי גבינות של ריקי כ"ץ

זמן כולל: 8 דקות | להכנת: 6 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

125 גרם (חצי קופסה) גבינה בולגרית מעודנת
2 כפות גדושות ריקוטה
2 כפות גדושות קוטג
10 כפות מוצרלה מגוררת
2 כפות גבע פרמזן מגורר דק
1 כדור גדול מוצרלה פרסקה
1 ביצה
חבילת עלי פילו מצוננים (15 עלים)
ספריי שמן זית
שומשום

טיפ:
ניתן הכניסו לתערובת הגבינות כל גבינה שאוהבים רק חשוב לשמור על מרקם סמיך ולשלב גבינות קשות. ניתן הוסיפו לתערובת הגבינות זיתים או עשבי תיבול.

הוראות הכנה

1. הכניסו לסיר את סלסילת טיגון האוויר ובצעו חימום מוקדם בתכנית **AIR FRY** על 180 מעלות.
2. בקערה בינונית פוררו את הגבינה הבולגרית וכדור מוצרלה.
3. הוסיפו ריקוטה, קוטג', פתיתי מוצרלה, פרמז'ן וערבבו היטב.
4. הוסיפו ביצה וערבבו לתערובת אחידה.
5. פרסו את עלי הפילו על משטח נוח לעבודה.
6. רססו או מרחו שכבה דקה של שמן זית.
7. קפלו את העלה לחצי ושוב עוד קיפול לרבע כדי שיווצר מלבן ארוך וצר.
8. הניחו כף גדושה מהמלית בפינה של הבצק.
9. קפלו מהפינה של הבצק בזווית של משולש וכך מפינה לפינה לאורך המלבן עד שוויצר משולש סגור ויפה.
10. רססו על המשולשים שיצרנו מעט שמן זית ופזרו שומשום.
11. הניחו בזהירות במכשיר המחומם בתוך סלסילת Air Fry 6 משולשים.
12. אפו במשך 8 דקות או עד שמשחימים.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

לביבות ירק של שולמית פרנק

זמן כולל: 20 דקות | להכנת: 15 מנות | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

2 קישואים
1 גזר
1 בטטה
1 בצל
1 תפוח אדמה
3 כפות פירורי לחם
3 ביצים
מלח פלפל שחור
3 כפות שמן

טיפ:
הוסיפו את השמן בתוך הלביבה כדי למנוע את הצורך לשפוך שמן למכשיר. אחרי הטיגון הניחו את הלביבות על רשת כדי לשמור על הקרנצ'יות.

הוראות הכנה

1. קלפו את הירקות וחתכו לחתיכות בינוניות שיכנסו לפתח הכנסת הירקות.
2. הרכיבו את דיסק הפומפייה בקערת מעבד המזון וחברו את המכסה. השתמשו בדוחס המזון כדי לדחוף את הירקות דרך תעלת ההזנה.
3. לחצו על כפתור **LOW**.
4. העבירו את הירקות המגורדים לקערה.
5. הוסיפו לקערה את הביצים עם השמן, מלח ופלפל, סננו נוזלים מיותרים.
6. הכניסו לתוך הסיר הקרמי את סלסלת הטיגון, בחרו בתכנית **AIR FRY** על 200 מעלות.
7. לאחר חימום קצר הכניסו את הלביבות לתוך הסלסלה.
8. מומלץ הפכו לאחר כמה דקות.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

סלט סלק של עינת חן

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

3-4 סלק לא מבושל
1-2 גזר
חופן חמוציות
חופן אגוזים/בוטנים/צימוקים/קשיו
חופן פטרוזיליה
מיץ לימון/חומץ
כף סוכר
מעט סילאן

הוראות הכנה

1. קלפו את הירקות וחתכו לחתיכות בינוניות שיכנסו לפתח הכנסת הירקות.
2. הרכיבו את דיסק הפומפייה בקערת מעבד המזון וחברו את המכסה. השתמשו בדוחס המזון כדי לדחוף את הירקות דרך תעלת ההזנה.
3. לחצו על כפתור **LOW**.
4. העבירו את הירקות המגורדים לקערה.
5. הוסיפו לקערה את שאר המרכיבים.
6. תבלו במיץ לימון/חומץ.
7. ערבבו ופזרו פטרוזליה מלמעלה.



חטיפים ותוספות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

שום קונפי של מוטי קריאם

זמן בישול: 2.5 שעות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

1 חבילת שום קלוף
1 כוס שמן זית
1 כוס שמן רגיל
כפית שטוחה מלח עדיפות למלח הימלאיה
4 גבעולי טימין
1 כפית צ'ילי
חצי כפית פלפל שחור
3 עלי דפנה

הוראות הכנה

1. הכניסו את שיני השום לסיר הקרמי.
2. הסיפו 2 כוסות שמן.
3. הוסיפו את התבלינים ומערבבים היטב.
4. הוסיפו את עלי הטימין ועלי הדפנה.
5. הכניסו את הסיר לתוך המכשיר ובחרו בתוכנית **DEHYDRATE** בחום של 70 מעלות במשך שעתיים וחצי.
6. לאחר הצינון העבירו לצנצנת אטומה ואחסנו במקרר.

טיפ:
במקום להכין ישירות על הסיר, ניתן הכניסו את כל המרכיבים לחמגשית מתאימה ולהניח בסיר נינג'ה וכך למנוע לכלוך מיותר.



חטיפים ותוספות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

בורגול עם ירקות של ליאת בר

זמן בישול: 10 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

בצל
גזר
סלרי
קישוא
מלח ופלפל
בורגול
כוס וחצי - שתיים מים
כף אבקת מרק עוף

הוראות הכנה

1. חתכו את הירקות – בצל לחצאי טבעות, גזר לגרד, סלרי לטבעות קטנות, קישוא לגרד.
2. הניחו את הירקות בתוך הסיר הקרמי עם מעט שמן, מלח, פלפל וערבבו. בחרו בתוכנית **AIR FRY** לכ־4 דקות ובידקו האם מוכנים. במידה וצריכים הוסיפו עוד זמן תוסיפו.
3. לאחר שהירקות השחימו, הוסיפו כוס בורגול וכוס וחצי מים רותחים עם אבקת מרק והפעילו לעוד כ־5 דקות. ערבבו מידי פעם ובדקו אם יש מספיק טעמים. במידה והבורגול עדין קשה ניתן להוסיף עוד קצת מים רותחים.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פוטטוס מושלמים של טמיר כהן

זמן בישול: 25-30 דקות | להכנת: 4-6 מנות | מכשיר: AF100 – סיר טיגון ללא שמן

מרכיבים

6-10 תפוחי אדמה (עדיפות לקטנים)
כף מיונז
כף פפריקה מתוקה
כף תבלין טוסקנה
כפית מלח אטלנטי או גס
200 מ"ל שמן זית איכותי

הוראות הכנה

1. שיטפו את תפוחי האדמה היטב עם הקליפה. לאחר מכן חיתכו כל אחד לחצי ואז לסירות באלכסונים כדי לקבל את הצורה של הפוטטוס.
2. השרו את תפו"א החתוכים כחצי שעה במים קרים. בסיום שיטפו היטב ויבשו במגבת.
3. הכניסו את תפו"א החתוכים בקערה למיקרו ל־6 דק' כדי לרככם. זה חוסך בזמן טיגון ומבטיח שברגע שהם יהיו קריספיים מבחוץ, הם יהיו מבושלים היטב מבפנים.
4. בזמן הזה, הכינו את הרוטב. ערבבו בקערה: שמן זית, כף מיונז, תבלין טוסקנה, פפריקה מתוקה ומלח אטלנטי או גס.
5. בסיום הריכוך במיקרו, העבירו את תפוחי האדמה לסלסלת ה־AirFry, שיפכו עליהם את הרוטב וערבבו היטב.
6. הכניסו את הסלסלה לתוך הסיר הקרמי והפעילו ל־25-24 דק' בתכנית **AIR FRY** על 200 מעלות. אם שמתם מעט תפו"א אפילו פחות.
7. יש ערבבו כל 7 דק'. בגלל הכמות, תפו"א בכמה שכבות ולכן הערבוב הזה סופר חשוב!
8. כשהפוטטוס מקבלים צבע יפה ומרגישים קריספיים מבחוץ, הם מוכנים.

טיפ:
ערבבו ערבבו ערבבו, זה החלק הכי חשוב!



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

שורבה מקרונה של אתי מומיקה

זמן בישול: 4-5 דקות | להכנת: 4 מנות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

חצי חבילת פסטה (בכל צורה שתבחרו)
2 עגבניות רכות
כף גדושה פלפלצ'ומה (או לחילופין פפריקה חריפה למי שרוצה)
כפית שום כתוש
כף וחצי רסק עגבניות
כף שמן זית לטיגון
מלח, פלפל לפי הטעם
מים

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול\צריבה** לטיגון עגבניות, עד שיתרככו ממש
2. הוסיפו לטיגון כפית שום כתוש וכף פלפל צ'ומה.
3. הנמיכו את העוצמה ל־low ולאחר מכן הוסיפו מים רותחים עד לגובה הפסטה (לא לכסות לגמרי, מי שאוהב פחות סמיך יוסיף יותר מים).
4. הוסיפו כף וחצי רסק עגבניות וערבבו.
5. תבלו במלח ופלפל לפי הטעם.
6. הדליקו על תוכנית סיר הלחץ למשך 3 דקות.
7. שחררו את הלחץ, פתחו וערבבו.
8. רצוי לסחוט חצי לימון לתוך הסיר וערבבו.



חטיפים ותוספות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

בורקס דפי אורז של אנת מור

זמן בישול: 20 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

5 דפי אורז קטנים
3 עלי מנגולד
6 זיתים שחורים
פרוסת גבינה צהובה
ביצה טרופה
שומשום

טיפ:
להכין את המילוי והתוספות לפני הרטבת דפי האורז.

הוראות הכנה

1. פורסים מגבת מטבח נקייה, מרטיבים כמה רגעים את דפי האורז תחת מי ברז, מניחים על המגבת דף אורז ועל מחצית ממנו עוד אחד בצורה כזו את כל ה־5 דפים (המגבת סופגת את הנוזלים, שימו לב לא להרטיב יותר מדי את הדפים).
2. קצצו את עלי המנגולד ורססו בספרי שמן זית, טגנו במחבת, טבלו במלח פלפל ואדו עד שהעלים מתרככים.
3. בנתיים קוצצים את הזיתים ואת הגבינה צהובה לחתיכות קטנות.
4. מניחים במרכז דפי האורז לאורך כול הדפים את מילוי המנגולד, מעל המילוי לפזר את הזיתים ומעל את פרוסת הגבינה הצהובה.
5. מגלגלים את דפי האורז לרולדה ארוכה, מורידים מהמגבת מניחים בתוך הסיר הקרמי ויוצרים את הצורה שרוצים – לב,שבלול או עיגול,מורחים ביצה ומפזרים שומשום.
6. בחרו בתכנית **BAKE** על 210 מעלות למשך 20 דקות.



קינוחים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגיות שוקוצ'יפס של לינוי וולפוביץ'

זמן בישול: 20 דקות | להכנת: 20 מנות | מכשיר: AF100 – סיר טיגון ללא שמן

מרכיבים

2 וחצי כוסות קמח רגיל
1 שקית אבקת אפייה
חצי כוס סוכר חום
2 שקיות סוכר וניל
כוס אגוזים טחונים (אפשר גם קוקוס במקום)
ביצה L
2 חלמונים
50 גרם חמאה מומסת
רבע כוס שמן
רבע כוס מיץ תפוזים
כוס פצפוצי שוקוצ'יפס

הוראות הכנה

1. נפו קמח וערבבו עם אבקת אפיה וסוכר, הוסיפו אגוזים לאחר מכן הוסיפו לתערובת ביצה, חלמונים, מיץ, חמאה ושמן. ערבבו הכל.
2. הוסיפו כוס שוקוצ'יפס (ע"פ כוס חמה חד פעמית)
3. צרו עוגיות בקוטר 4 ס"מ והכניסו לאפייה בתכנית **Air Fry** על 180 מעלות 7 דקות ,הפכו והמשיכו לאפות עוד 3-4 דקות.

טיפ:
אפשר להכין כמות גדולה ולהקפיא. אפו את העוגיות על צלחת ההשחמה או ישירות בתוך התבנית.



קינוחים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת גבינה שוקולד שיש של יפה אזולאי

זמן כולל: 44 דקות | להכנת: 20 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

תבנית קוטר 24
רשת נמוכה להנחת התבנית

לעוגה החומה
1 ביצה
1/3 כוס סוכר
טיפה מעל ¼ כוס שמן
125 גרם מעדן בטעם שוקולד
(אני השתמשתי במילקי)
2-3 כפות חלב/שוקו
1 כפית תמצית רום
2 כפות אבקת שוקולית
¾ כוס קמח תופח

לעוגה הלבנה/גבינה
1 ביצה
חצי כוס סוכר
1 שקית סוכר וניל
1 כפית תמצית וניל
200 גרם שמנת חמוצה/יוגורט טבעי
250 גרם גבינה לבנה רכה לדוגמא סקי
1 כף מלאה אבקת אינסטנט פודינג וניל
2 כפות מכובדות מאוד קמח תופח

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל מרכיבי העוגה החומה לבלילה חלקה.
2. ערבבו את כל מרכיבי העוגה הלבנה לבלילה חלקה בקערה נפרדת.
3. בחרו בתכנית **BAKE** לחום 170 מעלות ל־44 דקות.
4. בזמן שהמכשיר מתחמם מזגו לסרוגין את התערובות לתוך התבנית, ע"י יצירת שלוליות אחת בתוך השנייה.
5. הניחו בתוך הסיר הקרמי רשת נמוכה, והניחו את התבנית מעל הרשת כאשר המכשיר מסמן שסיים חימום מקדים.

טיפ:
ניתן להכין גם בפודי בתכנית אפיה, אותו התהליך.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

בראוניז עוגת גלידה של יפה אזולאי

זמן בישול: 11 דקות | להכנת: 10 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

תבנית 20*20
נייר אפיה לריפוד התבנית
תרסיס שמן לשימון נייר האפיה
1 ספל גלידת שמנת (לא צמחית) רכה מאוד בכל טעם שתרצו
½ מאג קמח תופח
פצפוצי ריזס או טעם אחר

הוראות הכנה

1. ערבבו את הגלידה והקמח לבלילה אחידה ללא גושים.
2. צקו את התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפיה ושמנו בתרסיס שמן.
3. פזרו מעל הבלילה פצפוצי ריזס.
4. הפעילו את המכשיר בתכנית **BAKE** לחום 170 מעלות, לכוון ל־11 דקות.
5. כאשר המכשיר מצפצף לאות שהתחמם, הכניסו את התבנית לאפיה.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת בצק פריך במילוי קרם שקדים, תפוחים ואגסים של יפה אזולאי

זמן בישול: 60 דקות | להכנת: 20 מנות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

תבנית קוטר 24
רשת נמוכה להנחת התבנית
בצק פריך קנוי או לחלופין:
1 שמנת חמוצה
1 מחמאה
1 שקית קמח אוסם תופח = 350 גרם.

לפירות:
2 תפוחי עץ גרנד סמית
2 אגסים
2 כפות סוכר עדיף חום
קצת קינמון/תמצית וניל

לקרם שקדים:
100 גרם חמאה מאוד רכה
100 גרם אבקת סוכר
100 גרם קמח שקדים, אפשר לטחון לבד במטחנת תבלינים.
1 ביצה
1 כף תמצית רום, עדיפות גבוהה לכף רום לבן, האלכוהול, לא תמצית, יכול לשמש בהרבה עוגות, כדאי מאוד לרכוש, משדרג את הטעם.
30 גרם קורנפלור

הוראות הכנה

1. לושו את חומרי הבצק.
2. רדדו ושטחו על התבנית, דקרו את הבצק עם מזלג. אם קשה לעבוד עם הבצק הניחו כמה דקות במקרר.
3. הפעילו את המכשיר בתכנית **BAKE** בחום 170 מעלות ואפו את הבצק חצי אפיה עד שרק מתחיל להזהיב. בדקו מידי פעם ואם הבצק תופח, דקרו שוב תוך כדי האפייה. ניתן כמובן גם לאפות חצי אפיה עם משקולת (משקולת הכוונה לנייר אפיה על הבצק ועליו מפזרים קטניות כלשהן וכך הבצק לא תופח).
4. צננו את הבצק כחצי שעה.
5. פרסו את הפירות לפרוסות דקות/בינוני, ערבבו עם שאר החומרים ורככו בסיר קטן על הגז או במיקרו כמה דקות, חצי בישול, שלא יהיה יותר מידי רך. סננו ושמרו את נוזלי הבישול.
6. להכנת קרם השקדים ערבבו היטב את כל החומרים יחד.
7. צקו את קרם השקדים על הבצק ועליו סדרו והטביעו קלות את הפירות.
8. הכניסו שוב לאפיה 170 מעלות עד להזהבה, כ־30 דקות.
9. הרטיבו את העוגה החמה עם הנוזלים ששמרנו מבישול הפירות.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת גבינה בחושה של ענת נגר

זמן כולל: 45 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

500 גר גבינה לבנה 5%
כוס וחצי סוכר
2 שקיות סוכר וניל
מעט גרידת לימון
1/2 כוס שמן
3 ביצים
2 כוסות קמח תופח

הוראות הכנה

1. ערבבו בקערה גביע גבינה לבנה 5% 500 גר.
2. הוסיפו כוס וחצי סוכר ושתי שקיות סוכר וניל וערבבו.
3. הוסיפו מעט גרידת קליפת לימון (מחצי לימון), הוסיפו חצי כוס שמן, 3 ביצים וערבבו
4. הוסיפו שתי כוסות קמח תופח וערבבו.
5. מלאו את התערובת בתוך תבנית "20 והכניסו לתוך הסיר הקרמי.
6. בחרו בתכנית **BAKE** על °150 מעלות וכוונו את הזמן למשך 40-45 דקות.



מיצים וסמודים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

Summer Vibes של לוי דולב

זמן כולל: 3 דקות | להכנת: 2 מנות | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

חופן אננס קפוא
חופן מנגו קפוא
2 כפות גלידת סורבה פסיפלורה
1 יוגורט קפוא
מיץ תפוחים סחוט טרי לפי הצורך

הוראות הכנה

1. שמים את כל המרכיבים במיכל הבלנדר או השייקר.
2. להפעיל על תוכנית **SMOOTHIE**.
3. במידת הצורך הוסיפו מהמיץ תפוחים עד להגעה למרקם אווירי ואחיד.
4. לקישוט הוסיפו נענע טריה שטופה.



מיצים וסמודים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

יוגורט פירות בניחוח וניל ושקדים של נועה דרוקר

זמן כולל: 10 דקות | להכנת: 8 מנות | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

2 בננות קפואות חתוכות
3 תמרים
חצי כוס מלון קפוא
דיסק יוגורט וניל קפוא
כפית משחת וניל
2 כפות ממרח שקדים
כוס מים
כוס קרח
חצי כוס בוטנים מקורמלים

הוראות הכנה

1. הכניסו את כל המרכיבים לתוך מכל הבלנדר.
2. בחרו בתכנית **SMOOTHIE** והפעילו את המכשיר.

טיפ:
מומלץ להגיש עם בוטנים טחונים ועלי נענע טרי.



אמא מכינה

עמית מאיר

שלום, אני עמית אמא לליבי ואור ונשואה לגור.
אני רכזת הוראה במכינה קדם אקדמית בדוד ילין ולפני כ־4 שנים שקניתי
את מכשיר הנינג'ה הראשון שלי, פתחתי את קבוצת מכורי נינג'ה.
לא דמיינתי לרגע שהקבוצה תגדל בצורה כזאת ותגיע ל־20 אלף מכורים!

בהתחלה התלהבתי מה הבלנדר הקטן והמטריף שהיה לי אבל היום עם
המכשירים שברשותי הפודי, נינג'ה גריל, 4 ב־1 והחם קר
אני מבינה שהמטבח שלי לא יכול להיות בלעדיהם,
הקלות והמהירות פשוט ממכרים.
הם רק הגבירו לי את הרצון לבשל ולחקור.

ככה הוקם הדף "אמא מכינה" וערוץ היוטיוב שלי על מנת לשמור את
המתכונים ולתת לחברי הקבוצה כלים לשימוש במכשירים מהניסיון
היומיומי שלי. מזמינה אתכם אלי לקבוצה
ומזכירה לכם שזה ממכר.

מרק כרובית ערמונים של עמית מאיר, אמא מכינה

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן כולל: 35 דקות | מכשיר: HB153 – בלנדר חם קר

מרכיבים

25 גרם חמאה
בצל ו3 שיני שום
3 כוסות כרובית
כוס חלב
כוס שמנת 15%
כוס מים
חבילת ערמונים
מלח פלפל

הוראות הכנה

1. הוסיפו למכל הבלנד חמאה, בצל ושום והפעילו את תכנית **saute** כשהתכנית מסתיימת הוסיפו כרובית, חלב, שמנת 15%, מים, ערמונים ומלח פלפל לפי הטעם.
2. בחרו בתכנית **SMOOTH SOUP.**



מרק סלק לקובה של עמית מאיר, אמא מכינה

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

זמן כולל: 30 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

4 סלקים בינוניים (אני משתמשת מוכנים בוואקום)
4 מקלות סלרי
בצל גדול
מיץ מלימון בינוני/גדול איך שאתם אוהבי
כף מלח
כף וחצי סוכר
6 כוסות מים רותחים
רסק עגבניות קטן

הוראות הכנה

1. מתחילים טגנו עם קצת שמן זית על **בישול/צריבה** בצל ומקלות סלרי חתוכים לקוביות קטנות, הוסיפו את שאר המרכיבים כולל הקובות הקפואות.
2. סוגרים על **סיר לחץ** ומפעילים 30 דק.

טיפ:
הקובות שונות ויש להם עובי שונה. אם הקובה לא מוכן תסגרו ותוסיפו עוד זמן



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

אסאדו עם בירה של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 100 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

פחית בירה
כוס מים
נתח אסאדו ללא עצם
מלח
פלפל
תפוחי אדמה שלמים

הוראות הכנה

1. מזגו לתוך הסיר הקרמי פחית בירה וכוס מים.
2. מעליו הכניסו את הרשת והניחו את נתח האסאדו לאחר שתיבלתם במלח ופלפל.
3. הוסיפו בצדדים תפו"א שלמים.
4. בחרו בתכנית **סיר לחץ** במצב high למשך שעה וחצי.
5. כשמסתיימת התכנית שחררו לחץ והמתינו 10 דקות שהסיר על מצב שמירת חום.
6. פתחו את המכסה והפעילו בתוכנית **גריל** 10 דק' לקבלת צבע שחום.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

חמין אשכנזי של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: לילה שלם | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

בצל גדול חתוך לטבעות
כוס שעועית לבנה מושרת
כוס גריסי פנינה מושרים
בשר (אני מעדיפה צלעות מס 2)
עצמות מוח
2 קבנוסים גדולים חתוכים
מלח
פפריקה

הוראות הכנה

1. טגנו בצל בתוכנית **בישול/צריבה,** הוסיפו את קוביות הבשר וצרבו מכל הצדדים. הוסיפו את תפו"א, השעועית המושרת והגריסי פנינה המושרים. פזרו מעל את הקבנוסים והעצמות מוח.
2. תבלו במלח ופפריקה כל אחד לפי הטעם שלו.
3. הוסיפו מים לכיסוי.
4. הניחו לסיר לרתוח ואז העבירו לתכנית **בישול איטי** על HI לכמה שעות. אם זה ללילה שלם להעביר ל־LO.

טיפ:
הכי כייף זה כל הלילה לפחות 8 שעות.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

חמין ספגטי של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 4 שעות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

2 בצלים
4 שיני שום
6 כרעיים
גריל עוף
ספגטי
קופסא של רסק עגבניות קטן

תבלינים לפי הטעם:
גריל עוף, מלח
פלפל, כורכום, מרק עוף
פפריקה מתוקה

טיפ:
תנו לזה להשרף זה טעים.

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** וטגנו 2 בצלים שחתוכים לחצאי טבעות עם קצת שמן זית.
2. הוסיפו עוד 4 שיני שום חתוכות לטבעות.
3. בצד תבלו את הכרעיים בגריל עוף ומלח פלפל. הוסיפו לטיגון וצרבו אותם טיפה. כסו עם מים רותחים. הוסיפו את רסק העגבניות ותבלו במלח, פלפל, כורכום, גריל עוף, פפריקה ומתוקה ומרק עוף לפי הטעם.
4. שברו את הספגטי ל־2 והכניסו לתוך הנוזל (דאגו שכל הספגטי מכוסה בנוזל)
5. הביאו לרתיחה.
6. בחרו בתכנית בישול איטי למשך 4 שעות לפחות.
7. קצת לפני שאוכלים הפעילו **בישול/צריבה** שיהיה קראסט למטה ואז העבירו לתכנית אפיה בשביל שיהיה קראסט שווה מלמעלה.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוף ותפוא ברוטב של עמית מאיר, אמא מכינה

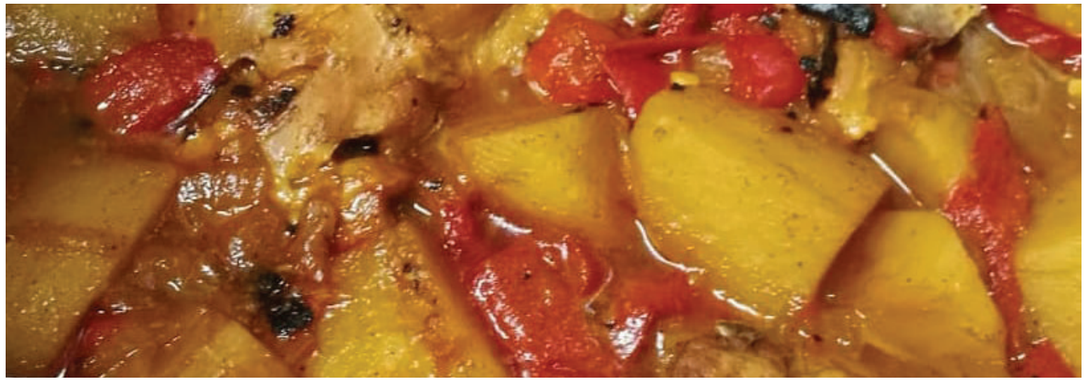
זמן כולל: 45 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

בצל גדול חתוך לחצאי טבעות
3 גמבות חתוכות לרצועות
עבניה חתוכה קטן
ראש שום
3 כרעיים
פפריקה
מלח ופלפל
5 תפוא חתוכים גס

הוראות הכנה

1. טגנו בפודי על **בישול/צריבה** בצל , הוסיפו גמבות, עגבניות,שום, כרעיים.
2. הוסיפו מים עד לכיסוי התבשיל ותבלו בפפריקה, מלח ופלפל לפי הטעם.
3. הוסיפו תפו"א.
4. עכשיו בפודי יש 2 אפשרויות:
5. אם יש לכם זמן אז תביאו לרתיחה על **בישול/צריבה** ואז תשימו על בישול ארוך כמה שעות.
6. אם אין לכם זמן אז **סיר לחץ** 40 דק'.
7. לסיום הוציאו חלק מהנוזלים (אחלה ציר).
8. להשאיר את התבשיל להצטמצם על בישול/צריבה.
9. החליפו לתכנית גריל עד לקבלת צבע שחום.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

שווארמה של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 13 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

שמן זית
תבלין שווארמה
מלח
בצל חתוך לחצי טבעות

הוראות הכנה

1. נקו ותתכו את השווארמה הודו לרצועות.
2. ערבבו עם שמן זית לפי הטעם ותבלין שווארמה אפשר גם טיפה מלח.
3. הפעילו את המכשיר על תכנית **GRILL**, מצב high. לאחר סיום החימום מראש ואז הוסיפו את הבצל וצלו למשך 3 דקות והוסיפו את השווארמה.
4. ערבבו מעט ובשלו למשך 10 דקות נוספות. ערבבו מדי פעם.
5. הגישו בטורטיה מקמח מלא עם חומוס, סלט בצל סומק, כרוב עם לימון ושמן זית וסלט ירקות.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוף במלח של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 60 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

4 כרעיים עם העור
2 בטטות
2 שום
½ קילו מלח גס

הוראות הכנה

1. הניחו בתחתית התבנית חצי קילו מלח גס ועליו שימו נייר אפיה בגודל התבנית.
2. ניחו מעל נייר האפייה את העוף, הבטטות וראשי השום.
3. בחרו בתכנית **אפייה** על 180 מעלות והפעילו למשך כשעה. לאחר שעה בדקו אם מוכן.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פתיתים עם נקנקיות של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 3 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

בצל גדול חתוך לקוביות
חבילת נקנקיות חתוכה לטבעות
שקית פתיתים
גריל עוף
פפריקה
מלח
מים

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** על HI הוסיפו מעט שמן, בצל ונקניקיות וטגנו עד לקבלתמעט צבע שחום.
2. הוסיפו פתיתים ותבלו לפי הטעם - גריל עוף, פפריקה ומלח.
3. הוסיפו מים לפי הוראות השקית (960 מל).
4. סגרו עם המכסה סיר הלחץ, בחרו בתוכנית סיר לחץ והפעילו למשך 3 דקות.

טיפ:
מי שלא אוהב נקנקיות יכול להחליף בקוביות פרגיות אפשר הוסיפו ירק מגורד.



מנות עיקריות

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מוח ברוטב חריף של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 90 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

מוח בקר

מצרכים לרוטב
1-2 פלפלים ירוקים חריפים
3-4 יחידות גמבה אדומה
1 ראש שום גדול
1 חבילה כוסברה טרייה
½ כוס +¼ כוס שמן קנולה
1½ כוסות מים
1 כפית מלח
1 כפית גדושה פפריקה
מתוקה
¼ כפית כורכום

טיפ:
אני משתמשת במכסה זכוכית שמתאים לסיר ולא עם המכסה הנפרד.



הוראות הכנה

למוח:
1. הכנות למוח צריכים לעשות מראש, שימו בסיר מים 2 כפות חומץ ואת המוח והרתיחו למשך 15-10 דק'. לאחר מכן העבירו את המוח לקערה עם מים קרים וקרח לקירור של כ־10 דק' ולאחר מכן הוציאו מהמים והניחו בתוך בכלי סגור.
2. לאחר שעתיים -לילה הוציאו וקלפו את הקליפה. (מציעה לראות סרטונים שמסבירים).
3. חותכים לרבעים.

הכנת הרוטב:
4. שטפו את הפלפלים החריפים וחתכו לחצי.
5. נקו את הגמבות מגרעינים ופרסו לפרוסות בעובי של 2 ס"מ.
6. קילפו את שיני השום ושטפו את הכוסברה.
7. חממו ¼ כוס שמן בסיר הקרמי והניחו בתוכו את כל סוגי הפלפלים, השום וחצי חבילת כוסברה. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** בטמפ נמוכה תוך ערבוב מידי פעם עד שהפלפלים רכים לחלוטין ומוכנים.
8. הוסיפו לסיר מים עד שמגיעים לרתיחה.
9. הניחו בקערית ½ כוס שמן, מלח, פפריקה וכורכום וערבבו היטב.
10. הניחו את המוח בתוך הסיר בשכבה אחת, שפכו מעליו את הרוטב שהכנו בקערית, הוסיפו מעל את חצי חבילת הכוסברה הנותרת.
11. בשלו עם סיר חצי פתוח ועל אש בינונית – גבוהה כשעה וחצי עד הרוטב מצטמצם בסיר.

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

פיצה ברוטב בשמל חצילים של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 60 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

חציל גדול
50 גרם חמאה
50 גרם קמח
500 מל חלב
במלח ופלפל
בצק מוכן לפיצה

טיפ:
השתמשנו בבצק קנוי, אפשר כמובן להכין בצק ביתי.

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **GRILL** על מצב MAX והפעילו ל-20 דקות. לאחר החימום מראש הוסיפו את החציל והפכו אותו לאחר 10 דקות.
2. הכנת הבשמל: המיסו 50 גרם חמאה והוסיפו 50 גרם קמח. ערבבו והוסיפו במקביל 500 מל חלב. המשיכו לערבב עם מטרפה עד שמסמיך. תבלו במלח ופלפל.
3. רוקנו את החציל, מעכו עם מזלג וערבבו עם הבשמל או למי שיש בלנדר חם קר, הוסיפו את הבשמל והחציל וטחנו אותם.
4. את הבשמל חצילים מורחים על הפיצה במקום רוטב העגבניות הרגיל.
5. מעל הרוטב פזרו גבינה צהובה ופטריות.
6. הכניסו לתנור/גריל/פודי עד שמזהיב.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

דפי אורז ממולאים של עמית מאיר, אמא מכינה

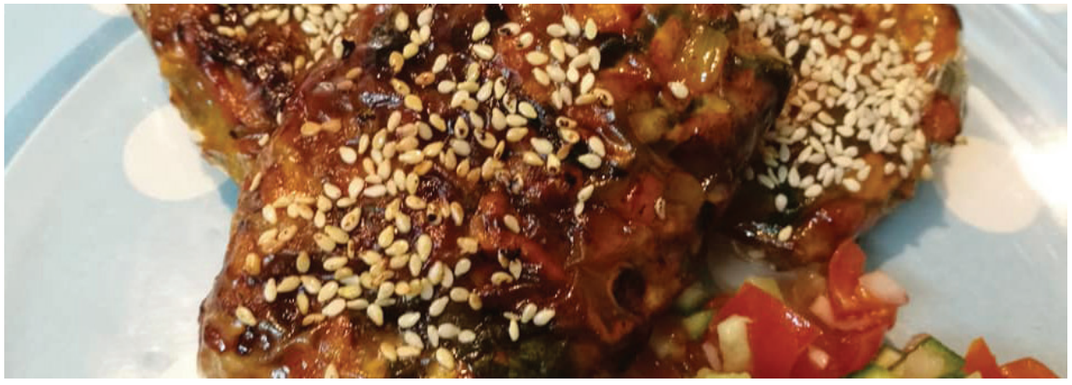
זמן כולל: 10 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

דפי אורז
בצל
שום
גזר
חופן תרד
תבלין קארי מסאלה
מלח

הוראות הכנה

1. חתכו בצל לקוביות קטנות וטגנו. הוסיפו שום קצוץ קטן וגזר (או יותר) שחתוכים לקוביות קטנות.
2. טגנו עד שהגזר משנה צבע ונעשה טיפה רך. הוסיפו חופן תרד קצוץ. תבלו בקארי מסאלה (של התבלינים של איילת) ומלח.
3. רססו שמן מעל ומפזרים שומשום.
4. בחרו בתוכנית **טיגון באוויר חם** על 200 מעלות עד שמוכן.
5. הפכו פעם אחת.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מג'דרה של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 6 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

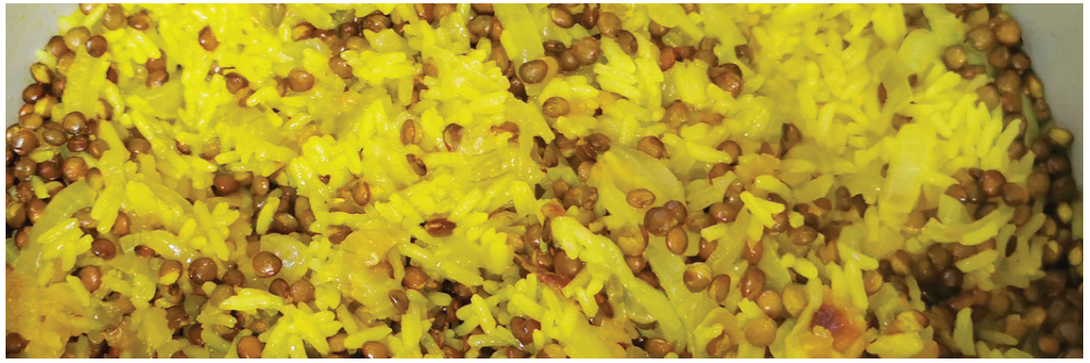
מרכיבים

2 בצלים
1/2 עד כפית שטוחה כורכום
1/2 עד כפית שטוחה כמון
מלח
כוס אורז
כוס עדשים מושרות
2 כוסות מים

הוראות הכנה

1. בחרו בתכנית **בישול/צריבה** על מצב HI וטגנו בצל עם שמן זית.
2. הוסיפו אורז ועדשים.
3. הסיפו לפי הטעם ½ עד כפית שטוחה כורכום ו½ עד כפית שטוחה כמון. הוסיפו מלח לפי איך שאוהבים.
4. הוסיפו את המים.
5. סגרו עם מכסה סיר הלחץ והעבירו לתכנית **סיר לחץ** למשך 5 דקות.

טיפ:
אצלי באופן קבוע יש במקפיא עדשים שהשרתי אותן למשך לילה ומחולקות לשקיות של כוס. שניה לפני שמכינה מוציאה מהמקפיא ושמה מלא מים ונותנת לעמוד עד שצריכה הוסיפו. מסננת את המים ומכניסה.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

תפוא סמאצ' של עמית מאיר אמא מכינה

זמן כולל: 40 דקות | מכשיר: AG301 – נינג'ה גריל

מרכיבים

תפוא
מלח
לילו ספייס

הוראות הכנה

1. הכניסו לתוך הסיר הקרמי את תפוחי האדמה וכסו אותם במים עד לכיסוי. בחרו בתכנית **GRILL** והפעילו למשך 30 דק על מצב HI.
2. כשמסתיים הבישול העבירו למסננת להתקרר קצת.
3. בחרו בתכנית **GRILL** במצב HI ובצעו חימום מראש.
4. לאחר החימום מראש הניחו את התפוא בתבנית ומעכו מעיכה או שתיים. לא לפרק את התפוא.
5. פזרו מעל שמן זית ותבלינים שאוהבים. מלח ולילו ספייס.
6. הכניסו את הסלסלה לתוך הסיר הקרמי.
7. הוציאו לאחר 8 דקות או כאשר רואים שזה שחום.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מאפינס תירס של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 15 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

גביע קוטג'/גבינה (250 גר')
פחית תירס מסוננת (400 גר')
חצי כוס גבנצ מגורדת
3 ביצים
חצי כוס קמח תופח
מלח ופלפל

הוראות הכנה

1. ערבבו הכל ומזגו בגביעי מאפינס או תבניות משומנות.
2. אופים בנינג'ה גריל/פודי על תכנית **אפייה** על 170 מעלות כ־15 דק'.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

בורקס מבצק ספידי של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 10 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

2 כוסות קמח
1/2 כוס שמן
1/2 כוס מים חמים
כפית שטוחה מלח

למילוי:
כחצי קילו בבשר טחון
בצל
שום
מלח ופלפל
תבלינים

הוראות הכנה

1. במעבד/מיקסר שמים קמח, שמן, מים חמים, כפית מלח.
2. עבדו את הבצק והניחו בצד.
3. עכשיו מכינים איזה תוספת שרוצים!
4. טגנו בצל ושום, הוסיפו את הבשר הטחון ותבלו במלח, פלפל ותבלינים שאתם אוהבים.
5. ממלאים סוגרים ומברשים בביצה.
6. פזרו מעל שומשום.
7. בחרו בתכנית **AIR FRY** על 190 מעלות כ־10 דקות. שימו לב שאם הם טיפה עבים לשים 12 דקות.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

מגולגלות שוקעות של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 5 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

בצק פריך מוכן (אני השתמשתי בשל מעדנות)
ממרח תמרים/נוטלה
אבקת סוכר

טיפ:
אל תנסו לפתוח את הבצק שהוא קפוא, הוא ישבר לכם. תנו לו כמה דק' בחוץ.

הוראות הכנה

1. הפשירו את הבצק במקרר ולפני השימוש הוציאו לכמה דק' בחוץ ורק אז פתחו.
2. פתחו את השקית והשאירו על הניילון. מירחו שיכבה דקה של הממרח.
3. גלגלו לרולדה, לא דחוס מידי, חתכו לחצי שיתאים לתבנית.
4. לאחר מכן חתכו רצועות לא עד הסוף שיתפרק אבל שכן יהיה ניתן לפרק לאחר האפיה.
5. בחרו בתכנית **אפייה** וכוונו לטמפרטורה 170 מעלות ותנו למכשיר להתחמם. שימו על נייר אפיה בגודל של הסיר. כשהמכשיר מסיים להתחמם הכניסו בזהירות.
6. כמה זמן? זה משתנה במכשיר שאתם משתמשים... פשוט בדקו.
7. לאחר שהוצאתם תנו לעוגיות טיפה להתקרר ואז פזרו אבקת סוכר.
8. תוספות אפשריות: ממרח תמרים עם אגוזי מלך קצוצים, קוקוס קלוי, נוטלה עם שוקולד קצוץ, חלבה מפוררת.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת גזר של עמית מאיר אמא מכינה

זמן כולל: 22 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

¾ כוס שמן
¾ כוס סוכר חום (אפשר לבן)
3 ביצים
2 כוסות דחוסות של גזר מגורד (עשיתי במעבד)
כפית קינמון
כוס ו¾ קמח כוסמין (אפשר חיטה)
שקית אבקת אפיה

הוראות הכנה

1. ערבבו את כל המרכיבים חוץ מהקמח ואבקת האפייה.
2. כשהעיסה אחידה הוסיפו את הקמח והאבקת האפיה.
3. בעזרת 2 כפות מלאו את התבניות (שמנו אותן קודם לכן עם מעט ספריי שמן). לאחר ששומנו.
4. בחרו בתכנית **אפייה** על 170 מעלות כ־22 דק' ובדקו עם קיסם שמוכן.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת שמרים של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 17 דקות | להכנת: 4 עוגות אינגליש קייק | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

לבצק:
1 קילו קמח
קורט מלח
2 כפות שמרים יבשים
150 גרם סוכר
3 ביצים
2 כוסות מים
כוס שמן

למילוי:
חצי כוס שמן
2 כוסות אבקת סוכר
½ כוס אבקת קקאו

סירופ סוכר לזיגוג:
כוס סוכר
כוס מים
קצת גרידת לימון

הוראות הכנה

1. בשלו את מרכיבי הסירופ על להבה בינונית עד שהסוכר נמס וקררו.
2. הוסיפו לתוך הקערה של המיקסר קמח בצד אחד ואת המלח וכסו ובצד השני את השמרים והסוכר וכסו. הוסיפו את הביצים ומים. הדליקו את המיקסר ועבדו כמה דקות עד שמתגבש בצק.
3. מיד כשמתחיל להתגבש הוסיפו את השמן.
4. המשיכו ללוש עוד כמה דק'. צריך להיות בצק דביק שנפרד מהקערה ונשאר דביק בתחתית.
5. התפיחו למשך כשעה.
6. לאחר מכן חלקו את הבצק ל־4 חלקים.
7. רדדו כל עלה של בצק, מרחו במילוי, גלגלו, חוצים לשתיים וקולעים לצמה.
8. הניחו שוב להתפחה של כשעה.
9. הברישו בביצה והכניסו **לגריל** שחומם ל־170 מעלות כ־17 דקות.
10. בדקו עם קיסם. והוציאו אם הקיסם יוצא יבש ולא רטוב.
11. לאחר ההוצאה מהגריל שפכו על העוגה את הסירופ.

טיפ:
בשביל לעשות בנינג'ות השתמשו בתבנית עם חור לאפיה גם במרכז העוגה.



למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

עוגת תפוזים של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: 30 דקות | מכשיר: OP300 – נינג'ה פודי

מרכיבים

3 ביצים
0.5 כוס סוכר
1 סוכר וניל
1 פודינג וניל
0.5 כוס קוקוס
0.5 כוס שמן
1.5 כוסות מיץ תפוזים
1.5 כוסות קמח תופח (אפשר גם קמח רגיל עם 2 כפיות אבקת אפיה)

הוראות הכנה

1. ערבבו את הביצים עם הסוכר בעזרת מטרפה. הוסיפו את שאר המרכיבים וערבבו היטב.
2. הניחו בתבנית משומנת (ממליצה לעשות בתבנית קוגלהוף או בקאפקייקס)
3. הכניסו לגריל/פודי, בחרו בתכנית **BAKE** ב־170 מעלות למשך 30 דק'.
4. בדקו עם קיסם אם מוכן.





קינוחים

למתכונים נוספים היכנסו לאתר Ninja
www.ninjakitchen.co.il

אייריש קרים של עמית מאיר, אמא מכינה

זמן כולל: דקה אחת | מכשיר: CT683 – מעבד מזון 4 ב־1

מרכיבים

3/4 כוס וודקה
כפית נס קפה
שמנת מתוקה
פחית חלב מרוכז
כוס ויסקי
כפית תמצית וניל

הוראות הכנה

1. מכניסים את כל המרכיבים למכל הבלנדר ונותנים לו כ־30 שניות הפעלה שהכל יתערבב.
2. מגישים עם קוביות קרח.