

GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ КУХОННОГО РОБОТА



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY LINE!

Кухонный робот — это не просто техника, а настоящий компаньон на Вашей кухне. Он помогает сократить время на рутинные задачи, позволяя Вам сосредоточиться на творчестве и экспериментах с новыми рецептами. Благодаря интуитивно понятному интерфейсу и разнообразным насадкам, этот прибор подходит как для опытных кулинаров, так и для начинающих, стремящихся освоить азы кулинарного искусства.

В этой книге рецептов мы собрали множество блюд, которые можно легко и быстро приготовить с помощью кухонного робота. Вы найдете как простые и быстрые рецепты для буднего дня, так и изысканные блюда для особых случаев. Позвольте кухонному роботу стать Вашим верным помощником и откройте для себя новые горизонты в мире кулинарии!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ



Нарезка овощей и фруктов 12



Измельчение зелени и чеснока 13



Тертый сыр 14

ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Фарш 15



Взбитые яйца 16



Взбитые сливки 17



Сливочное масло 18

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА



Измельченные орехи 19



Молотые специи 20



Молотый кофе 21



Розмариновая соль 22



Сахарная пудра 23



Ванильный сахар 24



Панировочные сухари 25



Колотый лед 26

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ



Майонез 27



Томатный соус 28



Карамельный соус 29



Кисло-сладкий соус 30



Сырный соус 31



Соус «Тысяча островов» 32



Соус тартар 33



Голландский соус 34



- Заправка для салата
«Классическая» 35



- Шоколадно-ореховая паста 36



- Заправка для салата «Медово-горчичная» 37



- Заправка для салата «Кунжутная» 38

ЗАВТРАКИ



- Вареные яйца 39



- Овсяная каша
с голубикой и бананом 40



- Омлет на пару 41



- Оладьи из цукини
и моркови 42



- Панкейки 43



- Завтрак на ходу 44

САЛАТЫ И ГАРНИРЫ



- Капустный салат 45



- Йогуртовый салат
с огурцом 46



Салат из брокколи, сладкого перца
и кедровых орехов 47



Польский яичный салат
с соусом тартар 48



Салат с киноа
и овощами 49



Салат с курицей, клюквой и миндалём 50



Салат с курицей по-азиатски 51



Куриный салат «Цезарь» с пастой 53

ГАРНИРЫ



Овощи на пару 55



Картофельное пюре 56



Рис на пару 57



Рис с помидорами 58



Тушеный горох 59

СУПЫ



Борщ 60



Рассольник 62



Суп из чечевицы
и бекона 64



Рыбный суп 66



Французский
луковый суп 67



Чечевичный суп 68



Суп из нута
со шпинатом 69

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



Гаспачо 70

СУПЫ ПЮРЕ И КРЕМ-СУПЫ



Морковный
суп-пюре 71



Тыквенный суп 72



Простой
суп-пюре 73

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Мясные котлеты 74



Фрикадельки
в томатном соусе 76



Бефстроганов 78



Курица терияки 80



Гуляш из говядины 82

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Лосось на пару
с овощами 83



Рыбные котлеты
по-тайски на пару 84



Креветки в чесночном соусе 86

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА



Ризотто
с овощами 87



Запеканка
из баклажанов 88



Овощное жаркое 89



Жареные грибы 90



Ньокки с песто из базилика 92

ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА



Булочки с сыром
и беконом 93



Паштет из ветчины
и сливочного сыра 94



Тапенад из тунца на огурце 96



Тартар из вяленых томатов 98



Морковь
в медовой глазури 99



Стручковая фасоль
с лимоном 100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Домашний
лимонад 101



Лавандовый
лимонад 102



Лимонно-мятный
лимонад 103



Морковно-апельсиновый сок 104



Ореховое
молоко 105



Зеленый смузи 106



Клубнично-кокосовый смузи 107



Молочно-шоколадный коктейль 108

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО



Дрожжевое тесто 109



Бездрожжевое тесто 110



Песочное тесто 111



Быстрый хлеб 112



Белый хлеб 113



Ржаной хлеб 114

КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ



Бисквит классический 115



Брауни 116



Чизкейк (без выпекания) 118



Яблочный кранбл 119



Безе (меренга)

120



Овощной пирог

121

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Морковь



Огурец



Яблоко

Любые фрукты и овощи



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Если у продуктов грубая кожура, удалите ее.
2. Удалите корни и семена, если необходимо.
3. Нарезьте продукты на крупные куски.
4. Поместите в чашу, выберите 7 скорость на 30 секунд для твердых продуктов, для более мягких выберите 4 скорость на 20 секунд.
5. Для более мелкой нарезки повторите процесс.



ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ И ЧЕСНОКА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Зелень
(укроп,
петрушка,
кинза) –
1 пучок



Чеснок –
2-3 зубчика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите зелень и чеснок в чашу.
2. Включите 8 скорость на 30 секунд.
3. При необходимости повторите для более мелкого измельчения.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

ТЕРТЫЙ СЫР

ИНГРЕДИЕНТЫ



Твердый
сыр, на-
резанный
кубиками –
200 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите диск для крупной или мелкой терки, в зависимости от желаемого результата, в чашу и закройте чашу крышкой кухонного комбайна.
2. Включите 5-ю скорость на 20 секунд.
3. Протолкните сыр через загрузочную горловину с помощью толкателя.



ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ФАРШ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Подмороженная
говядина, наре-
занная кубиками
среднего размера
500 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите мясо в чашу.
2. Установите скорость 6 на 30 секунд.
3. При необходимости повторите измельчение еще раз для более однородной консистенции.

Совет:

Для получения более плотного фарша используйте слегка подмороженное мясо.

ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
6 шт.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разбейте яйца в чашу.
2. Установите насадку для взбивания и запустите программу «Взбивание».



ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Жирные
сливки –
200 мл



Сахарная
пудра –
2 ч. л. (по
желанию)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для взбивания и поместите в чашу все ингредиенты.
2. Запустите программу «Взбивание».
3. Проверяйте консистенцию через 1 минуту и каждые 15 секунд, чтобы избежать перевзбивания.

ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Очень
холодные
сливки –
600 мл



Ледяная
вода –
1 л



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для взбивания и налейте сливки в чашу. Включите 4 скорость на 6 минут.
2. Взбивайте до расслоения сливок (устройство начнет дрожать — это нормально).
3. Процедите пахту через корзину-сито и снимите насадку для взбивания.
4. Добавьте ледяную воду и снова установите насадку для взбивания. Включите 4 скорость на 5 секунд, затем остановите работу.
5. Процедите пахту через корзину-сито и повторите, если вода осталась мутной.
6. Переложите масло в контейнер и храните в холодильнике.

Совет:

Для мягкого масла добавьте 60-80 г растительного масла и взбейте на 4-й скорости 30 секунд.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ОРЕХИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Любые орехи
(фундук, мин-
даль, грецкие
орехи) –
200 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите орехи в чашу.
2. Установите 10 скорость на 30 секунд.
3. Для более мелкой крошки повторите действие.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

МОЛОТЫЕ СПЕЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Семена
кориандра –
2 ст. л.



Семена
тимьяна –
2 ст. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите семена в чашу.
2. Установите 10 скорость на 30 секунд.
3. Повторите для достижения более мелкого помола.
4. Переместите смесь в герметичную банку для хранения.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

МОЛОТЫЙ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Кофейные
зерна –
250 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите зерна кофе в сухую чашу.
2. Включите 5 скорость на 1 минуту.
3. Постепенно увеличьте скорость до 10 и продолжайте измельчение еще 30 секунд.
4. Переложите молотый кофе в герметичную емкость для хранения.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

РОЗМАРИНОВАЯ СОЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Свежий
розмарин
(только
листья) –
10 веточек



Морская
соль –
250 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Застелите противень пергаментной бумагой и отложите в сторону.
2. Поместите листья розмарина в чашу и измельчите на скорости 8 в течение 30 секунд.
3. Добавьте соль и измельчите 15 секунды на скорости 8.
4. Выложите розмариновую соль на подготовленный противень и равномерно распределите. Оставьте высыхать на ночь.
5. Переложите соль в герметичную банку или контейнер для хранения.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

САХАРНАЯ ПУДРА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сахар –
300 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите сахар в сухую чашу.
2. Включите 10 скорость на 20 секунд.
3. Соскребите остатки со стенок чаши и снова включите на 20 секунд.
4. Переложите пудру в сухую банку для хранения.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сахар –
200 г



Ваниль
(нарезанная
на кусочки) –
1 стручок



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поставьте банку на крышку чаши и отмерьте сахар. Добавьте кусочки ванильного стручка, закройте банку крышкой и встряхните для смешивания ванили с сахаром. Оставьте подсохнуть на 2-3 дня.
2. Переложите содержимое банки в чашу и измельчите 20 секунд на скорости 10.
3. Переложите обратно в банку. Храните в сухом месте.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Черствый
хлеб –
4 ломтика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поломайте хлеб на кусочки и поместите в чашу.
2. Включите режим «Измельчение».
3. Запустите режим еще раз при необходимости.
4. Переложите сухари в контейнер и храните в сухом месте.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ И ЛЬДА

КОЛОТЫЙ ЛЕД

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лед –
200 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите лед в чашу. Установите multifunctional нож.
2. Поместите в чашу и установите программу «Измельчение льда».
3. Для более мелкой крошки повторите процесс.



СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

МАЙОНЕЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Подсолнеч-
ное масло –
300 мл



Сок ½
лимона



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для взбивания. Поместите яйцо, сок лимона и соль в чашу.
2. Включите 6 скорость на 20 секунд.
3. Налейте масло на крышку чаши, чтобы оно постепенно капало внутрь.
4. Продолжайте взбивать на 4 скорости до получения однородной консистенции.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ТОМАТНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лук, раз-
резанный
пополам –
120 г



Чеснок –
1 зубчик



Оливковое
масло –
50 мл



Сахар –
1 ч. л.



Консервированные
нарезанные
томаты – 800 г



Соль –
по вкусу



Базилик –
5-10 листьев



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите multifunctional нож в чашу.
2. Поместите лук и чеснок в чашу и измельчите 15 секунд на скорости 5.
3. Снимите multifunctional нож и установите насадку для перемешивания.
4. Добавьте оливковое масло и обжаривайте 3 минуты при 90°C на скорости 1.
5. Добавьте томаты, сахар и соль. Готовьте 20 минут при 100°C на скорости 2.
6. Установите multifunctional нож в чашу. Добавьте базилик и измельчите 20 секунд на скорости 6.



СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сахар –
250 г



Сливки (от 30%
жирности) –
200 мл



Лимонный
сок –
1 ч. л.



Вода –
30 мл



Охлажденное
сливочное
масло – 30 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите сахар, 70 г сливок, воду, лимонный сок и сливочное масло в чашу.
2. Карамелизируйте 15 минут при температуре 120°C на скорости 2.
3. Добавьте оставшиеся 130 г сливок и перемешайте 1 минуту на скорости 2.
4. Перелейте соус в банку и дайте остыть.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сахар –
100 г



Яблочный
уксус –
50 мл



Кетчуп –
50 г



Соевый
соус –
20 г



Ананасовый
сок –
100 мл



Кукурузный
крахмал –
1 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания и поместите все ингредиенты в чашу.
2. Готовьте 5 минут при 100°C на скорости 2.
3. Перелейте соус в стерилизованную банку и дайте остыть.



СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

СЫРНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
200 мл



Сливочный
сыр –
100 г



Тертый сыр
чеддер –
50 г



Пшеничная
мука –
1 ст. л.



Охлажденное
сливочное
масло – 30 г



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания и поместите все ингредиенты в чашу.
2. Готовьте 7 минут при 90°C на скорости 2.
3. Подавайте горячим к пасте или овощам.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

СОУС «ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ»

ИНГРЕДИЕНТЫ



Майонез –
200 г



Кетчуп –
50 г



Лимонный
сок –
1 ч. л.



Мелко
нарезанный
маринованный
огурец – 1 ст. л.



Вустерский
соус –
1 ч. л.



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
щепотка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания и поместите все ингредиенты в чашу.
2. Смешайте 10 секунд на скорости 3.
3. Перелейте в соусник и подавайте к салатам или морепродуктам.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

СОУС ТАРТАР

ИНГРЕДИЕНТЫ



Майонез –
200 г



Мелко
нарезанный
маринованный
огурец – 1 ст. л.



Лимонный
сок –
1 ч. л.



Мелко
нарезанные
каперсы –
1 ст. л.



Мелко
нарезанный
лук-шалот –
1 ст. л.



Мелко
нарезанный
укроп –
1 ст. л.



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания и поместите все ингредиенты в чашу.
2. Смешайте 20 секунд на скорости 3.
3. Перелейте в соусник и подавайте к рыбе или морепродуктам.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сливочное
масло
кусочками –
250 г



Вода –
50 мл



Лимонный
сок –
1 ч. л.



Яичные
желтки –
3 шт.



Соль –
½ ч. л



Свежемолотый
перец –
щепотка



Подсолнечное масло
(по желанию) или
арахисовое масло
(по желанию) – 60 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания в чашу.
2. Растопите сливочное масло, нагревая его в чаше до 70°C в течение 4 минут на низкой скорости. Перелейте в миску и отставьте в сторону.
3. В чашу добавьте воду, лимонный сок, яичные желтки, соль и перец. Разогревайте смесь при температуре 70°C в течение 2 минут на умеренной скорости.
4. Постепенно вливайте растопленное масло тонкой струйкой, оставляя мерную чашку на месте, чтобы масло стекало вокруг нее. Перемешивайте смесь еще 4-5 минут при температуре 70°C. Соус должен стать гладким и шелковистым.
5. Уберите насадку для перемешивания. Подавайте горячим.

Совет:

- Если соус получился недостаточно густым, увеличьте время перемешивания.
- Если соус слишком густой, добавьте 2 ст. л. воды и перемешивайте при температуре 70°C около 30 секунд на низкой скорости.





СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА «КЛАССИЧЕСКАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ



Оливковое
масло –
2 ст. л.



Горчица –
1 ч. л.



Лимонный
сок –
1 ч. л.



Соль и
перец –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите в чашу робота оливковое масло, лимонный сок, горчицу, соль и перец.
2. Установите насадку для перемешивания.
3. Запустите программу «Перемешивание».
4. Повторите программу, если требуется, до достижения однородности.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лесные
орехи –
60 г



Сахар –
60 г



Домашний
ванильный
сахар –
1 ч. л.



Какао-
порошок –
10-20 г



Молоко –
90 мл



Молочный
шоколад,
кусочки –
170 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до 160°C. Поджарьте лесные орехи на противне около 10 минут, затем дайте им немного остыть.
2. Установите многофункциональный нож в чашу.
3. Поместите сахар и ванильный сахар в чашу и измельчите до состояния порошка, используйте программу измельчение или включите высокую скорость примерно на 20 сек.
4. Добавьте поджаренные орехи и какао-порошок. Измельчите до однородной массы. Очистите стенки чаши лопаткой.
5. Смените многофункциональный нож на насадку для перемешивания, предварительно освободив чашу.
6. Влейте молоко и нагревайте до кипения (примерно 4 минуты при температуре 100°C), затем перемешивайте на низкой скорости еще 2 минуты, чтобы масса стала однородной.
7. Добавьте кусочки шоколада и арахисовое масло (по желанию). Расопите, нагревая 3 минуты при 50°C на низкой скорости.
8. Переложите пасту в стерилизованную банку и плотно закройте. Остудите перед подачей или храните в холодильнике.

Совет:

- При желании часть молочного шоколада можно заменить темным для более насыщенного вкуса.
- Арахисовое масло можно исключить, но паста будет менее кремовой и плотной.



СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА «МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ



Оливковое
масло –
2 ст. л.



Горчица –
1 ч. л.



Мед –
1 ч. л.



Яблочный
уксус –
1 ст. л.



Соль и
перец –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите в чашу робота оливковое масло, мед, горчицу, уксус, соль и перец.
2. Установите насадку для перемешивания.
3. Запустите программу «Перемешивание».
4. Повторите программу, если требуется, до достижения однородности.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА «КУНЖУТНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ



Оливковое
масло –
2 ст. л.



Соевый
соус –
1 ст. л.



Кунжутное
масло –
1 ч. л.



Кунжут –
1 ч. л.



Сахар –
щепотка



Чеснок –
1 зубчик



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите в чашу робота оливковое масло, соевый соус, кунжутное масло, кунжут, чеснок и сахар.
2. Установите насадку для перемешивания.
3. Запустите программу «Перемешивание».
4. Повторите программу, если требуется, до достижения однородности.



ЗАВТРАКИ

ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо охлажденное –
4 шт.



Вода
комнатной
температуры –
400 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налейте воду в чашу, установите паровую корзину и поместите в нее яйца. Готовьте при температуре 100°C:

- 10 минут: всмятку (жидкий желток, вязкий белок)
- 11 минут: всмятку (жидкий желток, твердый белок)
- 12 минут: в мешочек (вязкий желток)
- 15 минут: вкрутую (твердые)
- 20 минут: вкрутую (очень твердые).

2. Сразу же извлеките паровую корзинку с помощью лопатки и поместите ее вместе с яйцами под холодную проточную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

Примечание:

• Если используете яйца меньшего размера или горячую воду, время приготовления сокращается.

ЗАВТРАКИ

ОВСЯНАЯ КАША С ГОЛУБИКОЙ И БАНАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Овсяные
хлопья –
200 г



Молоко –
600 мл



Сливочное
масло –
20 г



Банан –
1 шт.



Голубика –
150 г



Соль и
перец –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания в чашу.
2. Высыпьте овсяные хлопья, залейте молоком, добавьте соль и сахар, перемешайте.
3. Готовьте при температуре 100°C, скорость 1 до загустения. В готовую кашу добавьте сливочное масло, нарезанный банан и голубику, перемешайте.



ЗАВТРАКИ

ОМЛЕТ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
4 шт.



Вода –
500 мл



Молоко –
200 мл



Соль –
щепотка



Фольга

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу установите насадку для взбивания, разбейте яйца, добавьте молоко и соль.
2. Запустите программу «Взбивание».
3. Налейте воду в чашу, предварительно освободив ее от яиц, установите корзину пароварки. Из фольги сделайте чашу, свернув ее в 3 раза, и установите в корзину.
4. Вылейте омлетную массу в фольгу. Готовьте на пару до готовности (около 10 минут).

ЗАВТРАКИ

ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ И МОРКОВИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
3 шт.



Молоко –
75 мл



Творожный
сыр –
200 г



Цукини –
350 г



Морковь –
250 г



Паниро-
вочные
сухари –
2 ст. л.



Зелень –
20 г



Соль и
перец –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Помойте и очистите цукини и морковь.
2. Установите диск для мелкой терки и крышку кухонного комбайна. Измельчите овощи на терке.
3. Установите насадку для перемешивания. Добавьте соль, перец, яйца и панировочные сухари, перемешайте на низкой скорости.
4. Нагрейте сковороду, смажьте маслом. Выкладывайте смесь ложкой, формируя оладьи, и обжаривайте до золотистой корочки с обеих сторон.
5. Смешайте творожный сыр с молоком и зеленью до однородности. Подавайте с оладьями.



ЗАВТРАКИ

ПАНКЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Мука –
200 г



Молоко –
210 мл



Сахар –
30 г



Подсолнеч-
ное масло –
25 мл



Разрыхли-
тель –
1 ч. л.



Соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу установите насадку для перемешивания, разбейте яйцо, добавьте сахар и соль. Перемешайте на средней скорости до растворения сахара.
2. Добавьте молоко и растительное масло, перемешайте на низкой скорости.
3. Просейте муку с разрыхлителем в чашу и запустите программу «Замешивание теста».
4. Жарьте панкейки на разогретой сковороде до золотистого цвета с обеих сторон.

ЗАВТРАКИ

ЗАВТРАК НА ХОДУ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Овсяные
хлопья –
60 г



Молоко
миндальное –
50 мл



Льняные
семена –
2 ч. л.



Спелый
банан –
2 шт.



Ванильная
паста –
2 ч. л.



Ореховая
паста (по
желанию) –
2 ст. л.



Мед –
20 г



Какао-
порошок –
4 ч. л.



Лед –
300 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож в чашу.
2. Измельчите овсяные хлопья и льняные семена на 6 скорости 20 секунд.
3. Добавьте бананы, молоко, какао, ваниль, мед, ореховую пасту и лед, взбейте до однородности.
4. Перелейте в стаканы и подавайте сразу.

Советы:

- Молоко можно заменить на любое другое.
- Для сладости используйте мед или сироп.



САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

КАПУСТНЫЙ САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Капуста
нарезанная –
200 г



Морковь
нарезанная –
200 г



Майонез –
2 ст. л.



Лук (по
желанию) –
20 г



Зеленое яблоко,
разрезанное на
четвертинки –
1 шт.



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
щепотка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите диск для крупной шинковки в чашу кухонного робота.
2. Установите 5 скорость на 30 секунд и нашинкуйте капусту.
3. Установите многофункциональный нож и измельчите оставшиеся продукты в течение 20 секунд на 5 скорости.
4. Переложите салат в миску и подавайте заправленным майонезом.

Совет:

• Такой салат отлично дополнит блюда на гриле, подойдет к жареному картофелю, свинине или курице.

САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

ЙОГУРТОВЫЙ САЛАТ С ОГУРЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Греческий
йогурт –
350 г



Огурцы
очищенные,
без семян,
нарезанные –
350 г



Чеснок –
2 зубчика



Соль –
щепотка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите огурцы и соль в чашу, установите многофункциональный нож и измельчите 3 секунды на 4 скорости.
2. Переложите массу в корзину-сито и дайте стечь лишней жидкости (около 10 минут), затем слегка отожмите.
3. В чашу положите чеснок и немного соли, измельчите 3 секунды на 4 скорости.
4. Установите насадку для перемешивания.
5. Добавьте огурцы и йогурт, перемешайте на 2 скорости в течение 30 секунд.
6. Охладите перед подачей.



САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ, СЛАДКОГО ПЕРЦА И КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Брокколи –
300 г



Красный
сладкий перец,
нарезанный –
1 шт.



Яблоко,
очищенное,
нарезанное –
1 шт.



Оливковое
масло –
25 мл



Горчица –
1,5 ч. л.



Мед –
1 ч. л.



Яблочный
уксус –
15 мл



Кедровые
орехи –
30 г



Молотый
черный
перец –
0,5 ч. л.



Морская
соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите все ингредиенты в чашу, установите многофункциональный нож и измельчите 20 секунд на 4 скорости.
2. Перемешайте и подавайте при комнатной температуре.

САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

ПОЛЬСКИЙ ЯИЧНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ТАРТАР

ИНГРЕДИЕНТЫ



Майонез –
150 г



Маринован-
ные огурцы,
нарезанные –
100 г



Маринован-
ные шам-
пиньоны –
170 г



Сметана –
100 г



Сваренное
вкрутую
яйцо – 12 шт.



Свежий
укроп для
украшения



Сахар –
1 ч. л.



Молотый
черный
перец –
по вкусу



Морская
соль –
¼ ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите огурцы и грибы в чашу, установите многофункциональный нож и измельчите 8 секунд на 4-й скорости.
2. Установите насадку для перемешивания, добавьте майонез, сметану, соль, перец и сахар, перемешайте 5 секунд на 3-й скорости.
3. Разрежьте яйца пополам, разложите на тарелке, полейте соусом тартар и украсьте укропом.



САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

САЛАТ С КИНОА И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Зеленый
лук, наре-
занный –
1 стебель



Морковь
нарезанная –
70 г



Цукини
нарезанное –
140 г



Киноа –
50 г



Помидоры,
нарезанные
кубиками – 80 г



Вода –
400 мл



Бальза-
мический
уксус –
2 ст. л.



Оливковое
масло –
2 ст. л.



Молотый
белый
перец –
щепотка



Соль грубо-
го помола –
1 ч. л.



Черный
тмин –
1 ч. л.



Соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для измельчения в чашу кухонного робота. Добавьте зеленый лук и измельчайте 15 секунд на скорости 8. Переложите в миску и отставьте.
2. Добавьте в чашу морковь и измельчайте 15 секунд на скорости 8. Выложите в контейнер пароварки и отставьте.
3. В чашу налейте воду и добавьте 1 чайную ложку соли. Доведите до кипения при 100°C на скорости 2.
4. Добавьте киноа в чашу, установите пароварку с морковью и готовьте примерно 13 минут при 100°C на скорости 2.
5. Снимите пароварку и отставьте в сторону. Откиньте киноа на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.
6. Переложите киноа и овощи в миску, дайте остыть минимум 10 минут. Добавьте зеленый лук, помидоры, оливковое масло, бальзамический уксус, черный тмин, ½ чайной ложки соли и перец. Перемешайте и приправьте по вкусу. До подачи храните в холодильнике.

САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

САЛАТ С КУРИЦЕЙ, КЛЮКВОЙ И МИНДАЛЁМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Миндаль –
30 г



Зеленое яблоко,
разрезанное на
четвертинки –
100 г



Майонез –
140 г



Сушеная
клюква –
100 г



Красный лук,
разрезанный на
четвертинки –
60 г



Сок
лайма –
15 г



Сельдерей,
нарезанный
кусочками по
2 см – 90 г



Куриная грудка,
отваренная и
нарезанная кубиками – 400 г



Лук-резанец
или эстрагон
(листья) –
4-5 веточек



Молотый чер-
ный перец –
½ ч. л.



Мелкая
морская соль –
½ ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите миндаль в чашу кухонного робота и обжаривайте без установленного мерного стакана при температуре 120°C на скорости 1 в течение 6 минут.
2. Добавьте все остальные ингредиенты, установите многофункциональный нож и мерный стакан и измельчите на скорости 8 в течение 15 секунд. Переложите в сервировочную миску и подавайте сразу же.

САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

САЛАТ С КУРИЦЕЙ ПО-АЗИАТСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Жареные
кешью –
100 г



Куриные
грудки
без кожи –
3 шт.

ДЛЯ САЛАТА



Морковь
очищенная и
нарезанная –
2 шт.



Огурец
нарезанный
соломкой –
1 шт.



Ростки
фасоли –
200 г



Свежая
мята (толь-
ко листья) –
горсть

ДЛЯ ЗАПРАВКИ



Сок
1 лайма



Сахар –
10 г



Оливковое
масло –
30 мл



Соль –
по вкусу

ДЛЯ МАРИНАДА



Цедра
1 лайма



Рыбный
соус –
20 г



Лемонграсс
нарезанный –
1 стебель



Очищен-
ный корень
имбиря –
4 см кусочек



Большой
красный чили,
очищенный от
семян – 1 шт.



Оливковое
масло –
30 мл



Чеснок –
3 зубчика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож в чашу и измельчите кешью 15 секунд на скорости 8. Переложите в миску.
2. Для заправки: Установите в чашу насадку для перемешивания и в чаше смешайте сок лайма, сахар, 30 г оливкового масла и соль. Перемешайте 20 секунд на скорости 3. Переложите в миску.
3. Для маринада: Установите многофункциональный нож и добавьте в чашу рыбный соус, цедру лайма, лемонграсс, имбирь, чеснок, чили и 30 г оливкового масла. Измельчите 20 секунд на скорости 5.
4. Натрите курицу маринадом, выложите в пароварку.
5. В чашу налейте 500 г воды, установите пароварку на чашу.
6. Включите режим «Овощи на пару» и готовьте до завершения программы.
7. Смешайте ингредиенты салата с заправкой, разложите по тарелкам.
8. Нарежьте готовую курицу тонкими ломтиками, посыпьте кешью и подавайте.



САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

КУРИНЫЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ПАСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ЗАПРАВКА «ЦЕЗАРЬ»



Пармезан,
нарезанный
кусочками –
50 г



Филе
анчоусов –
3 шт.



Майонез –
50 г



Горчица –
2 ч. л.



Лимонный
сок –
20 г



Чеснок –
1 зубчик



Оливковое
масло –
120 мл

ОСНОВНОЙ САЛАТ



Вода –
1700 мл



Спиральная
паста –
300 г



Куриное
филе –
500 г



Яйцо –
6 шт.



Бекон
нарезанный
кусочками –
200 г



Салат
нарезанный –
8-12 листьев



Зеленый лук
(или шалот),
нарезанный –
1-2 стебля



Тертый
пармезан для
украшения



Молотый
черный
перец –
1-2 щепотки



Соль –
1-2 щепотки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для заправки: Установите многофункциональный нож. Положите пармезан и чеснок в чашу и измельчите 10 секунд на скорости 9.

2. Установите насадку для взбивания. Добавьте анчоусы, майонез, лимонный сок и горчицу. Взбивайте 1 минуту на скорости 4.

3. Постепенно, тонкой струйкой, влейте оливковое масло, взбивая еще 1-2 минуты на скорости 4. Переложите в миску, накройте пленкой и уберите в холодильник.

4. Приготовление пасты и курицы: Доведите воду до кипения в чаше и добавьте пасту.

5. В корзину пароварки положите яйца.

6. В контейнер пароварки выложите куриное филе, посолите и поперчите.

7. Установите пароварку и готовьте 10 минут при 100°C.

8. Снимите пароварку. Слейте воду и переложите пасту в миску.

9. В чашу налейте 500 г кипящей воды. Верните пароварку с курицей и яйцами. Готовьте 7-10 минут при 100°C.

10. Переложите курицу на разделочную доску и дайте остыть 10 минут. Затем нарежьте кусочками. Охладите в холодильнике 30 минут.

11. Включите программу «Жарка» и обжаривайте бекон до хрустящей корочки. Переложите на тарелку с бумажным полотенцем.

12. В миске смешайте остывшую пасту, курицу, бекон, зеленый лук, листья салата и заправку.

13. Украсьте четвертинками яиц и тертым пармезаном перед подачей.





ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Капуста
цветная –
100 г



Морковь –
100 г



Картофель –
100 г



Брокколи –
100 г



Стручковая
фасоль –
100 г



Соль и
специи –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цветную капусту и брокколи разделите на соцветия, картофель и морковь очистите и нарежьте крупными кубиками.
2. Налейте в чашу 250 мл воды. Установите лоток для приготовления на пару и выложите овощи.
3. Посолите и добавьте специи. Выберите программу «Овощи на пару». Готовьте до окончания программы.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Картофель –
500 г



Молоко –
125 мл



Сливочное
масло –
25 г



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
1-2 щепотки



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положить картофель, соль и молоко в чашу. Установить заглушку и варить 25 минут при температуре 100° с открытым отверстием для мерного стаканчика. Картофель должен стать мягким и начинать распадаться.
2. Добавить масло и перец, затем заменить заглушку на многофункциональный нож и измельчить на 4 скорости 20 секунд, повторить пока не достигнете желаемой консистенции. Подавать горячим.



ГАРНИРЫ

РИС НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
700 мл



Длиннозерный
белый рис –
350 г



Оливковое
масло –
15 мл



Соль –
1–1 ½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налейте воду, добавьте соль и оливковое масло в чашу кухонного робота. Установите заглушку.
2. Вставьте корзину для варки и насыпьте в нее рис.
3. Снимите корзину с помощью лопатки и промойте рис под прохладной водой до прозрачности.
4. Верните корзину с рисом в чашу и готовьте 20 минут при 100°C.
5. Переложите рис в сервировочное блюдо и подавайте горячим.

ГАРНИРЫ

РИС С ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
1200 мл



Длиннозерный
белый рис (не
пропаренный) –
400 г



Оливковое
масло –
50 мл



Чеснок –
2 зубчика



Лук,
нарезанный
половинками –
150 г



Свежие или кон-
сервированные
помидоры –
200 г



Соль –
2 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу положить лук, чеснок, помидоры и оливковое масло. Установить многофункциональный нож, измельчить на 5 скорости 15 секунд.
2. Установить насадку для перемешивания и обжаривать 5 минут при 120 °С на скорости 1.
3. Добавить рис, соль и воду, перемешать лопаткой. Готовить 17 минут при 100 °С на скорости 1 с открытым отверстием для мерного стаканчика. Подавать горячим.



ГАРНИРЫ

ТУШЕНЫЙ ГОРОХ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Отварной
горох –
200 г



Шпинат –
200 г



Бульон –
500 мл



Лук –
½ шт.



Картофель –
1 шт.



Чеснок –
2 зубчика



Оливковое
масло –
20 мл



Сваренное
вкрутую
яйцо – 2 шт.



Томатная
паста –
1 ст. л.



Паприка –
1 ч. л.



Лавровый
лист –
1 шт.



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож. Положите в чашу лук и чеснок, измельчите на скорости 5 в течение 20 секунд.
2. Добавьте нарезанный картофель, масло, бульон, томатную пасту, паприку и лавровый лист. Замените нож на заглушку, установите температуру 100°C и готовьте 20 минут.
3. Добавьте горох и шпинат, продолжите готовить 10 минут при 100°C на скорости 1.
4. Добавьте яйца, посолите по вкусу и подавайте.

СУПЫ

БОРЩ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
1000 мл



Свекла –
200 г



Морковь –
100 г



Лук –
100 г



Картофель –
150 г



Помидоры –
200 г



Оливковое
масло –
40 мл



Красный
перец –
100 г



Белокачанная
капуста –
200 г



Листья
петрушки –
3-5 веточек



Молотый
черный пе-
рец – ½ ч. л.



Соль –
2 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож. Положите в чашу петрушку и измельчите, установив скорость 7 на 15 секунд.
2. Добавьте помидоры и измельчите, установив скорость 4 на 10 секунд. Переложите в миску.
3. Добавьте в чашу лук и морковь, измельчите на скорости 5 в течение 15 секунд.
4. Добавьте свеклу и растительное масло. Включите программу «Жарка» и готовьте до ее завершения.
5. Установите насадку для перемешивания, добавьте картофель, красный перец, капусту и воду. Установите температуру 100°C, скорость 1 и готовьте 17 минут.
6. Добавьте измельченные помидоры с петрушкой, соль и черный перец. Готовьте 5 минут при 100°C на скорости 1. Оставьте суп настояться 10 минут перед подачей.



СУПЫ

РАССОЛЬНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ



Соленые
огурцы
нарезанные –
200 г



Морковь
нарезанная –
100 г



Лук
нарезанный –
100 г



Томатная
паста –
70 г



Куриные
сердечки –
300 г



Перловка
промытая –
30 г



Оливковое
масло –
30 мл



Куриный
бульон –
1000 мл



Картофель,
нарезанный
кубиками –
300 г



Свежий укроп,
петрушка для
подачи



Черный перец
горошком –
10 шт.



Лавровый
лист –
1 шт.



Сметана
для подачи
(по желанию) –
60 г



Морская
соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Установите диск для крупной нарезки и шинковки и измельчите огурцы на скорости 5. Переложите в миску.
- 2.** Установите многофункциональный нож в чашу, добавьте в чашу морковь, лук и масло, измельчите на 5 скорости 15 секунд.
- 3.** Включите программу «Жарка», добавьте томатную пасту и готовьте до окончания программы. Переложите смесь в миску.
- 4.** Установите заглушку. Добавьте куриные сердечки, перловку, бульон и соль. Установите температуру 100°C, и готовьте 35 минут.
- 5.** Добавьте картофель и готовьте еще 5 минут.
- 6.** Добавьте измельченные огурцы, смесь с томатной пастой, перец и лавровый лист. Готовьте 10 минут при 100°C.
- 7.** Подавайте горячим, посыпав зеленью. Добавьте сметану по желанию.



СУПЫ

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ И БЕКОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Красная чечевица промытая – 150 г



Горох, замоченный на ночь и промытый – 150 г



Лук нарезанный – 110 г



Томатная паста – 1 ст. л.



Копченый бекон, нарезанный кубиками – 150 г



Чеснок – 2 зубчика



Оливковое масло – 30 мл



Кипяток – 800 мл



Консервированные томаты нарезанные – 400 г



Стебли сельдерея нарезанные – 100 г



1 кубик куриного бульона (на 0,5 л)



Копченая паприка – ½ ч. л.



Молотый черный перец – щепотка + для подачи



Морская соль – ½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Установите многофункциональный нож. В чашу поместите чеснок, лук, сельдерей и масло. Измельчите на 4 скорости 20 секунд.
- 2.** Добавьте бекон. Установите насадку для перемешивания, включите программу «Жарка» и готовьте до завершения программы.
- 3.** Добавьте чечевицу, горох, томаты, кипяток, бульонный кубик, томатную пасту, соль, паприку и перец. Установите температуру 100°C и готовьте 40–60 минут (или в соответствии с инструкцией на упаковке до мягкости бобовых) с открытым отверстием для мерного стаканчика.
- 4.** Разлейте суп по тарелкам, посыпьте свежемолотым перцем и подавайте горячим.



СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сырые
креветки –
250 г



Зеленый
перец –
100 г



Лук
нарезанный –
150 г



Томатная
паста –
200 г



Красный
перец –
100 г



Чеснок –
2 зубчика



Оливковое
масло –
50 мл



Вода –
1000 мл



Овощной
бульон –
2 ч. л.



Перец чили
нарезанный –
1 шт.



Рис –
60 г



Мидии –
500 г



Филе белой
рыбы –
300 г



Лавровый
лист –
1 шт.



Перец –
по вкусу



Соль –
по вкусу



Кинза –
3 веточки +
для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу налейте 500 г воды, добавьте креветки и готовьте 10 минут при 100°C с открытым отверстием для мерного стаканчика. Процедите бульон с помощью корзины-сито и отложите креветки.

2. В чашу добавьте чеснок, лук, перцы, кинзу и измельчите на скорости 4 в течение 20 секунд.

3. Установите насадку для перемешивания и добавьте томатную пасту, перемешивайте 15 секунд на скорости 4.

4. Влейте масло, установите температуру 100°C, скорость 1 и готовьте 10 минут с открытым отверстием для мерного стаканчика.

5. Добавьте оставшуюся воду, овощной бульон, лавровый лист, чили и бульон из креветок. Готовьте 10 минут при 100°C на скорости 1.

6. Добавьте рис, установите пароварку, поместите мидии в контейнер, а рыбу на верхний уровень. Готовьте 15 минут при 100°C на скорости 1.

7. Очистите креветки, добавьте в суп. Разлейте суп по тарелкам, добавьте мидии и кусочки рыбы. Украсьте кинзой и подавайте.





СУПЫ

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лук –
6-8 шт.



Сливочное
масло –
50 г



Бульон –
500 мл



Мука –
2-3 ст. л.



Пармезан –
100 г



Сахар трост-
никовый –
1 ст. л.



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Очистите лук, разрежьте пополам и нарежьте тонкими полосками.
2. Установите насадку для перемешивания. Включите программу «Жарка», добавьте сливочное масло и пассеруйте лук до золотистого цвета.
3. Добавьте сахар, перемешайте.
4. Добавьте бульон, установите температуру 100°C, скорость 1 и готовьте до загустения.
5. Перелейте суп в тарелки и посыпьте тертым пармезаном.

СУПЫ

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода или
овощной
бульон –
1200 мл



Коричневая
чечевица –
100 г



Консервированные
нарезанные
помидоры –
400 г



Сливочное
масло –
20 г



Картофель –
2 шт.



Пармезан –
50 г



Оливковое
масло –
20 мл



Лук-порей,
мелко
порезанный –
2 стебля



Капуста –
1 пучок
листьев



Листья
тимьяна –
2-3 веточки



Перец –
по вкусу



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите диск для крупной терки. Натрите сыр на скорости 4. Переложите в отдельную посуду.
2. В чашу добавьте оливковое и сливочное масло, лук-порей.
3. Установите насадку для перемешивания, включите программу «Жарка» и готовьте 2-3 минуты.
4. Добавьте остальные ингредиенты, кроме пармезана.
5. Установите заглушку, выберите температуру 100°C и готовьте 35 минут.
6. Через 7 минут уменьшите температуру до 90°C.
7. Разлейте суп по тарелкам, посыпьте пармезаном и подавайте.



СУПЫ

СУП ИЗ НУТА СО ШПИНАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
800 мл



Шпинат
(листья) –
300 г



Сухой нут –
10 г



Морковь –
250 г



Репа –
100 г



Чеснок –
3 зубчика



Оливковое
масло –
30 мл



Лук,
порезанный –
200 г



Молотый
черный
перец –
щепотка



Соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите сухой нут в чашу кухонного робота, установите многофункциональный нож и измельчите на скорости 9 в течение 30 секунд.
2. Добавьте 400 г воды и перемешивайте 15 секунд на скорости 4. Очистите стенки чаши лопаткой.
3. Добавьте оставшиеся 400 г воды, соль, лук, масло, морковь, чеснок, репу и черный перец. Установите насадку для перемешивания. Выберите температуру 100°C, скорость 1 и готовьте 30 минут.
4. Добавьте шпинат, перемешайте лопаткой и подавайте.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ГАСПАЧО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
300 мл



Свежие
помидоры
(без семян) –
650 г



Красный
перец –
50 г



Зеленый
перец –
50 г



Огурец –
150 г



Чеснок –
1 зубчик



Оливковое
масло –
90 мл



Лук,
порезанный –
60 г



Панировочные
сухари –
70 г



Яблочный
уксус –
90 мл



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите все ингредиенты (кроме соли) в чашу и измельчите на скорости 7 в течение 4 минут.
2. Установите насадку для перемешивания. Перемешайте 5 секунд на скорости 10.
3. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа.

Совет:

• Подавайте с гренками.



СУПЫ ПЮРЕ И КРЕМ-СУПЫ

МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Куриный
бульон –
400 мл



Морковь –
2 шт.



Лук
репчатый –
1 шт.



Раститель-
ное масло –
1 ч. л.



Паприка –
по вкусу



Чеснок –
1 зубчик



Молотый
черный
перец –
по вкусу



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания. Добавьте нарезанный лук и масло, обжаривайте 5 минут при 120°C. В конце добавьте паприку.
2. Установите заглушку и в чашу кухонного робота налейте бульон. Добавьте нарезанную морковь. Установите температуру 100°C и варите до мягкости с открытым отверстием для мерного стаканчика.
3. Установите многофункциональный нож. Добавьте в чашу морковь с бульоном, обжаренный лук, чеснок, соль и перец.
4. Измельчите до однородной консистенции на скорости 7 в течение 30 секунд. Повторите процесс измельчения если требуется.

СУПЫ ПЮРЕ И КРЕМ-СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
750 мл



Мякоть
тыквы –
400 г



Картофель
нарезанный –
100 г



Раститель-
ное масло –
10 мл



Свежий
имбирь –
10 г



Орехи
кешью –
50 г



Молотый
белый
перец –
2 щепотки



Соль –
½ ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож. В чашу положите масло и имбирь, измельчите на 7 скорости 30 секунд.
2. Установите насадку для перемешивания, включите программу «Жарка», готовьте до окончания программы.
3. Добавьте тыкву, картофель, орехи кешью, соль, перец и воду. Установите температуру 100°C, скорость 1 и варите 15 минут.
4. Установите многофункциональный нож, измельчите суп на скорости 5 в течение 1 минуты, постепенно увеличивая скорость до 10.

Совет:

- Используйте спелую тыкву для насыщенного вкуса.
- Для менее густого супа добавьте 150 г воды и дополнительно измельчите 20 секунд на скорости 7.



СУПЫ ПЮРЕ И КРЕМ-СУПЫ

ПРОСТОЙ СУП-ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
800 мл



Овощи (кабачки, морковь,
тыква, батат, сельдерей,
пастернак, зеленый горошек),
нарезанные – 750 г



Оливковое
масло –
15-30 мл



Овощи для пассеровки
(лук, шалот, порей),
нарезанные кусочками – 200 г



Овощной
бульон –
1 ч. л. или
1 кубик



Соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания. В чашу налейте масло, добавьте овощи для пассировки и включите программу «Жарка». Готовьте до завершения программы.
2. Установите многофункциональный нож, добавьте остальные овощи и измельчите на 4 скорости 20 секунд.
3. Добавьте воду, бульон и соль. Установите температуру 100°C, скорость 2 и варите 25 минут.
4. Измельчите суп в пюре на скорости 10 в течение 1 минуты 30 секунд с помощью многофункционального ножа. Приправьте по вкусу и подавайте горячим.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
300 мл



Свиной
фарш –
600 г



Лук –
1 шт.



Яйцо –
3 шт.



Белый хлеб –
2 ломтика



Раститель-
ное масло –
1 ч. л.



Молотый
черный
перец –
по вкусу



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Измельчите лук в чаше прибора.
2. Срежьте корочку с хлеба, замочите мякиш и добавьте к луку.
3. Добавьте фарш и яйца, посолите и поперчите. Перемешайте до однородной массы.
4. Сформируйте котлеты и обжарьте их на разогретой сковороде до готовности с двух сторон.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ФРИКАДЕЛЬКИ



Фарш из
говядины –
400 г



Чеснок –
1 зубчик



Яйцо –
2 шт.



Молоко –
40 мл



Хлеб –
40 г



Петрушка –
6-12 веточек



Растительное
масло – для
смазывания



Соль –
½ ч. л.



Молотый
черный
перец –
щепотка

ТОМАТНЫЙ СОУС



Чеснок –
1 зубчик



Лук –
50-80 г



Оливковое
масло –
30 мл



Консерви-
рованные
помидоры –
800 г



Молотый
черный
перец –
2 щепотки



Соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Замочите хлеб в молоке. Измельчите петрушку и чеснок в чаше с помощью многофункционального ножа на 8 скорости 30 секунд.
- 2.** Добавьте зелень в фарш, разбейте туда яйца, посолите и поперчите по вкусу.
- 3.** Отожмите хлеб и добавьте к фаршу. Перемешайте.
- 4.** Сформируйте фрикадельки и выложите их в лоток для приготовления на пару.
- 5.** Для соуса измельчите чеснок и лук, обжарьте с маслом. Добавьте томаты и специи.
- 6.** Установите температуру 100°C и готовьте фрикадельки на пару над соусом 20 минут. Подавайте с томатным соусом.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Говяжье
филе –
600 г



Свежие грибы,
нарезанные
четвертинками –
250 г



Лук
нарезанный –
100 г



Горчица –
1 ч. л.



Сливки –
200 мл



Чеснок –
1 зубчик



Оливковое
масло –
40 мл



Вода –
30 мл



Мясной
бульон –
½ кубика



Кукурузный
крахмал –
10 г



Корнишоны
(по желанию) –
50 г



Петрушка
рубленая –
для подачи



Перец –
2 щепотки



Соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. С помощью программы «Измельчение» измельчите лук и чеснок.
2. Установите программу «Жарка» и обжарьте половину говядины с маслом и щепоткой перца до золотистого цвета. Переложите в миску. Повторите с оставшимся мясом.
3. Измельченный лук с чесноком добавьте в чашу, добавьте грибы и тушите до мягкости.
4. Смешайте воду, крахмал, бульон и горчицу, добавьте сливки. Готовьте до загустения.
5. Верните мясо в соус, добавьте корнишоны и перемешайте. Подавайте с петрушкой.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Куриное филе
без кожи, нарезанное
полосками – 250 г



Красный перец,
нарезанный
кусочками –
100 г



Морковь,
нарезанная
соломкой –
50 г



Лук-шалот
нарезанный –
30 г



Стручковый
горошек очи-
щенный – 30 г



Чеснок –
10 г



Оливковое
масло –
30 мл



Вода –
30 мл



Брокколи –
120 г



Кукурузный
крахмал –
2 ч. л.



Свежий имбирь
очищенный –
10 г



Соевый
соус –
70 мл



Мед –
30 г



Кунжут
для посыпки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите 10 г масла и курицу в чашу кухонного робота. Включите программу «Жарка». Повторите программу до полного приготовления курицы. Переложите курицу в тёплую миску, оставив сок в чаше, и накройте, чтобы сохранить тепло. Соскребите карамелизированные остатки со дна чаши лопаткой.

2. Добавьте в чашу шалот, болгарский перец, морковь, стручковый горошек, брокколи и оставшиеся 20 г масла. Включите программу «Жарка». Переложите овощи в миску с курицей, накройте и оставьте. Снова соскребите остатки со дна чаши.

3. Положите в чашу имбирь и чеснок. Установите многофункциональный нож и измельчите на 7-й скорости в течение 10 секунд.

4. Добавьте соевый соус, мёд, крахмал и воду. Варите примерно 5 минут на 1-й скорости при температуре 100°C.

5. Полейте курицу и овощи соусом, перемешайте. Посыпьте кунжутом и украсьте кинзой (по желанию). Подавайте с рисом или лапшой.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Говядина,
нарезанная
кубиками –
500 г



Шампиньоны,
нарезанные
четвертинками –
200 г



Лук –
1 шт



Красный перец,
нарезанный
кусочками –
2 шт.



Сливочное
масло –
20 г



Чеснок –
2 зубчика



Оливковое
масло –
20 мл



Мука –
1 ст. л.



Говяжий
бульон –
200 мл



Помидоры,
нарезанные
кубиками –
400 г



Сметана –
2 ст. л.



Петрушка
рубленая –
для подачи



Сладкая
паприка –
2 ст. л.



Лавровый
лист –
2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Положите лук и чеснок в чашу. Установите многофункциональный нож и измельчите на 5 скорости 10 секунд.
- 2.** Установите насадку для перемешивания. Добавьте оливковое масло, сливочное масло и говядину. Обжаривайте 4 минуты при 80°C на 1 скорости.
- 3.** Добавьте грибы, перец, муку, паприку, лавровые листья, бульон и помидоры. Перемешайте на 2 скорости 30 секунд.
- 4.** Установите температуру 100°C, скорость 1, и готовьте 1 час 30 мин. Каждые 30 минут можно лопаткой аккуратно соскребать со дна чаши, чтобы ничего не пригорало.
- 5.** Добавьте сметану и перемешайте на 1 скорости 30 секунд.
- 6.** Подавайте с картофельным пюре или макаронами, украсьте петрушкой и добавьте немного сметаны сверху.





РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЛОСОСЬ НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лосось –
400 г



Стручковая
фасоль –
100 г



Цветная
капуста –
100 г



Брокколи –
100 г



Лимонный
сок –
10 мл



Соль и
специи –
по вкусу



Вода –
250 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Натрите рыбу солью и специями, сбрызните лимонным соком. Оставьте мариноваться на 10 минут.
2. Цветную капусту и брокколи разделите на соцветия.
3. Налейте в чашу прибора 250 мл воды. Установите лоток для приготовления на пару и выложите рыбу и овощи.
4. Установите программу «Рыба на пару» и готовьте до ее завершения.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ТАЙСКИ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
1000 мл



Свежие
зеленые
бобы – 100 г



Зеленый
лук –
2 стебля



Филе белой
рыбы –
600 г



Красная
паста карри –
30-50 г



Кокосовые
сливки –
60 мл



Яичный
белок –
1 шт.



Перец чили
для украшения



Соль –
1 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смажьте лоток пароварки растительным маслом.
2. С помощью программы «Измельчение» измельчите зеленые бобы и лук.
3. Добавьте рыбу, пасту карри, кокосовые сливки и белок. Перемешайте до однородности.
4. Сформируйте котлеты и выложите их в лоток.
5. Готовьте на программе «Рыба на пару» до ее окончания. Подавайте, украсив перцем чили.

КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Креветки
крупные
очищенные –
900 г



Рыбный
бульон –
100 мл



Лимонный
сок –
30 мл



Несоленое
сливочное
масло – 115 г



Чеснок –
10 зубчиков



Паприка –
½ ч. л.



Молотый
кумин (зира) –
⅓ ч. л.



Черный
молотый
перец –
¼ ч. л.



Соль –
½ ч. л.



Лимон,
нарезанный
дольками,
для подачи



Петрушка –
15 г + для
подачи

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Поместите петрушку и чеснок в чашу робота. Установите многофункциональный нож и включите режим «Измельчение».
- 2.** Добавьте в чашу оливковое масло, рыбный бульон и лимонный сок. Установите насадку для перемешивания и включите режим «Перемешивание», перемешайте до однородности.
- 3.** Установите паровой лоток. Выложите креветки, приправьте солью, перцем, кумином и паприкой. Закройте крышку и включите программу «Рыба на пару» на 10 минут.
- 4.** Переложите креветки на блюдо. В чашу с соусом установите насадку для перемешивания и включите режим «Перемешивание» на 20 секунд. Полейте соусом креветки. Украсьте петрушкой и дольками лимона





ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Рис –
200 г



Кабачки –
100 г



Морковь –
100 г



Лук –
1 шт.



Сливочное
масло –
50 г



Овощной
бульон –
600 мл



Пармезан –
50 г



Белое
вино –
100 мл



Соль
и перец
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. С помощью программы «Измельчение» измельчите лук и обжарьте на сливочном масле до мягкости.
2. Добавьте рис, установите программу «Жарка» и обжаривайте до прозрачности. Влейте вино и дайте ему выпариться.
3. Постепенно добавляйте горячий бульон, помешивая, пока рис не станет кашеобразным.
4. Добавьте нарезанные кабачки и морковь. Готовьте до мягкости овощей.
5. Вмешайте пармезан и приправы перед подачей.

Примечание:

• Если программы на 6 минут будет недостаточно для доведения блюда до готовности, просто запустите её повторно.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Баклажаны –
2 шт.



Помидоры –
300 г



Сыр
моцарелла –
150 г



Чеснок –
2 зубчика



Оливковое
масло –
50 мл



Соль
и перец
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нарезьте баклажаны кружками, посолите и оставьте на 15 минут, затем промойте и обсушите.
2. Установите заглушку и налейте оливковое масло в чашу робота. Включите программу «Жарка». Обжаривайте баклажаны до румяности.
3. Установите многофункциональный нож. Поместите чеснок и помидоры в чашу. Включите программу «Измельчение».
4. Измельченные чеснок и помидоры тушите на сковороде до густоты.
5. Выложите слой баклажанов в форму, затем слой соуса и слой моцареллы. Повторите слой.
6. Поместите форму в духовку и запекайте при 180°C около 25 минут до готовности.



ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

ОВОЩНОЕ ЖАРКОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Грибы
по вкусу



Брокколи
по вкусу



Морковь
по вкусу



Горох
по вкусу



Перец
по вкусу



Чеснок
по вкусу



Оливковое
масло –
2 ст. л.



Приправы
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для перемешивания.
2. Положите овощи, масло и приправы в чашу.
3. Установите температуру 80°C, скорость 1 и готовьте примерно 7-10 минут.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Грибы –
100 г



Лук –
¼ шт.



Чеснок –
1 зубчик



Оливковое
масло –
20 мл



Соль
и перец
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите многофункциональный нож. Положите в чашу лук и чеснок, измельчите на скорости 5 в течение 15 секунд.
2. Замените нож на насадку для перемешивания. Добавьте масло и обжаривайте 2 минуты без мерного колпачка.
3. Добавьте грибы, приправьте. Установите температуру 90°C, скорость 1 и готовьте 5 минут.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

НЬОККИ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Картофель –
500 г



Мука –
150 г



Яйцо –
1 шт.



Черри
разрезанные
пополам – 200 г



Спаржа
нарезанная
на кусочки –
1 пучок



Базилик –
1 пучок



Кедровые
орехи –
40 г



Вяленые
помидоры
в масле –
100 г



Соль –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите заглушку в чашу кухонного робота, залейте 1,5 литра воды и нагрейте до 100°C с открытым отверстием для мерного стаканчика. Добавьте картофель и варите 25 минут. Затем слейте воду, очистите картофель и дайте ему немного остыть.

2. Установите многофункциональный нож, добавьте картофель и включите программу «Измельчение». Повторите программу если картофель недостаточно измельчился. Затем добавьте муку, яйцо и соль, включите режим «Замешивание теста» до получения однородной массы.

3. Присыпьте рабочую поверхность мукой, разделите тесто на части и раскатайте в жгуты толщиной около 2 см. Разделите тесто на кусочки 2 см, обваляйте в муке, затем прижмите к зубцам вилки и прокатите — так получится ребристая форма ньокки. Если вилка неудобна, просто слегка приплюсните шарики пальцем.

4. Установите заглушку в чашу, залейте 1,5 литра воды и нагрейте до 100°C. Добавьте ньокки и варите при 100°C с открытым отверстием для мерного стаканчика пока они не всплывут. Готовые ньокки выньте шумовкой и отложите.

5. Вылейте воду, установите многофункциональный нож, добавьте в чашу базилик, вяленые помидоры и кедровые орешки. Включите программу «Измельчение».

6. Лопаткой соскребите смесь со стенок чаши, установите насадку для перемешивания и включите режим «Перемешивание» для получения однородной пасты. Переложите песто в отдельную емкость.

7. Бланшируйте спаржу в кипящей воде.

8. В чашу кухонного робота установите насадку для перемешивания, выложите ньокки, спаржу и песто. Включите режим «Перемешивание» до равномерного распределения соуса. Подавайте, украсив помидорами черри.





ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

БУЛОЧКИ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Теплая
вода –
280 мл



Мука –
480 г + для
посыпки



Сухие
дрожжи –
1 ½ ч. л.



Сахарная
пудра –
2 ч. л.



Яйцо
(слегка
взбитое) –
1 шт.



Бекон
нарезанный
кубиками –
120 г



Сыр чеддер
тертый –
150 г



Оливковое
масло –
1 ст. л. + для
смазывания



Морская
соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите дрожжи, сахар и воду в чашу, установите насадку для перемешивания теста и перемешайте в течение 20 секунд на скорости 3.
2. Добавьте муку, соль и масло, затем перемешайте в течение 20 секунд на скорости 7. Замените насадку для перемешивания на насадку для замешивания теста и включите программу «Замешивание теста».
3. Переложите тесто на силиконовый коврик или присыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте шар. Оберните тесто ковриком или поместите в смазанную маслом миску и накройте. Оставьте в теплом месте, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно втрое (около 1 часа).
4. Разогрейте духовку до 180°C и застелите противень пергаментом для выпечки.
5. Разделите тесто на 12 равных частей и сформируйте булочки. Слегка приплюсните их ладонями. Выложите булочки на подготовленный противень, почти вплотную друг к другу. Смажьте их взбитым яйцом, посыпьте беконом и сыром. Накройте и оставьте на 30 минут, чтобы булочки увеличились в объеме вдвое.
6. Выпекайте 15-20 минут (180°C) до золотистой корочки и расплавленного сыра. Дайте немного остыть перед подачей.

ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

ПАШТЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЛИВОЧНОГО СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Копченая
ветчина
нарезанная –
225 г



Маринован-
ные огурцы
нарезанные –
30-60 г



Багет или
крекеры
для подачи



Сливочное
масло
комнатной
температуры –
225 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите ветчину в чашу кухонного робота и измельчите на скорости 7 в течение 20 секунд.
2. Установите насадку для перемешивания, добавьте сливочный сыр и смешайте на скорости 7 в течение 10 секунд.
3. Добавьте маринованные огурцы и перемешайте на скорости 2 в течение 15 секунд.
4. Повторите процесс перемешивания до достижения однородной массы.
5. Намажьте смесь на ломтики багета или крекеров и подавайте.

ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

ТАПЕНАД ИЗ ТУНЦА НА ОГУРЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Маскарпоне –
85 г



Анчоус –
1 филе



Чеснок –
2 зубчика



Оливковое
масло –
20 мл



Маслины без
косточек –
40 г



Консервиро-
ванный тунец
в масле –
300 г



Сок
лимона –
30 мл



Маринованные
каперсы –
15 г



Огурец
нарезанный –
1 шт.



Перец чили
нарезанный –
1-2 шт.



Петрушка –
10 г



Морская
соль –
¼ ч. л.



Черный
молотый
перец –
¼ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Установите многофункциональный нож. Положите петрушку в чашу и измельчите 30 секунд на скорости 8.
- 2.** Установите насадку для перемешивания. Добавьте лимонный сок, тунец, масло, маскарпоне, анчоус и чеснок. Перемешайте 2 секунды на скорости 6.
- 3.** Установите многофункциональный нож. Добавьте оливки, каперсы, соль и перец, измельчите на программе «Измельчение». Соскребите смесь со стенок лопаткой и повторите программу.
- 4.** Выложите ломтики огурца на сервировочное блюдо и положите по 1 ст. л. тапенада на каждый ломтик. Украсьте ломтиком чили. Подавайте сразу или уберите в холодильник.



ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

ТАРТАР ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Маринован-
ный огурец –
1 шт.



Вяленные
томаты
обсушенные –
125 г



Петрушка –
2-3 веточки



Маринованные
каперсы – 20 г +
для украшения



Горчица –
1 ч. л.



Копченая
паприка –
¼ ч. л.



Хлеб
или крекеры
для подачи



Зеленый лук –
4-5 веточек



Черный
молотый
перец –
¼ ч. л.



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите multifunctional нож. Положите все ингредиенты, кроме вяленых томатов, в чашу и измельчите 10 секунд на скорости 6. Соскребите смесь со стенок и измельчите ещё раз.

2. Добавьте вяленые томаты и измельчите 10 секунд на скорости 6. Разделите на 4 порции.

3. Поставьте круглую формочку (4 см) на сервировочную тарелку. Выложите одну порцию в формочку и аккуратно снимите её. Повторите с оставшейся смесью. Украсьте каперсами и подавайте с хлебом или крекерами.





ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

МОРКОВЬ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молодая
морковь –
900 г



Сливочное
несоленное
масло – 60 г



Мед –
90 г



Свежие листья
лимонного
тимьяна –
½ ч. л.



Соль –
½ ч. л.



Черный
молотый
перец –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите морковь и масло в чашу кухонного робота и готовьте 15 минут при температуре 100°C на скорости 1.
2. Добавьте мёд и лимонный тимьян и готовьте 5 минут при температуре 100°C на скорости 1.
3. Приправьте солью и перцем и подавайте тёплыми.

ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ЛИМОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
50 мл



Стручковая
фасоль –
680 г



Сок
лимона –
30 мл



Сливочное
соленое
масло – 30 г



Морская
соль –
¼ ч. л.



Черный
молотый
перец –
¼ ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налейте воду в чашу кухонного робота. Установите пароварку на чашу робота и положите туда фасоль. Закрепите крышку и готовьте на пару 15-20 минут при температуре 120°C.
2. Переложите готовую фасоль в форму для запекания и держите в тепле. Воду из чаши слейте.
3. Установите насадку для перемешивания в чашу. Положите масло, лимонный сок, соль и перец в чашу и готовьте 3 минуты при температуре 100°C на скорости 1.
4. Полейте фасоль готовым соусом и аккуратно перемешайте. Подавайте горячим.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лимон
разрезанный
пополам –
2 шт.



Сахар –
100 г



Вода –
1 л



Лед –
10 кубиков

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите сахар в сухую чашу и измельчите на скорости 10 в течение 30 секунд.
2. Добавьте лимоны и запустите программу «Измельчение».
3. Установите насадку для перемешивания. Добавьте воду и перемешайте на скорости 4 в течение 20 секунд.
4. Вставьте корзину-сито, удерживайте ее с помощью лопатки и процедите лимонад в кувшин. Добавьте кубики льда и подавайте сразу.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛАВАНДОВЫЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
710 мл



Мед –
120 мл



Сок
лимона –
240 мл



Съедобная
лаванда –
2 ст. л. + для
украшения



Лед для
подачи



Газирован-
ная вода
для подачи



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите воду, мед и лаванду в чашу прибора и нагрейте до 100°C. Перелейте смесь в контейнер и охладите в морозильной камере (1 час).
2. Достаньте охлажденную смесь из морозильника, процедите и удалите лаванду. Перелейте лавандовую воду обратно в чашу, добавьте лимонный сок и перемешайте 10 секунд/скорость 5.
3. Наполните 6 высоких стаканов льдом. Разлейте лавандовый лимонад и добавьте газированную воду. Украсьте лавандой и подавайте.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОННО-МЯТНЫЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лимон –
2 шт.



Сахар –
100 г



Вода –
1 л



Свежие
листья мяты –
1 горсть



Лед –
для подачи

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Очистите лимоны и нарежьте на кусочки.
2. Поместите лимоны, сахар и мяту в чашу. Измельчите и взбейте на скорости 8 в течение 10 секунд.
3. Добавьте воду и перемешайте на скорости 4 в течение 20 секунд.
4. Процедите и подавайте с кубиками льда.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МОРКОВНО- АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода
холодная –
400 мл



Морковь –
1 шт.



Апельсин –
3 шт.



Лед –
1 лоток



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите морковь, кубики льда и апельсины в чашу. Измельчите все на скорости 8 в течение 30 секунд.
2. Добавьте холодную воду и перемешайте на скорости 3 в течение 20 секунд.
3. Процедите через сито и подавайте охлажденным.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ОРЕХОВОЕ МОЛОКО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Очищенный
миндаль –
30 г



Грецкие
орехи –
30 г



Вода –
1 л



Кешью –
30 г



Свежая
кокосовая
мякоть –
30 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите все орехи и кокос в чашу и измельчите на скорости 10 в течение 30 секунд.
2. Добавьте воду и взбейте на скорости 10 в течение 3 минут 30 секунд. Подавайте сразу.

СМУЗИ И КОКТЕЙЛИ

ЗЕЛЕНый СМУЗИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода или кокосовая вода – 60-120 мл



Огурец, разрезанный на кусочки – 170 г



Свежий шпинат – 60 г



Лимон (только мякоть) – 1 шт.



Яблоко, разрезанное на четвертинки – 1 шт.



Апельсин (только мякоть) – 1 шт.



Свежий имбирь – 1 см



Петрушка – листья с 3 веточек



Мята – листья с 3 веточек



Соль – 1 ч. л. (по желанию)



Лед – 60-120 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите все ингредиенты в чашу и измельчите на скорости 9 в течение 1 минуты.
2. Подавайте сразу.

Советы:

- Регулируйте количество воды и льда в зависимости от желаемой консистенции.
- Заменяйте ингредиенты на любые другие фрукты и овощи (например, груши, сельдерей, виноград или капусту).



СМУЗИ И КОКТЕЙЛИ

КЛУБНИЧНО-КОКОСОВЫЙ СМУЗИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Клубника –
300 г



Кокосовые
сливки –
100 мл



Охлажденная
кокосовая
вода –
200 мл



Миндальные
хлопья –
50 г



Мед –
30 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите все ингредиенты в чашу.
2. Измельчите на скорости 8 в течение 1 минуты.
3. Разлейте по стаканам и подавайте охлажденным.

СМУЗИ И КОКТЕЙЛИ

МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
300 мл



Какао –
1 ст. л.



Темный
шоколад –
50 г



Сахар –
2 ст. л.



Шоколадное
мороженое –
2 шарика



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите все ингредиенты в чашу.
2. Взбейте на скорости 8 в течение 1 минуты.
3. Подавайте с тертым шоколадом сверху.



ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
250 мл



Мука –
500 г



Сухие
дрожжи –
7 г



Сахар –
2 ст. л.



Яйцо –
1 шт.



Сливочное
масло
– 50 г



Соль –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для замешивания теста.
2. В чашу налейте тёплое молоко (30-35°C), добавьте сахар и дрожжи. Перемешайте 30 секунд на скорости 2 и оставьте на 10 минут для активации дрожжей.
3. Влейте яйцо, добавьте половину муки и соль. Перемешайте 1 минуту на скорости 3.
4. Добавьте оставшуюся муку и растопленное масло. Замешивайте 4 минуты на скорости 2.
5. Накройте чашу пленкой и оставьте тесто подниматься на 1 час.

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Кефир –
250 мл



Мука –
400 г



Подсолнеч-
ное масло –
2 ст. л.



Сода –
½ ч. л.



Яйцо –
1 шт.



Соль –
1 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для замешивания теста.
2. В чашу добавьте кефир, яйцо, соль и соду. Перемешайте 30 секунд на скорости 3.
3. Постепенно добавляйте муку и масло, замешивая 2 минуты на скорости 2.
4. Готовое тесто используйте сразу для пирогов или лепёшек.



ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сливочное
масло (хо-
лодное)
– 20 г



Мука –
300 г



Яйцо –
1 шт.



Сахарная
пудра –
100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для замешивания теста.
2. В чашу налейте тёплое молоко (30-35°C), добавьте сахар и дрожжи. Перемешайте 30 секунд на скорости 2 и оставьте на 10 минут для активации дрожжей.
3. Влейте яйцо, добавьте половину муки и соль. Перемешайте 1 минуту на скорости 3.
4. Добавьте оставшуюся муку и растопленное масло. Замешивайте 4 минуты на скорости 2.
5. Накройте чашу пленкой и оставьте тесто подниматься на 1 час.

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
140 мл



Мука
пшеничная –
255 г



Оливковое
масло –
40 г + для
смазывания



Сухие
дрожжи –
2 ¼ ч. л.



Соль –
¾ ч. л.



Крупная
соль (по
желанию)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу кухонного робота налейте воду, добавьте дрожжи и масло. Установите температуру 37°C, скорость 2 и подогревайте 2 минуты.
2. Добавьте муку и соль, включите режим замеса теста и вымешивайте до окончания программы.
3. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность, сформируйте шар, затем аккуратно раскатайте в прямоугольник.
4. Заверните тесто, сложив боковые стороны внутрь, затем сверните в рулет. Выложите швом вниз на подготовленный противень.
5. Сделайте 3 диагональных надреза, смажьте оливковым маслом и посыпьте крупной солью.
6. Накройте пленкой и оставьте на 10 минут.
7. Поставьте в холодную духовку, установите температуру 245°C и выпекайте 17–22 минуты.
8. Остудите перед подачей.



ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
310 мл



Мука
пшеничная –
550 г



Сливочное
несоленное
масло – 30 г



Сухие
дрожжи –
2 ¼ ч. л



Сахар –
40 г



Соль –
1 ч. л.



Яблочный
уксус –
2 ч. л



Растопленное
масло (для
смазывания) –
15 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу кухонного робота налейте воду, добавьте дрожжи и сахар. Перемешайте 1 минуту на скорости 2 при 37°C.
2. Добавьте муку, масло, соль и уксус, перемешайте 5 секунд на скорости 5.
3. Включите режим замеса теста и вымешивайте до окончания программы.
4. Переложите в смазанную маслом миску, накройте пленкой и оставьте на 45 минут, пока тесто не увеличится вдвое.
5. Разогрейте духовку до 190°C.
6. Выложите тесто на рабочую поверхность, аккуратно сформируйте прямоугольник. Сверните в рулет и уложите в смазанную маслом форму.
7. Оставьте на 35 минут, пока тесто не поднимется.
8. Выпекайте 40 минут при 190°C.
9. Выньте из формы, смажьте растопленным маслом и остудите перед нарезкой.

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

РЖАНОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода –
340 мл



Мука
пшеничная –
280 г



Мука
ржаная –
210 г



Подсолнеч-
ное масло –
30 мл



Сухие
дрожжи –
2 ¼ ч. л.



Бальза-
мический
уксус –
40 мл



Тмин –
2 ч. л.



Соль –
2 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чашу налейте воду, уксус, масло и дрожжи, установите температуру 37°C, скорость 1 и подогревайте 3 минуты.
2. Добавьте муку, тмин и соль. Включите режим замеса теста и вымешивайте до окончания программы.
3. Переложите в миску, накройте пленкой и оставьте на 2 часа.
4. Разогрейте духовку до 220°C.
5. Сформируйте шар, выложите в форму и дайте подойти 1 час.
6. Выпекайте 20 минут под крышкой, затем 20 минут без крышки.
7. Остудите перед подачей.



КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

БИСКВИТ КЛАССИЧЕСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
5 шт.



Мука
пшеничная –
180 г



Сливочное
масло – 10 г



Сахар –
150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите насадку для взбивания в чашу. Взбейте яйца с сахаром до стойкой пены.
2. Добавьте муку и перемешайте на скорости 3 до однородной массы.
3. Смажьте форму для запекания сливочным маслом, выложите тесто.
4. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке около 50 минут.
5. Дайте бисквиту остыть перед подачей.

КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

БРАУНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
6 шт.



Мука
пшеничная –
150 г



Сливочное
масло – 220 г +
для смазыва-
ния



Сахар –
380 г



Темный
шоколад,
кусочками –
250 г



Грецкие
орехи, очи-
щенные –
150 мл



Соль –
щепотка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до 170°C. Смажьте форму маслом и застелите пергаментной бумагой, оставляя свисающие края (так будет легче достать брауни после выпечки).
2. Установите многофункциональный нож. В чашу положите шоколад и измельчите на скорости 7 в течение 20 секунд.
3. Установите насадку для перемешивания. Добавьте сливочное масло. Установите температуру 70°C, скорость 2 и растапливайте 4 минуты.
4. Добавьте сахар, яйца, соль и муку, перемешивайте 1 минуту на скорости 4, помогая лопаткой.
5. Добавьте грецкие орехи, перемешайте 10 секунд на скорости 4.
6. Выложите тесто в подготовленную форму, разровняйте. Выпекайте 25 минут при 170°C. Готовность проверьте зубочисткой: в центре должно оставаться несколько влажных крошек.
7. Остудите брауни в форме, затем достаньте, потянув за края бумаги. Нарезьте на квадраты и подавайте.

КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

ЧИЗКЕЙК (БЕЗ ВЫПЕКАНИЯ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

ОСНОВА



Мягкое
сливочное
масло – 80 г



Бисквитное
печенье –
200 г

НАЧИНКА



Вода –
250 мл



Сливочный
сыр –
400 г



Сливки
(жирность
от 30%) –
20 мл



Желатин –
10 г



Сахар –
40 г

НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ



Вода –
50 мл



Джем
(клубника,
малина,
слива) –
200 г



Сок
лимона –
2 ст. л.



Желатин –
1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Установите многофункциональный нож. В чашу положите печенье, измельчите на скорости 10 в течение 30 секунд.
- 2.** Добавьте сливочное масло, перемешайте на скорости 5 в течение 5 секунд.
- 3.** Выложите основу в разъемную форму, прижмите ложкой и уберите в морозильную камеру. Помойте чашу.
- 4.** Налейте воду в чашу, нагрейте 5 минут при 100 °C на скорости 1.
- 5.** Добавьте желатин, сливочный сыр, сливки и сахар, перемешивайте 20 секунд на скорости 5.
- 6.** Переложите массу на охлажденную основу, поставьте в холодильник на 4 часа.
- 7.** Для варенья: в чашу положите джем, лимонный сок, желатин и воду. Подогревайте 3 минуты при 80 °C на скорости 2.
- 8.** Остудите 10 минут, затем вылейте на чизкейк и снова уберите в холодильник минимум на 1 час.





КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Миндаль –
125 г



Мука
пшеничная –
150 г



Сливочное
масло –
200 г



Сахар –
150 г



Яблоки –
600 г



Лимон –
½ шт.



Корица –
½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до 180°C.
2. Установите многофункциональный нож. Положите миндаль в чашу, измельчите до мелкой крошки на скорости 10 в течение 10 секунд.
3. Добавьте муку, сахар и размягченное масло, перемешивайте на средней скорости 4 до образования рассыпчатого теста.
4. Очистите яблоки, нарежьте кубиками или нашинкуйте.
5. Выложите яблоки в форму для запекания, сбрызните лимонным соком, присыпьте сахаром и корицей.
6. Сверху засыпьте крошку из теста. Выпекайте 40 минут при 180°C.

КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

БЕЗЕ (МЕРЕНГА)

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яичный
белок –
2-10 шт.



Сахар –
55 г на каж-
дый белок



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до 120°C (или 100°C с обдувом). Застелите противень бумагой для выпечки.
2. Установите насадку для взбивания. В чашу положите белки и сахар. Взбивайте 3–5 минут на скорости 4 до плотных пиков.
3. Выложите массу ложкой или отсадите с помощью кондитерского мешка.
4. Выпекайте 1,5–2 часа (время зависит от размера безе). Оставьте в духовке до полного остывания.



КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

ОВОЩНОЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
5 шт.



Мука
пшеничная –
180 г



Сливочное
масло – 10 г



Ледяная
вода –
50 мл



Сыр (напри-
мер чеддер) –
150 г



Сливки –
200 мл



Брокколи –
100 г



Цветная
капуста –
100 г



Соль и
специи
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите муку, масло, соль и воду в чашу кухонного робота.
2. Установите насадку для замешивания теста и замесите тесто с помощью программы «Замешивание теста».
3. Выньте тесто из чаши, слегка обомните его руками и придайте форму слегка приплюснутого шара. Заверните тесто в пищевую пленку или положите в герметичный контейнер. Оставьте в холодильнике на 30 минут для охлаждения.
4. Разделите брокколи и цветную капусту на соцветия, отварите до полуготовности.
5. Раскатайте тесто и выложите в форму. Проколите вилкой и выпекайте 10 минут в заранее разогретой духовке при 180°C.
6. Разбейте яйца в чашу кухонного робота и влейте сливки. Установите насадку для взбивания и взбивайте смесь на 3-й скорости в течение 3 минут до однородной консистенции.
7. Измельчите сыр, поместите его в чашу кухонного робота, включите 5-ю скорость на 10 секунд, затем повторите 2-3 раза по 2 секунды до получения нужной фракции.
8. Соедините взбитые яйца со сливками и тертым сыром, добавьте соль и специи по вкусу. Перемешайте на 1-й скорости в течение 5 секунд.
9. Выложите овощи на тесто, залейте яично-сливочной смесью.
10. Запекайте при 180°C около 30 минут до золотистой корочки.

ЗАМЕТКИ

[illegible]

ЗАМЕТКИ

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



GALAXY-TECS.RU



ГОТОВЬТЕ В УДОВОЛЬСТВИЕ
С ТЕХНИКОЙ GALAXY LINE