

GALAXY

Свежесть твоих идей!

Книга рецептов

для сосисочницы GALAXY





ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ **GALAXY!**

С ПАЙМЕЙКЕРОМ GALAXY СТАЛО ВОЗМОЖНЫМ ПРИГОТОВИТЬ
ВКУСНЫЕ, АРОМАТНЫЕ ПИРОГИ, МИНИ-ПИЦЦЫ,
КЕКСЫ ИЛИ ТАРТАЛЕТКИ ЗА СЧИТАННЫЕ МИНУТЫ!
С ПАЙМЕЙКЕРОМ GALAXY ВЫ БУДЕТЕ БАЛОВАТЬ ДОМОЧАДЦЕВ
И ДОРОГИХ ГОСТЕЙ АППЕТИТНЫМИ ЛАКОМСТВАМИ
С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ!
ГОТОВЬТЕ С GALAXY, ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СОСИСОК	3
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	3
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	4
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	4
МЯСО НА ШПАЖКАХ	5
СЫР В ТЕСТЕ	5
ФРУКТЫ В ТЕСТЕ	6





Пресное тесто для сосисок

Ингредиенты:

250 гр муки
70-100 гр сахарного песка
250 мл молока
2 яйца
50 мл растительного масла
1 пакетик разрыхлителя теста
0,5 ч.л. соли

Приготовление:

Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль. В середине сделайте углубление и влейте молоко и масло, вбейте смесь яйца. Перемешайте до однородной массы.

Дрожжевое тесто

Ингредиенты:

450 г муки пшеничной
150 мл молока
1 ст.л. растительного масла
5 г сухих дрожжей
1 яйцо
1 ч.л. сахара
1/2 ч.л. соли
12 сосисок

Приготовление:

Разведите дрожжи в теплом молоке (2 ст. л.), добавьте сахар, 1 ст.л. муки. Тщательно перемешайте, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте до образования пенной шапки (примерно 20-30 минут). Замесите тесто: в просеянную муку, перемешанную с солью, влейте опару, теплое молоко, растительное масло, добавьте яйцо. Вымесите тесто (10-15 минут). Оно должно быть эластичным и легко отлипает от рук. Замешанное тесто накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 2-2,5 часа.

Тесто должно увеличиться в объеме в 1,5-2 раза, каждый час его необходимо вымешивать.





Люля-кебаб из баранины

Ингредиенты:

1 кг фарша из баранины
1 репчатый лук
2 зубчика чеснока
Зелень (по желанию)
Черный молотый перец – по вкусу
Соль – по вкусу

Приготовление:

Мелко порежьте лук. Чеснок мелко порубите ножом. Фарш из баранины выложите в миску, посолите и поперчите. Добавьте лук и чеснок. Хорошо перемешайте фарш до однородной консистенции и поставьте его в холодильник на полчаса для маринования. Сформируйте из фарша колбаску (диаметром 3-4 см), наденьте ее на деревянную шпажку, прижмите к шпажке как можно плотнее, чтобы фарш не развалился. Уложите приготовленный люля-кебаб в заранее разогретую сосисочницу, при необходимости формы можно смазать маслом. Закройте крышку на защелку и готовьте 10-15 минут.

Овощи-гриль

Ингредиенты:

Любые овощи
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Любые овощи (например, болгарский перец, баклажаны, кабачки, помидоры, свёклу) нарежьте тонкими пластинами. Добавьте соль и перец по вкусу и наденьте на деревянные шпажки. Уложите шпажки в формы, предварительно смазанные маслом и готовьте блюдо в течение 5-7 минут.

4





Мясо на шпажках

Ингредиенты:

1 кг мяса
(курица, свинина, кролик,
индейка, печень)

Для маринада:

Соль, горчица, кетчуп — по вкусу
1 ст.л. растительного масла
Паприка, чили,
черный молотый перец - по вкусу
2-3 зубчика чеснока

Приготовление:

Мясо (курицу, свинину, кролика, индейку, можно использовать и печень) нарежьте на кубики 3x3 см. Добавьте соль, горчицу, кетчуп, 1 стол. ложку растительного масла, паприку, немного чили и черного перца, 2-3 зубчика чеснока. Перемешайте мясо с маринадом и поставьте в холодильник на 5 часов. Нарежьте лук полукольцами, можете добавить нарезанный тонкими ломтиками зеленый болгарский перец, копченое сало, корейку и чернослив. На деревянные шпажки наденьте мясо, чередуя его с нарезанными овощами. Уложите шпажки в формы, предварительно смазанные маслом и готовьте блюдо в течение 10-15 минут.

Сыр в тесте

Ингредиенты:

120-150 гр муки пшеничной
100 гр твердого сыра
250 гр молока
2 яйца
масло подсолнечное
соль

Приготовление:

Разотрите желтки с солью, добавьте муку, и молоко, Отдельно взбейте белки и добавьте их в желтковую смесь. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Поместите небольшое количество теста в центр каждой формы в нижней части прибора, положите на тесто ломтик сыра, добавьте сверху еще немного теста и выпекайте до готовности 5-7 минут.





Фрукты в тесте

Ингредиенты:

600 гр свежих фруктов
(яблоки, груши, бананы, ананасы)
2 ч. л. сахара
0,5 ст.л. растительного масла

Для теста:

1 стакан муки
3 яйца
0,5 стакана молока
1 ст.л. сметаны
2 ч. л. сахара
Соль

Приготовление:

Фрукты порежьте ломтиками. Посыпьте сахаром.
Для теста: Отделите белки от желтков. Разотрите желтки с сахаром и солью, добавьте сметану, муку, перемешайте и влейте молоко. Белки взбейте до устойчивой пены. Введите взбитые белки в желтковую массу. Аккуратно перемешайте до однородности.
Налейте небольшое количество теста на разогретые формы прибора. При необходимости их можно смазать тонким слоем масла. Положите в тесто порезанные ломтиками фрукты, сверху добавьте еще немного теста. Закройте крышку на защелку и выпекайте 5-7 минут (в зависимости от толщины слоя теста).
Готовые фрукты посыпьте сахарной пудрой.



GALAXY

Свежесть твоих идей!



galaxy-tecs.ru