



Electrolux



# Smoothies

Osvježava, energizira, uljepšava

# Milkshakeovi i smoothieji



## Što je smoothie?

Smoothie je kremasto piće pripravljeno od voća i povrća te obično razrijeđeno vodom. Može se pripraviti od bilo kojeg voća i povrća, uz dodatak mlijeka, žitarica, sjemenki, uljnih sjemenki, zobnih pahuljica, začina, čokolade ili kaka.

## Vaš zdravstveni vodič

Postoje brojni pozitivni učinci pripravaka od voća i povrća: oni su osvježavajući, energizirajući i uljepšavajući, a ne pijemo ih dovoljno. Ova knjižica receptata i jednostavni Electrolux blenderi pomažu vam da uključite smoothie u vašu svakodnevicu. Ponosno vam predstavljamo 34 ukusna recepta. Bilo koji od ovih zdravih napitaka može se pripraviti za svega nekoliko minuta s pomoću Electrolux blendera.

## Koji je vaš blender?

Možete odabrati bilo koji iz asortimana različitih blendera. Ako je kuhanje vaša strast, potreban vam je vrhunski blender (ESB 9300), koji uzima ono najbolje iz svakog sastojka. Ako ste sportski tip, odaberite sportski blender (ESB 2500) s pomoću kojega možete jednostavno ponijeti svoj smoothie sa sobom. Također vam nudimo širok izbor štapnih miksera s različitim dodatnom opremom koja će vam pomoći u pripremanju tijekom kuhanja.

Želimo vam mnogo energizirajućih, osvježavajućih iskustava!

S poštovanjem  
tim Electrolux



# Uživajte!

Smoothie unosi boje, okuse i energiju u svakodnevni život. Potrebno vam je samo neko svježije voće ili povrće i dobar blender kako biste svoju svakodnevnicu pretvorili u zdraviji životni stil. Ili kako biste s vremena na vrijeme uživali u dobrom smoothieju!

Pripravljanje smoothieja nije nuklearna fizika, ali je potrebno posvetiti pozornost kako biste pronašli upravo onaj za vaše trenutne potrebe. Slijedi brzi vodič za smoothieje.



## **Hranjivi smoothie za aktivne sportove**

Ovaj gusti smoothie sadrži mlijeko ili različita biljna mlijeka te mnoge zdrave sastojke kako bi nas hranio tijekom cijelog dana ili nam osigurao hranjive sastojke nakon vježbanja. Neki od njih mogu poslužiti i kao desert. Ovaj hranjivi smoothie pomaže pri kontroli osjećaja gladi, puni naša umorna tijela i bori se protiv umora.

## **Zeleni smoothie za detoksikaciju vašeg tijela**

Svi znamo da je konzumiranje pet porcija povrća na dan vrlo zdravo, ali, isto tako, to ponekad nije jednostavno. Zeleni smoothie savršen je način hranjenja našeg tijela jednom ili dvije porcije povrća. Zeleni smoothie ima manji udio šećera ili nikakav udio šećera u odnosu na voćne inačice te je stoga odličan dodatak našoj prehrani. Izvrstan je izvor vitamina i minerala te se jednostavno probavlja. Također, pun je antioksidansa, kalcija i kalija.

## **Energizirajući smoothie za živahna jutra**

Energizirajući smoothie sadrži samo voće i jednostavno probavljivo povrće. Ovaj smoothie puni vaše tijelo energijom bez opterećivanja probavnog sustava. Stoga je ovo odličan izbor za početak dana. Ovaj smoothie pokreće rad vašeg metabolizma, revitalizira i budi vaše tijelo. Popijte ovaj smoothie u bilo koje doba dana kada trebate osvježavajuću energiju.

# Ljetno voće s jogurtom

Sastojci (za 2 serviranja):

- 125 ml jogurta
- 2 šljive
- 1 breskva
- 1 nektarina
- ½ šalice šumskog voća
- 1 žlica meda

Priprema:

U blender stavite voće i med te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, prije miješanja dodajte kocke leda kako biste dobili rjeđi napitak.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Smokve i javorov sirup

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 banana
- 4 velike smokve
- 1 žlica javorova sirupa
- 1 dl bademova mlijeka

Priprema:

U blender stavite voće, bademovo mlijeko i javorov sirup te miješajte dok ne dobijete kremastu smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



# Beskva Melba

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g bresaka
- 100 g malina
- 100 ml soka od bresaka
- ½ iscijeđene naranče
- 150 ml jogurta od vanilije

Priprema:

U blender stavite voće, sok od voća i jogurt od vanilije te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, možete dodati još jogurta ili kocke leda.



ESB9300

#### **Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.**

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Naranča, grejp, mandarina i kefir

Sastojci (za 2 serviranja):

- Sok od 1 naranče
- Sok od ½ grejpa
- Sok od 2 mandarine
- 2 banane
- 200 ml kefira ili mlaćenice

Priprema:

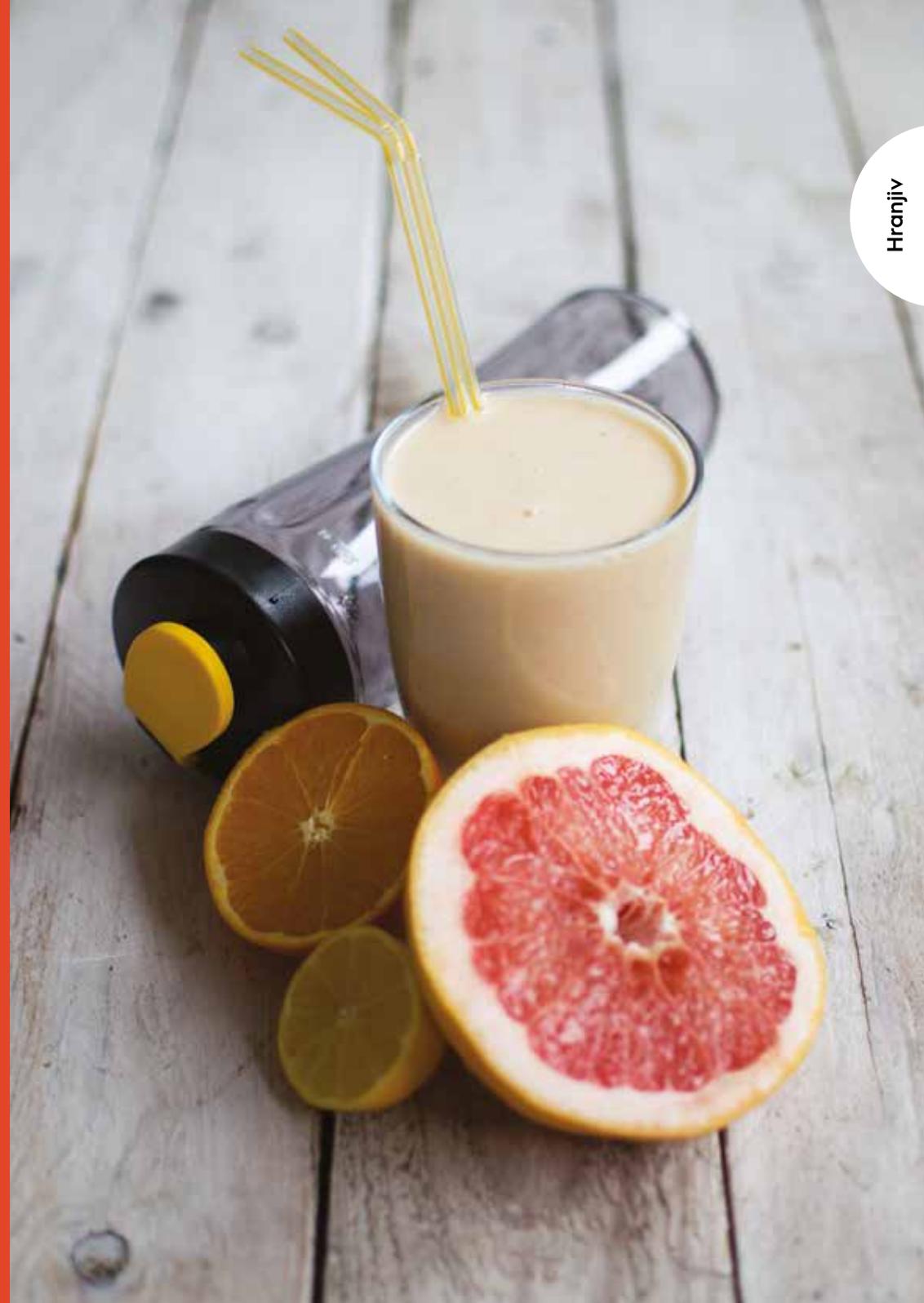
U sportski blender stavite bananu, sok od voća i kefir te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, možete dodati još soka od voća ili kocke leda.



ESB2500

**Kompaktan, savršen za ljubitelje zdravog životnog stila i koktele, ispunit će očekivanja svakog člana obitelji.**

- Uključene dvije Tritan boce, svaka od 600 ml. Tritan je materijal koji je gotovo neslomljiv i koji ne zadržava okuse i mirise.
- Miksajte - ponesite - pijte
- Oštrice od nehrđajućega čelika
- Otpornost na temperature od -40 °C do 80 °C



# Jagode s avokadom

Sastojci (za 2 serviranja):

- ½ avokada
- 150 g jagoda
- 200 ml soka od jabuke
- sok od 1 limuna
- 1 žlica meda

Priprema:

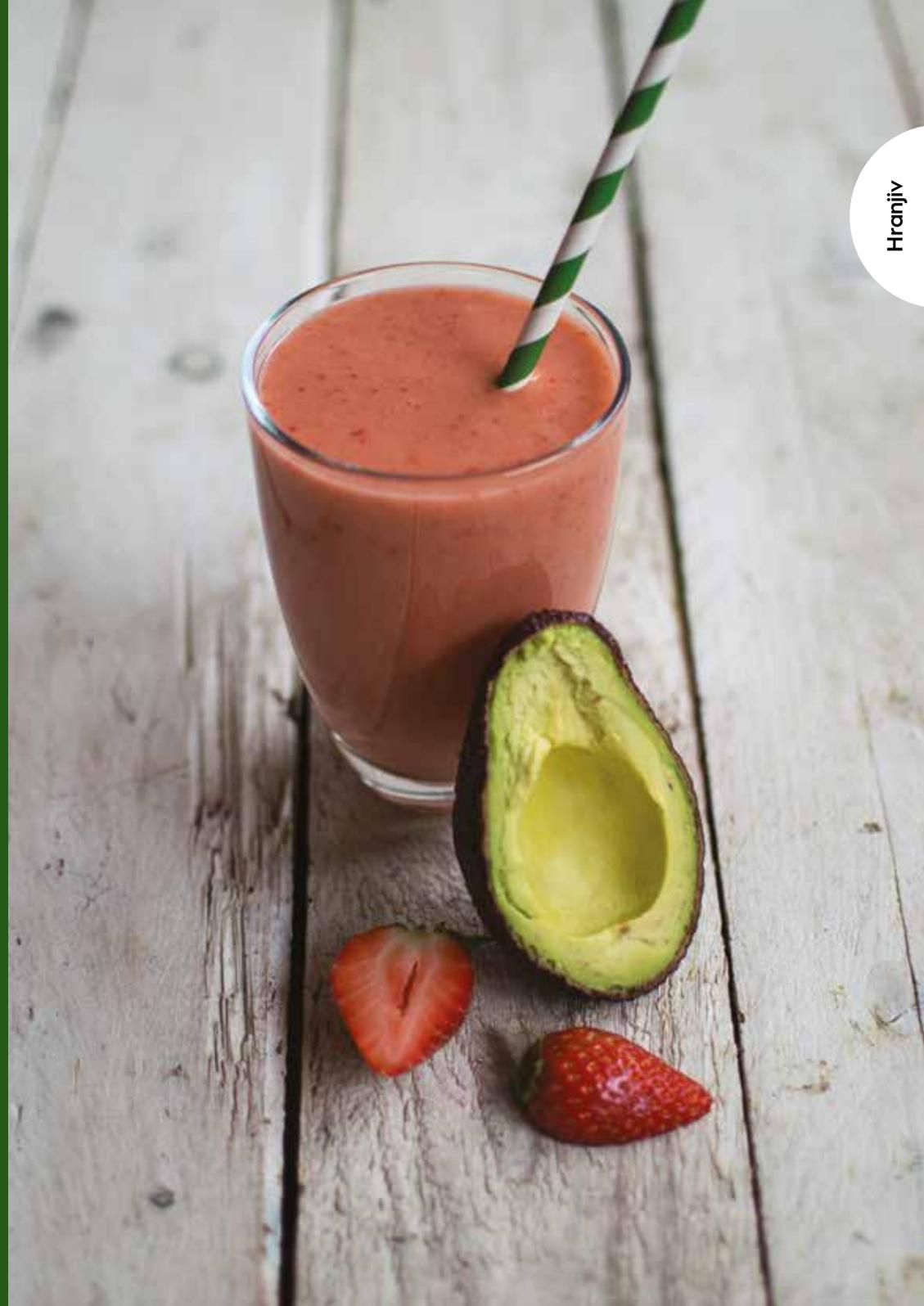
U blender stavite jagode i avokado, dodajte sok od jabuke i limete te potom med. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



**ESB2300**

#### Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



# Torta od sira s jagodama

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g jagoda
- 100 ml bademova mlijeka
- 100 g krem sira
- 1 žlica zobenih pahuljica
- 2 žlice meda

Priprema:

U posudu stavite jagode, krem sir, med i zobene pahuljice, dodajte bademovo mlijeko te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, dodajte kocke leda i ponovite postupak.



ESTM3400

**Štapni mikser s podnožjem od nehrđajućega čelika i različitim dodacima**

- Snaga: 600W

**Uključena dodatna oprema:**

- Mini sjeckalica
- Mutilica
- Posuda od 600 ml



# Dinja medljika s borovnicama

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g dinje medljike
- 150 g borovnica
- ½ banane
- 150 ml soka od jabuke
- sok od ½ limuna
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Priprema:

U posudu stavite voće, sok od limuna, sok od jabuke i ekstrakt vanilije te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, dodajte kocke leda.

**Štapni mikser s podnožjem od nehrđajućega čelika i različitim dodacima.**

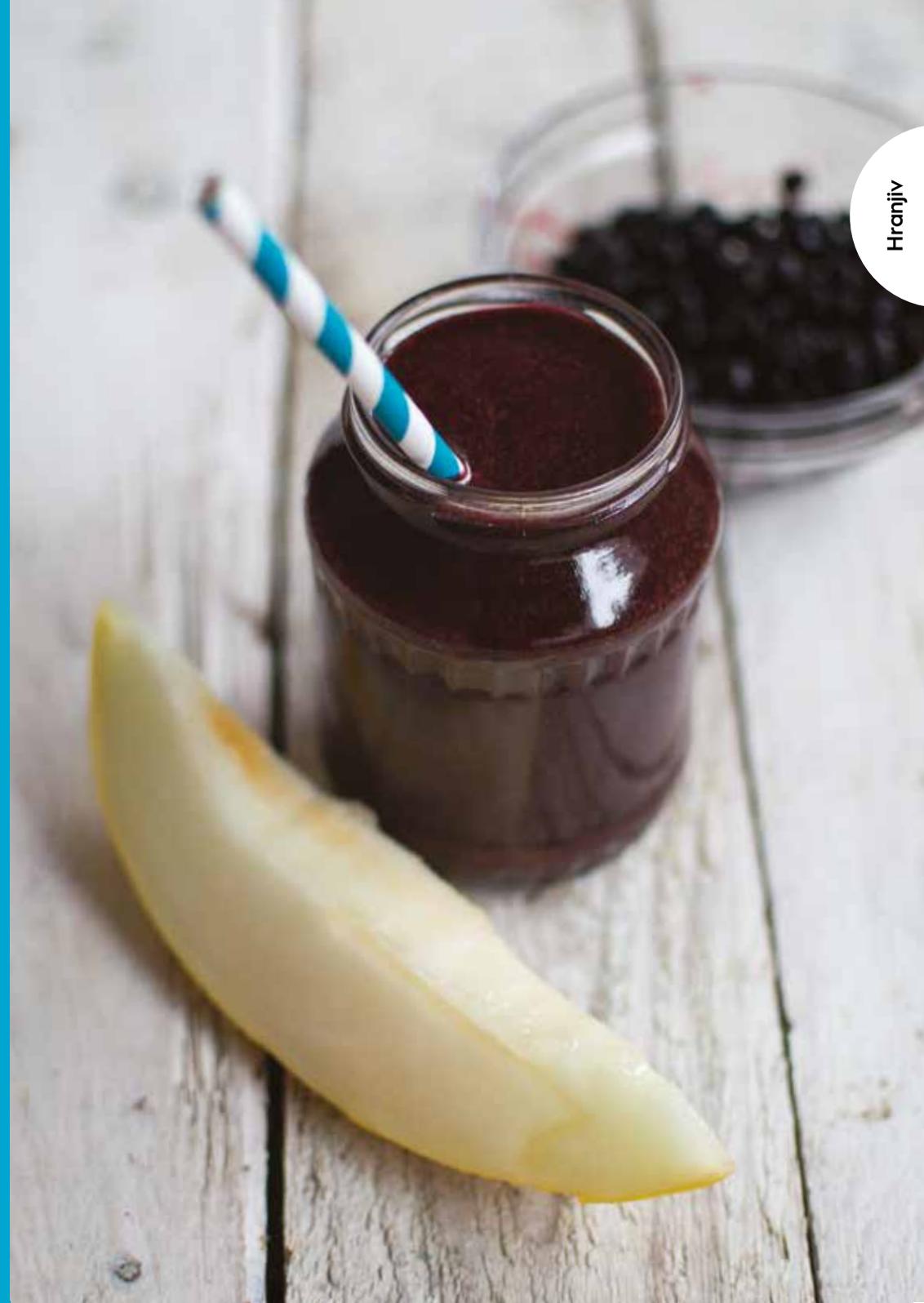
- Snaga: 700W
- Postavke 2 brzine

**Uključena dodatna oprema:**

- Mini sjeckalica
- Mutilica
- Miješalica
- Mješač za krumpir
- Posuda



ESTM6500



# Jabuka i kruška

Sastojci (za 2 serviranja):

- ½ jabuke
- 1 kruška
- 1 banana
- 1 žličica naribanog đumbira
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 2,5 dl soka od jabuke

Priprema:

U posudu stavite voće, cimet i đumbir i miješajte dok ne dobijete kremastu smjesu. Dodajte sok od jabuke kako biste postigli željenu gustoću. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



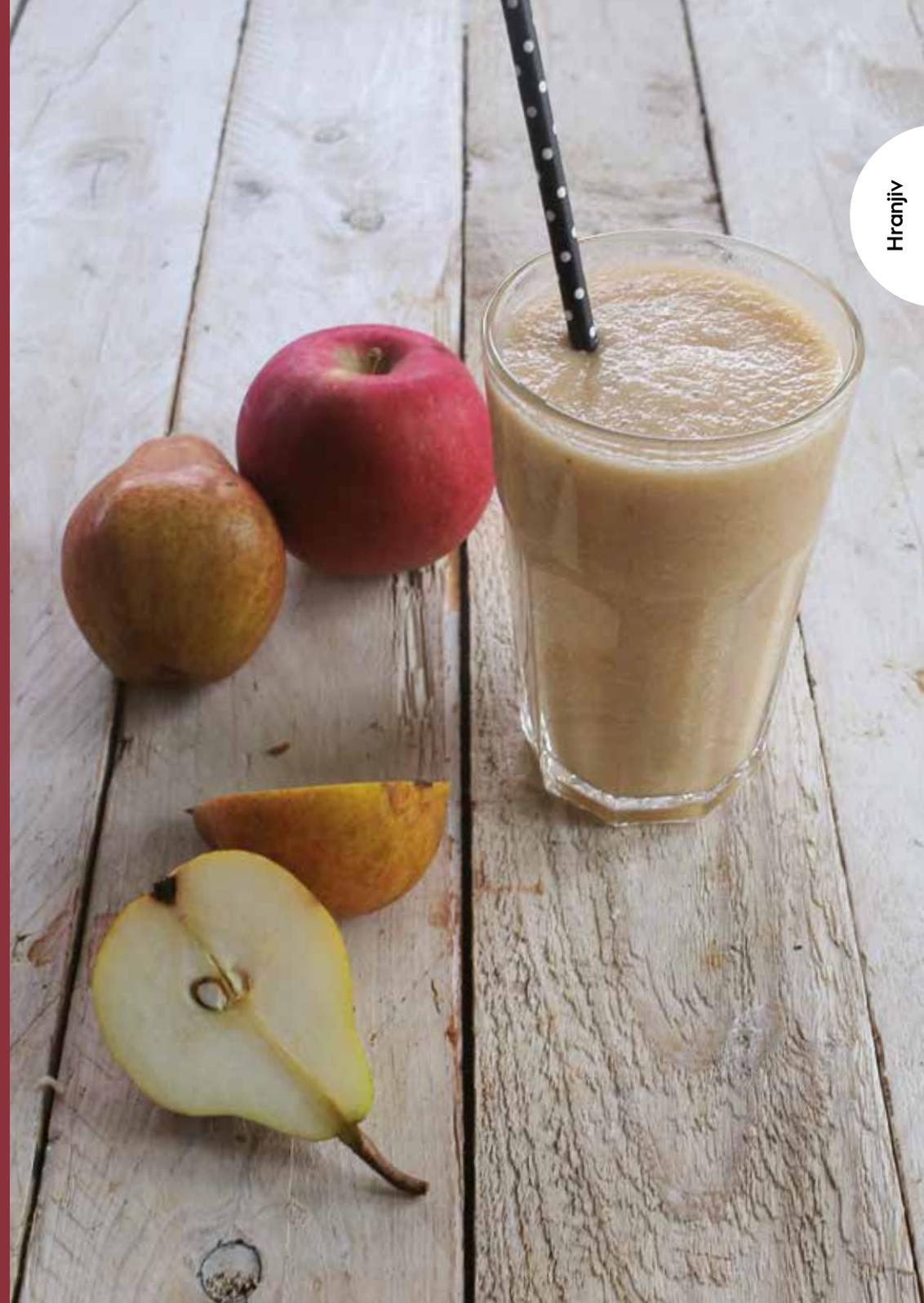
ESTM3400

**Štapni mikser s podnožjem od nehrđajućega čelika i različitim dodacima**

- Snaga: 600W

**Uključena dodatna oprema:**

- Mini sjeckalica
- Mutilica
- Posuda od 600 ml



# Limunska trava i mango

Sastojci (za 2 serviranja):

- 200 g manga
- 1 banana
- 100 ml kokosova mlijeka
- 1 stručak limunske trave
- ½ žličice naribanog đumbira
- sok od ½ limuna
- 1 žlica meda

Priprema:

Narežite limunsku travu i stavite u sportski blender zajedno s voćem, naribanim đumbirom, kokosovim mlijekom, sokom limuna i medom. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, možete dodati još kokosova mlijeka ili kocke leda.



# Šljive i borovnice s cimetom

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g šljiva
- 50 g borovnica
- 1 banana
- 150 ml soka od jabuke
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 1 žlica meda

Priprema:

U sportski blender stavite voće i cimet, dodajte med i sok od jabuke i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB2500

**Kompaktan, savršen za ljubitelje zdravog životnog stila i koktele, ispunit će očekivanja svakog člana obitelji.**

- Uključene dvije Tritan boce, svaka od 600 ml. Tritan je materijal koji je gotovo neslomljiv i koji ne zadržava okuse i mirise.
- Miksajte - ponosite - pijte
- Oštrice od nehrđajućega čelika
- Otpornost na temperature od -40 °C do 80 °C



# Banana, špinat, bademovo mlijeko i đumbir

Sastojci (za 2 serviranja):

- 50 g špinata
- 1 banana
- ½ kruške
- 1 žlica limunova soka
- ½ žličice naribanog đumbira
- 1 žlica meda
- 250 ml bademova mlijeka

Priprema:

U blender stavite špinat, bananu i očišćenu krušku. Dodajte naribani đumbir, med, limunov sok i bademovo mlijeko. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

**Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.**

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



ESB9300



# Ananas, kelj i matcha\*

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 avokado
- 150 g ananasa
- 50 g kelja
- 1 svežanj listova mente
- 1 žlica meda
- 1 žličica matcha\* praha
- sok od ½ limuna
- 250 ml sojina mlijeka

Priprema:

U sportski blender stavite kelj, avokado i ananas narezan na kockice. Dodajte listove mente, med, matcha prah, limunov sok i sojino mlijeko te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako koristite smrznuti ananas, tekstura vašeg napitka bit će glađa.

\*matcha - prah zelenog čaja



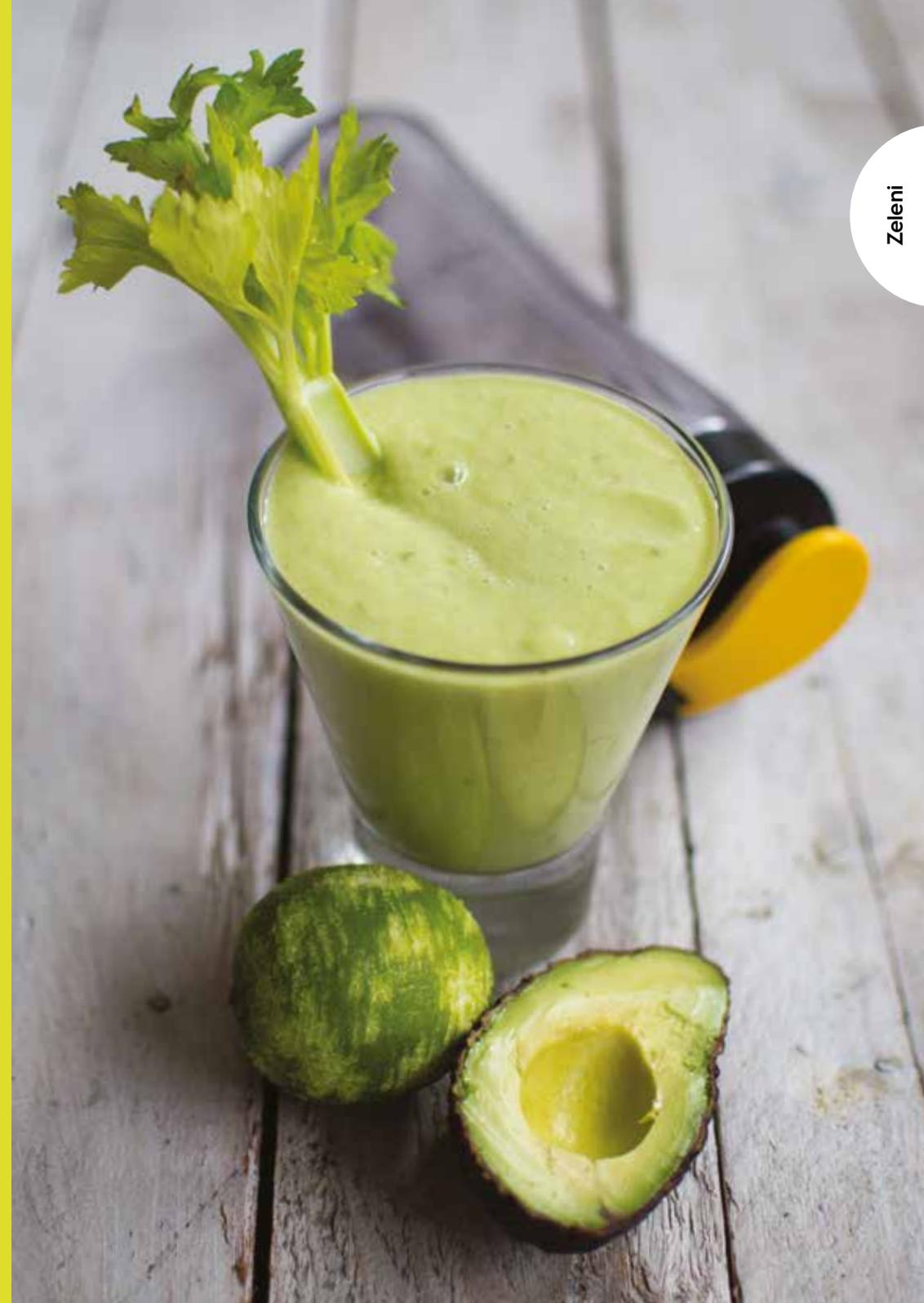
# Celer, krastavac i agrumi

Sastojci (za 2 serviranja):

- 2 stabljike celera
- ½ krastavca
- sok i meso od ½ limuna
- naribana kora 1 limuna
- 1 avokado

Priprema:

Narežite celer i krastavac te ih stavite u sportski blender i miješajte. Potom procijedite pripravak i ponovno ga stavite u blender. Dodajte avokado, limun i limunov sok, naribanu limunovu koricu te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite, dodajte hladnu vodu ili kocke leda.



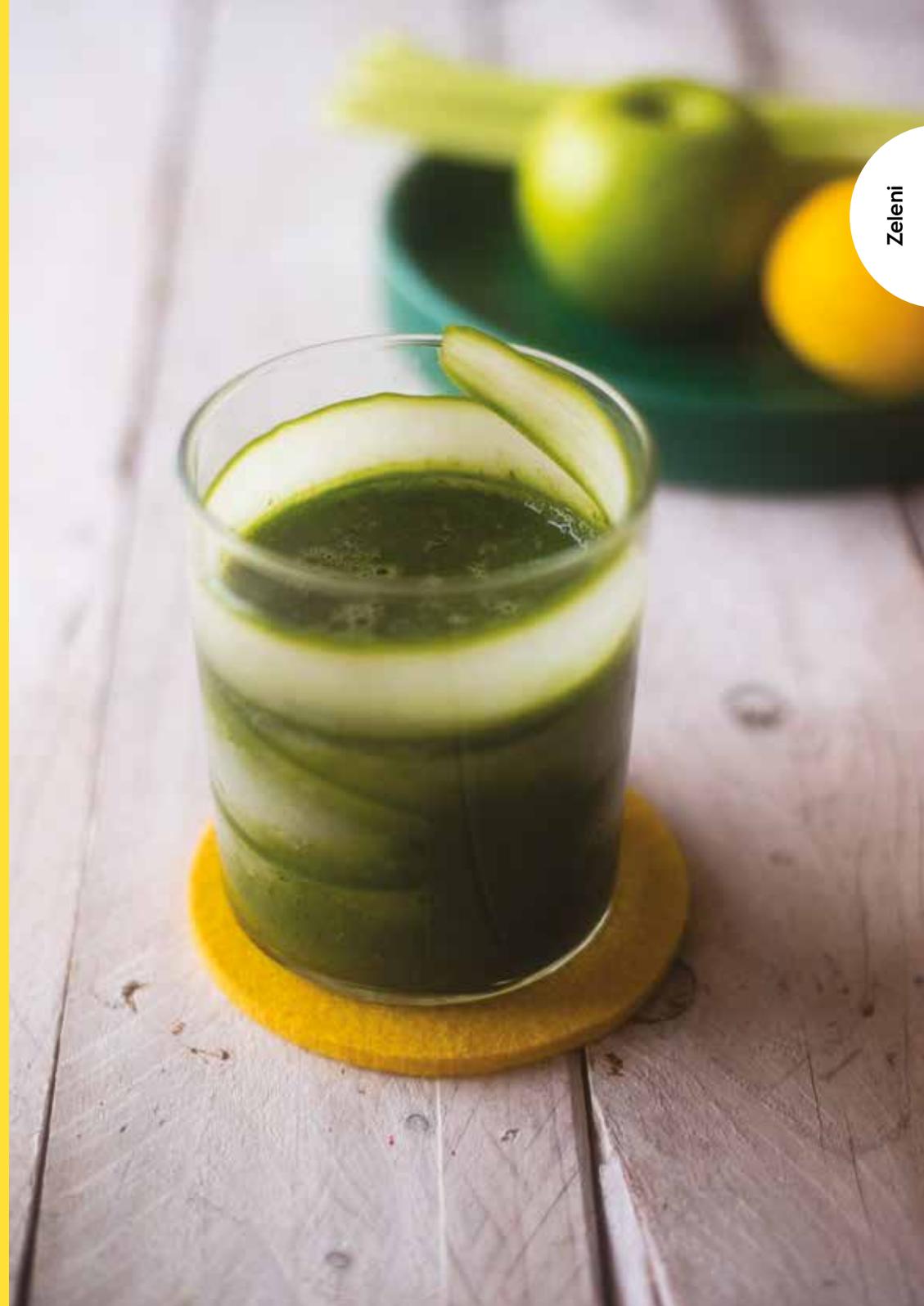
# Krastavac, romaine salata, kivi

Sastojci (za 2 serviranja):

- 2 kivija
- 1 limun
- 1 krastavac
- ½ glavice romaine salate
- 1 stabljika celera
- 3 – 4 kocke leda

Priprema:

Ogulite i narežite kivi i krastavac na velike komade. Iscijedite limun. Salatu i celer narežite na male komade. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



# Kelj, banana, avokado

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g kelja
- 200 ml soka od jabuke
- ½ banane
- ½ avokada
- 1 limun
- mali komad đumbira

Priprema:

Ogulite i očistite avokado. Iscijedite limun, ogulite i narežite bananu. Ogulite i naribajte đumbir. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



# Jabuka, kruška, špinat

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 limeta
- 200 ml soka od jabuke
- 1 kruška
- 50 g špinata
- 1 stabljika celera
- 3 – 4 kocke leda

Priprema:

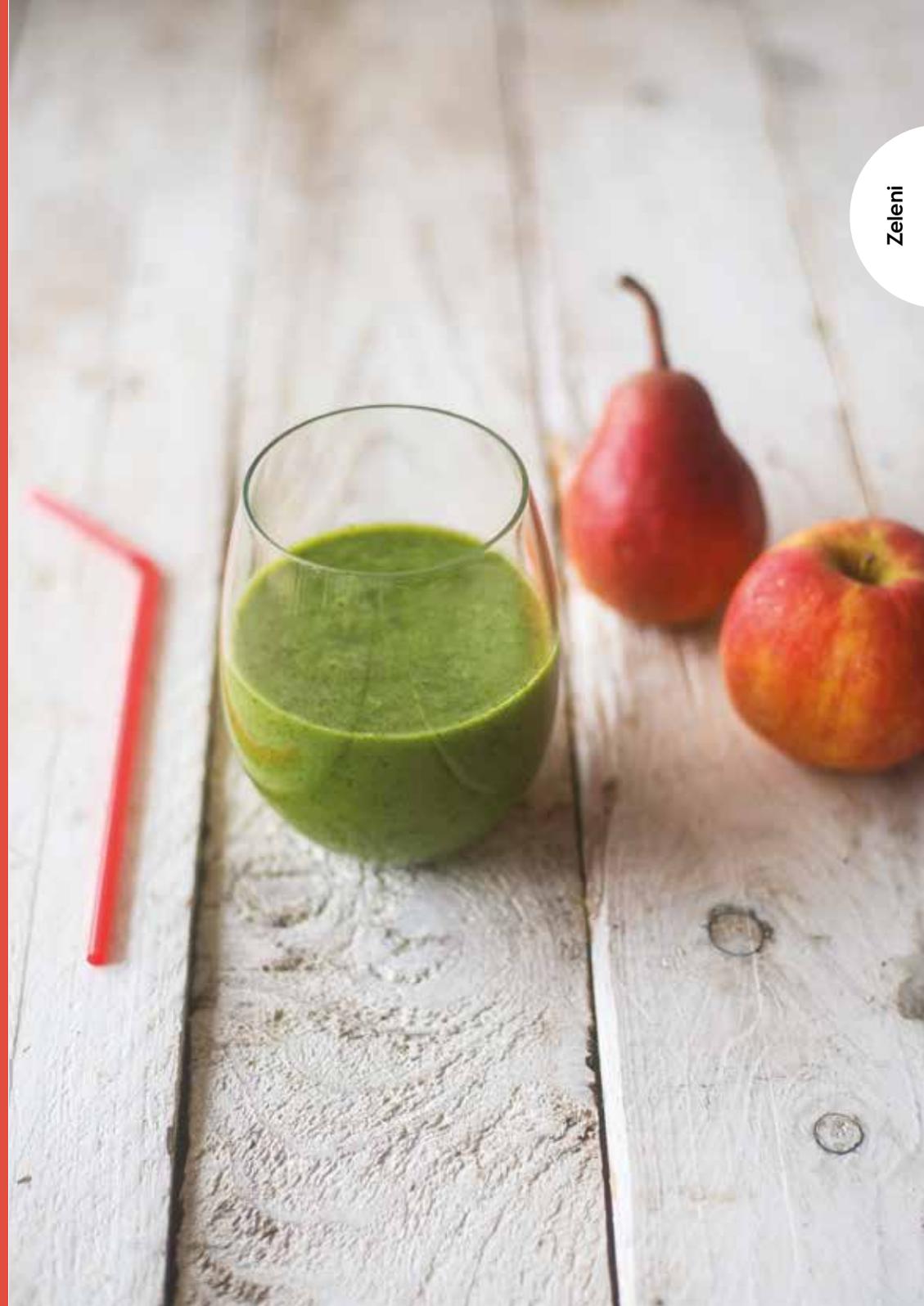
Iscijedite limetu. Ogulite i očistite krušku. Celer narežite na male komade. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



**ESB2300**

#### Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



# Limun, jabuka, celer

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 limun
- 200 ml soka od jabuke
- 3 stabljike celera
- 20 g kelja
- 1 avokado

Priprema:

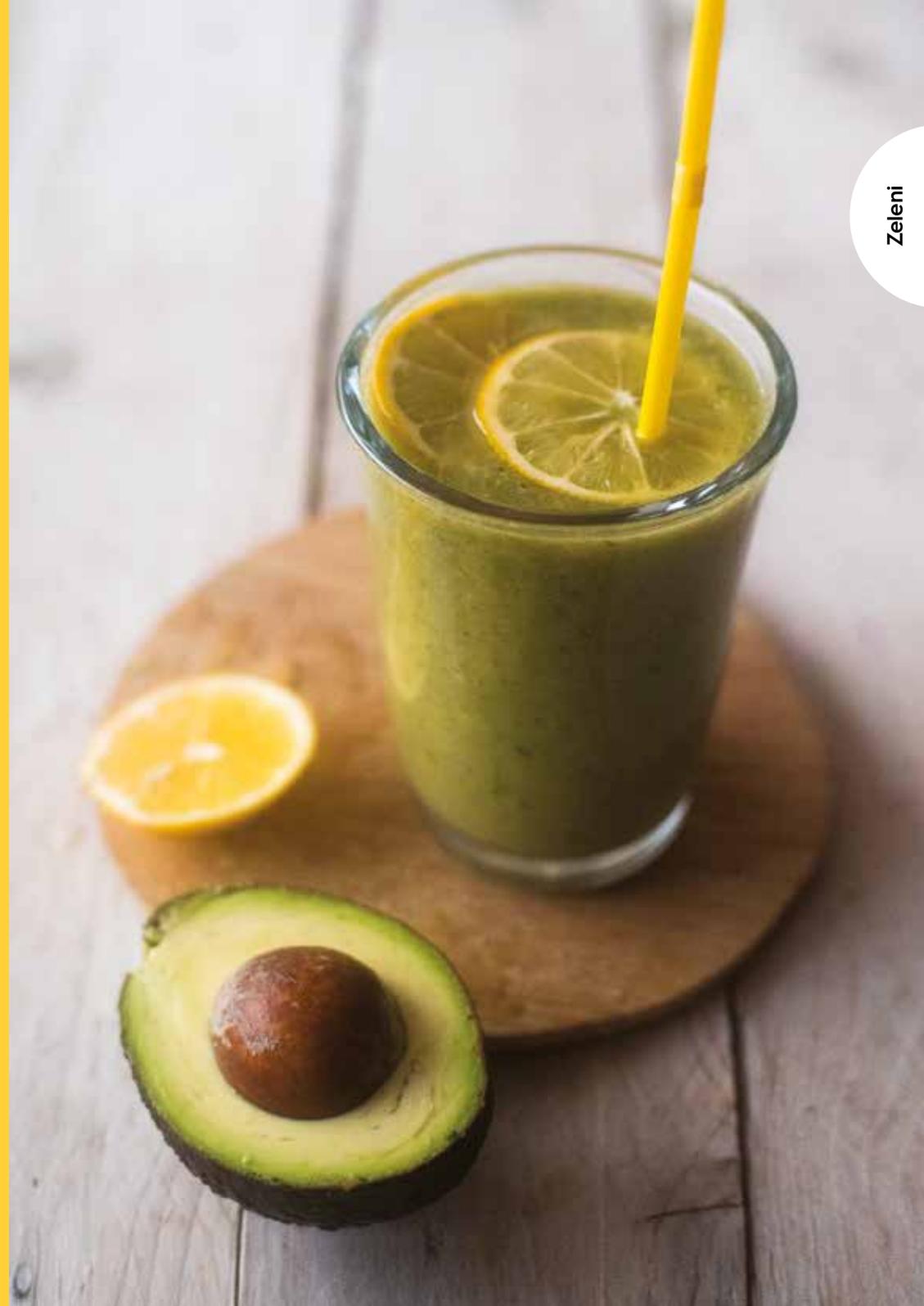
Iscijedite limun, ogulite i očistite avokado. Celer narežite na male komade. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Mrkva, đumbir, špinat, jabuka

Sastojci (za 2 serviranja):

- 100 ml soka od mrkve
- 200 ml soka od jabuke
- mali komad đumbira
- 50 g špinata
- ½ avokada

Priprema:

Ogulite i naribajte đumbir. Ogulite i očistite avokado. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l
- (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



# Šumsko voće

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 banana
- 150 g šumskog voća
- 100 ml soka od jabuke
- 1 žlica meda

Priprema:

U blender stavite voće, sok od jabuke i med te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako koristite smrznuto voće, tekstura vašeg napitka bit će kremastija.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



Energizirajući

# Jagode s bosiljkom

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 banana
- 150 g jagoda
- 1 svežanj bosiljka
- sok od 1 limuna
- 150 ml svježe iscijeđenog soka od naranče

Priprema:

Bosiljak natrgajte na male komade i stavite u blender zajedno sa svim ostalim sastojcima. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



**ESB2300**

#### Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



# Nar

Sastojci (za 2 serviranja):

- sok od 1 naranče
- sok od 1 grejpa
- sok od 2 velika nara
- 1 banana

Priprema:

Iscijedite naranču, grejp i nar te sve stavite u sportski blender. Dodajte bananu i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Ako želite gušću smjesu, dodajte 2 banane.



ESB2500

**Kompaktan, savršen za ljubitelje zdravog životnog stila i koktele, ispunit će očekivanja svakog člana obitelji.**

- Uključene dvije Tritan boce, svaka od 600 ml. Tritan je materijal koji je gotovo neslomljiv i koji ne zadržava okuse i mirise.
- Miksajte - ponosite - pijte
- Oštrice od nehrđajućega čelika
- Otpornost na temperature od -40 °C do 80 °C



# Marakuja i borovnice

Sastojci (za 2 serviranja):

- 2 marakuje
- 1 banana
- 150 ml soka od naranče
- 100 g borovnica

Priprema:

Prepolovite marakuju i izvadite meso te sve osim jedne žličice stavite u blender. Dodajte bananu, borovnice i sok od naranče te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ulijte u dvije čaše i ukasite žličicom marakuje koju ste sačuvali.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Cikla s višnjom i kakaom

Sastojci (za 2 serviranja):

- 150 g višanja bez koštica
- 1 žlica nezaslađenog kakao praha
- ½ banane
- 150 ml soka od cikle

Priprema:

U blender stavite višnje, kakao prah i bananu. Dodajte sok od cikle i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



# Avokado, kivi, agrumi

Sastojci (za 2 serviranja):

- 2 naranče
- 1 grejp
- ½ limete
- 1 kivi
- 1 avokado

Priprema:

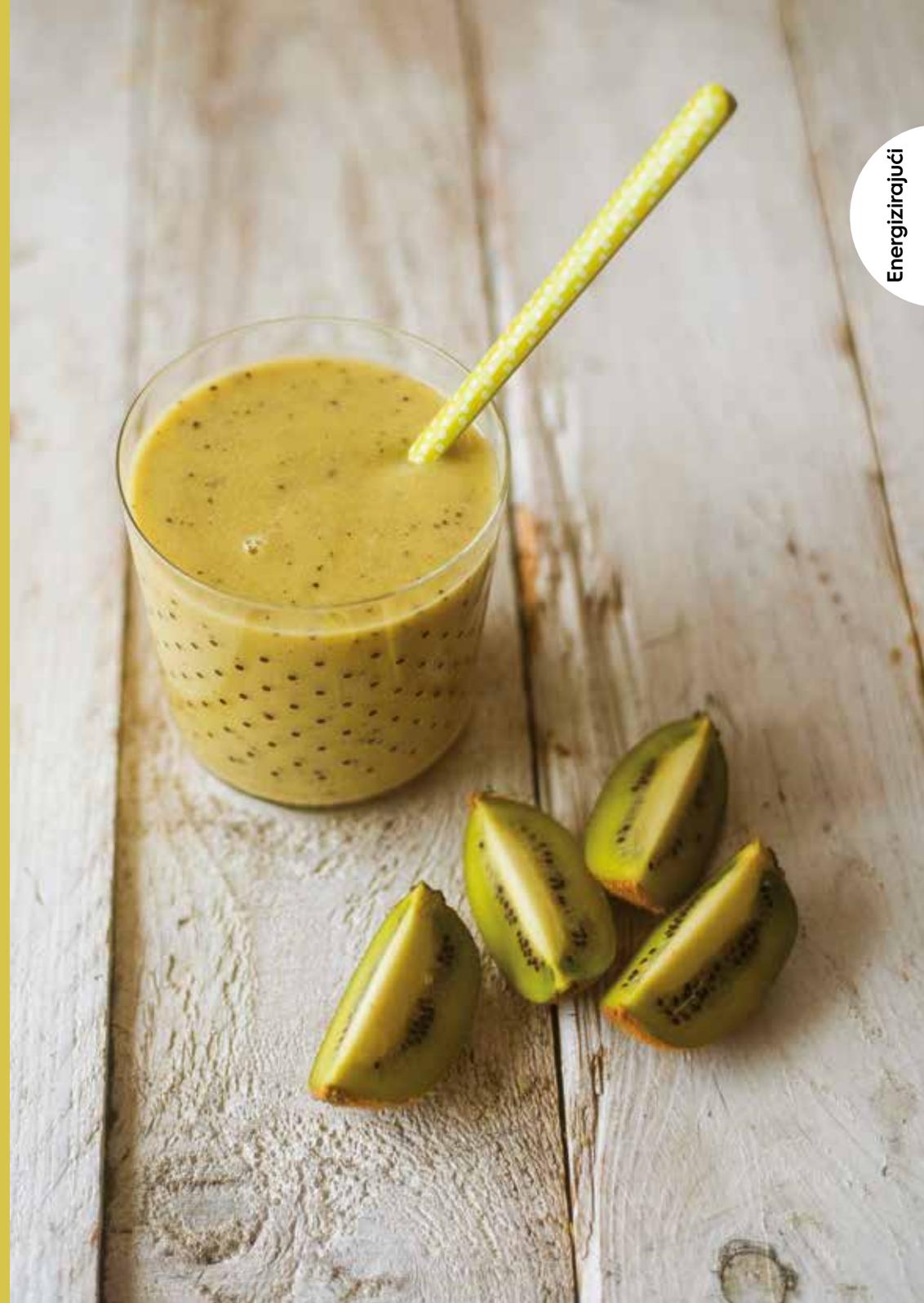
Iscijedite naranču, limetu i grejp. Ogulite kivi i narežite na velike komade, ogulite i očistite avokado. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB2300

#### Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



# Kivi, malina, đumbir

Sastojci (za 2 serviranja):

- 1 nar
- 2 kivija
- 200 ml soka od jabuke
- 250 g malina
- mali komad đumbira

Priprema:

Iscijedite nar. Ogulite i narežite kivi na velike komade. Ogulite i naribajte đumbir. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Procijedite kako biste iz smjese uklonili sjemenke malina.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Zobeni smoothie

Sastojci (za 1 serviranje):

- 1 banana
- 40 g zobenih pahuljica
- 2 žlica javorova sirupa
- ½ kruške
- 200 ml bademova mlijeka

Priprema:

Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Rezultat je kremasti, energizirajući smoothie.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



Energizirajući

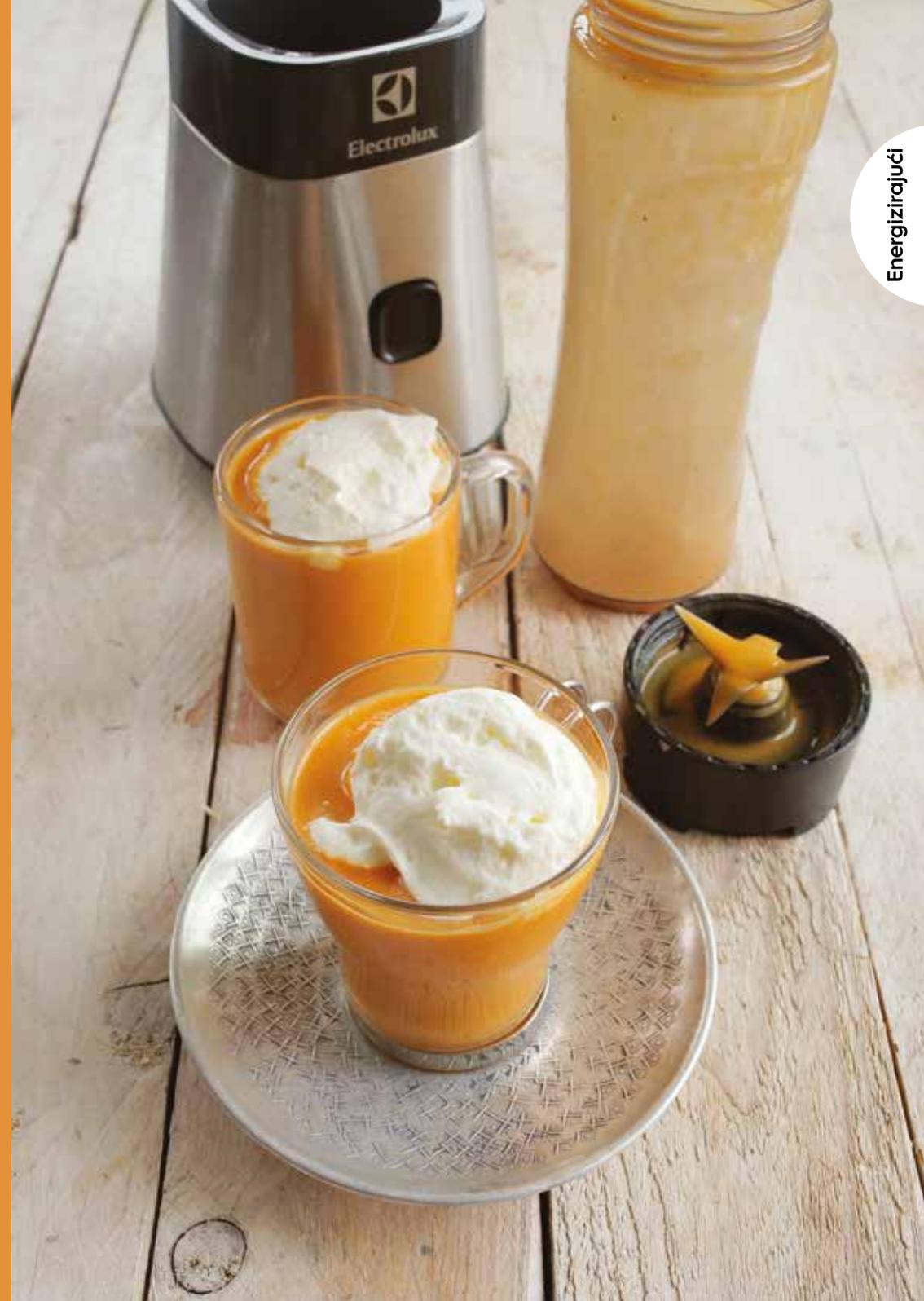
# Začinjena bundeva

Sastojci (za 1 serviranje):

- 4 žlice pirea od bundeve
- 2 dl bademova mlijeka
- 2 žlica meda
- ½ žličice mljevenog cimeta
- ½ žličice mljevenog đumbira
- 1 prstohvat pimenta
- 1 prstohvat mljevenog klinčića
- 1 prstohvat mljevenog muškarnog oraščića

Priprema:

U sportski blender stavite pire od bundeve, začine, med i bademovo mlijeko te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Prije serviranja ukasite vrhnjem. Ovaj smoothie možete poslužiti i kao topli napitak ako je pire od bundeve upravo pripravljen.



# Datulje i kava

Sastojci (za 1 serviranje):

- 50 g datulja bez koštica
- 1 banana
- 1 žlica meda
- 1 gutljaj espresso kave
- 150 ml bademova mlijeka

Priprema:

U blender stavite datulje, bananu, kavu i med. Dodajte bademovo mlijeko i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB2300

#### Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



# Maslac od kikirikija smoothie

Sastojci (za 1 serviranje):

- 2 žlice maslaca od kikirikija
- 1 banana
- 1 žlica zobnih pahuljica
- 250 ml mlijeka
- 1 žlica grčkog jogurta
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Priprema:

Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Za kiselkastiji okus dodajte više jogurta, za bogatiju teksturu dodajte više mlijeka, a za rjeđe piće dodajte kocke leda.



# Pita od jabuke u čaši

Sastojci (za 2 serviranja):

- 2 slatke jabuke
- 1 banana
- 250 ml bademova mlijeka
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 2 datulje bez koštica

Priprema:

Ogulite i očistite jabuke te ih narežite na male komade. Ogulite i narežite bananu. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



Energizirajući

# Meksičko čokoladno mlijeko s bananom

Sastojci (za 2 serviranja):

- 400 ml bademova mlijeka
- 1 banana
- 2 žlice nezaslađenog kakao praha
- 2 žlica meda
- 1 prstohvat cimeta
- 1 prstohvat kajenskog papra

Priprema:

Ogulite i narežite bananu. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB9300

## Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Batat, borovnica, badem

Sastojci (za 2 serviranja):

- 4 žlice pečenog batata
- 100 g borovnica
- 250 ml bademova mlijeka
- ½ sjemenke vanilije
- 1 žlica javorova sirupa

Priprema:

Batat ispecite u kori, ohladite i izvadite meso. Navedeno stavite u blender s ostalim sastojcima, izvadite sjemenke vanilije i miješajte dok smjesa ne postane glatka.



ESB9300

**Vrhunski blender s nagnutim vrčem za savršene rezultate miksiranja.**

- 2,2 l XXL vrč (bez BPA), lagan i gotovo neuništiv
- Oštrice koje su premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oština.
- Digitalni zaslon s tajmerom i unaprijed određenim programima.
- Turbo Boost udarni motor 1200 W



# Maslac od kikirikija, sok od grožđa

Sastojci (za 2 serviranja):

- 100 ml lješnjakova mlijeka
- 250 ml soka od grožđa
- 1 banana
- 1 žlice maslaca od kikirikija
- 1 žlica javorova sirupa

Priprema:

Ogulite i narežite bananu. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB7300S

**Dizajnirano za sve članove obitelji. Blender za dječje kašice, juhe, smoothieje, lomljenje leda za koktele s vrlo snažnim motorom.**

- Termootporni stakleni vrč 1,66 l
- (Otpornost na temperature od -40 °C do 95 °C)
- Četiri oštrice premazane titanijem kako bi se osigurala dugotrajna oštrina i mogućnost lomljenja leda
- Jednostavan zaslon One Touch s unaprijed programiranim postavkama (smooth, crush, pulse)
- Proizvod prikladan za ljevake i dešnjake zbog fleksibilnog položaja ručke



# Lješnjak, banana

Sastojci (za 2 serviranja):

- 400 ml lješnjakova mlijeka
- 2 banane
- 1 kruška
- 1 prstohvat cimeta

Priprema:

Ogulite i narežite bananu. Sve sastojke stavite u blender i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



ESB2300

## Vrijednost za novac

- Stakleni vrč, zapremnine od 1,5 litre
- Snaga: 450W
- 4 oštrice od nehrđajućega čelika
- 3 postavke uključujući tipku za pulsiranje



Energizirajući





## Imate problema sa svojim Electrolux uređajem?

Ne čekajte servisera, posjetite našu tražilicu za pomoć i podršku  
i u nekoliko klikova sami riješite problem.

**Electrolux:** <http://bit.ly/elx-servis>

**AEG:** <http://bit.ly/aeg-servis>

**Zanussi:** <http://bit.ly/zan-servis>

Electrolux d.o.o. Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb, tel: 01 6323 338

E-mail: [info.croatia@electrolux.com](mailto:info.croatia@electrolux.com)

[www.electrolux.hr](http://www.electrolux.hr)