



Приготовление пищи и книга рецептов

Введение

Уважаемый потребитель,

Приготовление вкусных и изысканных блюд требует длительной подготовки. Здесь необходимы нарезанные овощи, там дольки фруктов, ровные ломтики или тонко нарезанная соломка или куски, поделенные на 4 или 8 частей, и, наконец, тертый сыр или шоколад. Это не только занимает много времени, но еще и требует множество вспомогательных кухонных средств: ножи, миски, разделочные доски, терки различных форм и размеров, а также другие приборы, которые не всегда находятся под рукой и занимают значительное пространство для хранения на кухне.

Найсер Дайсер Плюс практически объединяет все в одном наборе – нет ничего проще, практичнее и компактнее! Найсер Дайсер Плюс – это оригинальная система для приготовления салатов, овощных и фруктовых блюд, а также множества других блюд. В данной книге рецептов мы собрали вкусные блюда, которые Вы сможете приготовить за считанные секунды и в мгновение ока. Салаты, овощное рагу, супы, гарниры и даже десерты – с Найсер Дайсер Плюс приготовление становится детской игрой и превращает нарезку в невероятно приятное действие!

Наслаждайтесь приготовлением блюд и приятного аппетита!

Содержание

Введение

Рецепты

Закуски

Брускетта с помидором и базиликом
Крабовые начос
Сальса из свежих помидоров
Сальса из манго и папайя
Пицца со свежими овощами

Супы

Картофельный суп с кукурузой
Суп из брокколи
Французский луковый суп
Азиатский овощной суп
Минестроне
Говяжий бульон с овощами

Салаты

Салат из помидоров с моццареллой
Салат с тунцом
Теплый салат с курицей и шпинатом
Салат из свежих овощей с пастой
Деревенский салат
Слоеный маисовый салат
Слоеный салат
Греческий салат
Уолдорфский салат
Салат из шпината с пармезаном
Салат из яиц
Салат с курицей и авокадо
Селедочный салат

Основные блюда

Бифштекс с цукини
Венгерский гуляш
Форель и овощи в горшках
Мандала с креветками, приправленные карри
Луковый пирог
Запеченные овощи с фарфалле и бальзамическим уксусом
Пенне а-ля пиццеола
Ризотто с грибами и помидорами
Луизианская джамбалайя
Смесь овощей в котелке

Десерты

Яблочный штрудель
Салат из свежих фруктов
Фламбированные фрукты с мороженым
"Карибский" фруктовый салат
Домашний яблочный крамбл
Пирог с фруктами 43

Информация об изделии

Положение ножа 1

Положение ножа 2

А. Режущая пластина

Всегда устанавливайте режущую пластину таким образом, чтобы нужная режущая пластина легла в положение 1. За исключением нарезки на 8 частей (см. пункт Б).

1. Поднимите верхнюю режущую часть, чтобы расположить нужную режущую пластину внутрь. Для этого сначала плавно направьте режущую пластину в нижнюю часть так, чтобы слегка закругленная зауженная сторона режущей пластины совпала с соответствующим отверстием на каркасе режущей пластины, пока не услышите щелчок.
2. Положите продукт, который необходимо разрезать, на лезвие (положение 1). Для нарезки большими кусками или соломкой по все длине продукта удерживайте продукт одной рукой и аккуратно придавливайте верхнюю режущую часть другой рукой, чтобы продукт не мог соскользнуть в другую сторону.
3. Далее, резким движением надавите на верхнюю режущую часть обеими руками. Продукт для нарезки продавливается сеткой через лезвия равными частями, соломкой или дольками (в зависимости от режущей насадки) и автоматически собирается в прозрачном контейнере.
4. Для того чтобы открыть контейнер и достать нарезанный продукт просто поднимите всю режущую крышку с зауженной стороны и снимите ее. Придерживайте прозрачный контейнер другой рукой.
5. На обратной стороне нижней части находится утопленная ручка, которая поможет Вам извлечь режущую пластину при помощи ее легкого поднятия, и последующего снятия.

Крышка частичного покрытия режущих пластин:

При помощи крышки частичного покрытия режущих пластин Вы можете накрыть внешний нож (режущее положение 2), что защищает края лезвия и предотвращает возникновение травм.

Советы:

Для нарезки кубиками просто плотно выложите продукты на режущую пластину. Для картофельного супа, например, нарежьте картофель сначала ломтиками. Выложите несколько ломтей на лезвия и повторите действие для создания кубиков. То же можно проделать с огурцами, цукини и пр.

Для нарезки ингредиентов соломкой, например, для приготовления картофеля фри, установите картофель вертикально на режущую пластину. Таким же образом можно нарезать соломкой огурцы, морковь, яблоки и пр. для приготовления вкусных соусов.

В. Режущая пластина для нарезки продуктов на 4 или 8 частей при помощи установки режущей печатки для нарезки 8 частей.

1. Установите режущую пластину для нарезки продуктов на 4 или 8 частей, как описано в пункте А. Характерные особенности: всегда устанавливайте режущую печатку для нарезки продуктов на 4 части в режущее положение 1, а для нарезки продуктов на 8 частей – всегда в режущее положение 2 (см. изображение на стр.3).

2. На внутренней стороне верхней режущей части располагаются опорные ленты рядом с сеткой. На тыльной стороне режущей печатки для нарезки продуктов на 8 частей располагается зажим в форме креста. Для фиксации режущей пластины в верхней режущей части надавите зажимом на опорные ленты (см. изображение).

Внимание!

- При установке режущей пластины следите, чтобы слегка закругленная зауженная часть режущей пластины легла параллельно нижней режущей части.
- Лезвия чрезвычайно острые для оптимальных результатов нарезки. По этой причине и для обеспечения безопасности храните данный прибор в местах, недоступных для детей.
- Установочная режущая печатка для нарезки продуктов на 8 частей подходит ТОЛЬКО для нарезки режущей пластиной для нарезки продуктов на 4 или 8 частей. Если Вы будете работать с другой режущей пластиной, НЕ устанавливайте режущую печатку для нарезки продуктов на 8 частей и извлеките ее перед использованием других пластин!

Советы:

Продукты с кожурой, такие как перец, яблоки или груши, необходимо всегда располагать на режущую пластину кожурой вверх. Это сэкономит Ваши силы.

Используйте правильную технологию, и все окажется очень просто: более сильную руку (левую для левши, правую для правши) положите на верхнюю режущую часть и надавите на верхнюю часть вниз, помогая более слабой рукой. Это сэкономит время и силы!

С. Насадка-терка с защитной крышкой

(1) Поднимите верхнюю режущую часть в положение 90 градусов (вертикально) и потяните вверх, чтобы появилась печатка из боковых подставок.

(2) Сначала снимите защитную крышку с терки, нажав большим пальцем на маленький крючок сбоку таким образом, чтобы она изменила свое положение, а защитная крышка могла быть просто снята. После использования верните защитную крышку в исходное положение таким образом, чтобы сначала зажимы с одной стороны совпали со своими подставками, затем зажимы с другой стороны совпали со своими, пока защитная крышка не встанет на свое место.

(3) Аккуратно установите «ножки» терки в отверстия на нижней режущей части (см. изображение). Теперь нежно давите на другую сторону до тех пор, пока терка не встанет на свое место.

(4) Теперь Вы можете натереть нужные ингредиенты прямо в сборочный контейнер, двигая продукты вверх и вниз, слегка нажимая на них.

С внешней стороны нижней режущей части расположена углубленная ручка. Она помогает извлечь терку легким поднятием и последующим извлечением.

Внимание!

- Поверхность терки чрезвычайно острая; используя терку, следите, чтобы ни одна часть Вашего тела не соприкасалась с ее поверхностью.
- Во избежание травм и повреждений поверхности терки после каждого использования устанавливайте защитную крышку!

D. Режущая пластина с протектором лезвия и держателем продуктов

(1) Поднимите верхнюю режущую часть в положение 90 градусов (вертикально) и потяните вверх, чтобы появилась печатка из боковых подставок.

(2) Аккуратно установите «ножки» режущей пластины в отверстия на нижней режущей части (см. изображение). Теперь нежно надавите на другую сторону до тех пор, пока режущая пластина не встанет на свое место.

(3) Далее снимите протектор лезвия, подняв удлинитель ручки от нержавеющей стали лезвия.

(4) Нарезьте продукты ломтиками поперек блюда одной рукой, другой рукой удерживайте Найсер Дайсер Плюс в зафиксированном положении. Лезвия из нержавеющей стали режут продукты ровными ломтями одинаковой толщины. Для Вашей же безопасности используйте держатель продуктов даже для маленьких продуктов (см. раздел «Держатель продуктов»).

Внимание!

Во избежание травм и повреждения лезвий после каждого использования устанавливайте протектор лезвия!

Держитесь за удлинитель ручки и натяните его на нержавеющие лезвия. Убедитесь, что 3 насадки на нижней части протектора лезвий встали на место под нержавеющими лезвиями. Облегчить установку протектора лезвия можно нажатием в центре большим пальцем.

Держатель продуктов

Положите продукт (если он уже нарезан, то поверхностью среза лицом вниз) на блюдо. Установите держатель продукта по центру так, чтобы опорные точки на нижней части могли проникнуть в продукт для нарезки. Это предотвратит случайное скольжение продукта во время процесса нарезки и, в свою очередь, гарантирует чистый результат без проблем. Убедитесь, что верхняя наклонная сторона держателя продукта отвернута от ручки режущей поверхности (см. изображение).

Совет:

Окуните режущую пластину в воду перед использованием. Влажные лезвия режут быстрее и требуют меньших усилий. Во время нарезки лезвия поддерживаются влажными за счет сока фруктов и овощей.

Внимание!

Для идеальных результатов нарезки лезвия режущих пластин, терки и нержавеющих лезвий чрезвычайно острые. По этой причине прибор необходимо беречь в недоступном для детей месте!

- Противоскользящие ножки на нижней части сборочного контейнера, на которых Найсер Дайсер Плюс плотно стоит на рабочей поверхности.
- Если Вы готовите продукты заранее и хотите сохранить их, то можно использовать сборочный контейнер с герметичной крышкой для сохранения свежести продуктов. Таким образом, Ваш сборочный контейнер является еще и контейнером для сохранения свежести! Режьте сейчас и используйте после!

Возможности прибора

Режущая пластина 1 (6 мм x 6 мм) или режущая пластина 2 (12 мм x 12 мм)

Лук-шалот, чеснок, лук, пепперони, перец чили для соуса сальса или супов и соусов, холодное мясо для холодных мясных салатов или суфле, огурцы, грибы, морковь, цукини, картофель, помидоры для салатов, овощных блюд или в качестве ингредиентов для супов – и многое другое.

Режущая пластина 3 (18 мм x 18 мм) или режущая пластина 4 (6 мм x 36 мм)

Лук, например, для приготовления рагу или луковых соусов; перец, цукини, грибы для салатов из свежих овощей или блюд в котелке; картофель, огурцы, помидоры для салатов или овощных блюд; ветчина или вареная куриная грудка; яблоки, груши, персики, абрикосы, ананас, дыня, папайя, манго или бананы для фруктовых салатов – и многое другое...

Режущая пластина 5 (для нарезки на 4 части) или режущая пластина 6 (для нарезки на 8 частей)

Картофель для картофельных клиньев или вареного картофеля; помидоры для салата из помидоров или овощных блюд; яйца (вареные) для закусок с использованием яиц, огурцы, редис, цукини для салатов, овощных блюд; грибы и другие грибные блюда с ними, грибные пироги или салаты; сыры (Гауда, Эдам, Эмменталь, Моццарелла, Брынза и пр.) для сырных блюд; большие маслины для цацки, средиземноморских блюд; клубника, яблоки, груши, киви, сливы, бананы, персики, абрикосы и пр. для фруктовых салатов, блюд для здорового питания с фруктовыми клиньями, коктейли, чаши или блюда с гарниром – и многое, многое другое...

Терка (крупная терка)

Сыр (например, Моццарелла, Чедер), шоколад, фрукты (яблоки, груши, и пр.), овощи (например, картофель, морковь, сельдерей, огурец), сливочное масло – и многое другое...

Режущая пластина с нержавеющей V-образным лезвием

Огурцы, редис, грибы, помидоры, цукини, лук, лук-шалот, кольраби, хрен, сельдерей, киви, яблоки, груши, бананы, лимоны, апельсины, лаймы, картофель, яйца и многое другое.

Обслуживание и чистка

В принципе, Найсер Дайсер Плюс необходимо очистить перед первым использованием и после каждого использования. Все элементы Найсер Дайсер Плюс могут быть промыты как под проточной водой, так и в посудомоечной машине.

Разбирайте Найсер Дайсер Плюс следующим образом:

Поднимите верхнюю режущую часть под углом 90 градусов (вертикально) и потяните вверх, пока печатка не появится из боковых подставок.

Чтобы снять нижнюю режущую часть просто поднимите один из концов и снимите ее со сборочного контейнера. Другой рукой удерживайте прозрачный сборочный контейнер.

Найсер Дайсер Плюс обладает функцией самоочистки решетки. Нажмите кнопку на лицевой стороне верхней режущей части. Составное прозрачное блюдо на решетке автоматически выдавливается и производится очистка решетки удалением остатков продуктов.

Закуски

Брускетта с помидорами и базиликом

8 порций

3-4 помидора "дамские пальчики", разделенные пополам в длину

50 г свежего базилика

1 ст.л. оливкового масла

3 ч.л. зубчиков чеснока

1/4 ч.л. соли

1/4 ч.л. свежемолотого перца

25 г мягкого масла

1 зубчик чеснока

1/8 ч.л. соли

1/8 ч.л. черного перца

450 г диагонально нарезанные дольки багета

50 г свежего пармезана или сыра романо

Приготовление

Заправка

Нарежьте помидоры при помощи режущей пластины 2. Очистите чеснок, срежьте концы, поделите пополам в длину и мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. В чаше среднего размера смешайте помидоры, базилик, оливковое масло, 2/3 чеснока, соль и перец, отставьте в сторону.

Чесночное масло

Смешайте оставшийся чеснок с мягким маслом, перцем и солью в маленькой чаше. Равномерно нанесите чесночное масло поверх багетных ломтей.

Положите хлебные ломти масляной стороной вниз на решетку открытого гриля при низкой или средней температуре приблизительно на 2 минуты, пока они слегка не подрумянятся. Переверните их и выложите ложку помидорной смеси поверх ломтей.

Потрите сыр поверх заправки.

Запекайте до румяной корочки в течение 3-4 минут, пока блюдо не нагреется, а багетные ломти не поджарятся. Не спускайте взгляд с гриля ни на секунду, поскольку хлеб может быстро подгореть.

Снимите с гриля и немедленно подавайте.

Крабовые начос

4 порции

225 г имитированного крабового мяса

3 лука-шалот

1/2 красного перца

2 ст.л. мелкорубленного кориандра

1 очищенный авокадо без кости

1 лайм

1 ч.л. порошка чили

1 ч.л. молотых семян тмина

1/2 ч.л. паприки

115 г сыра

Круглые хрустящие тарталетки
Сметана (по вкусу)

Приготовление

Нарежьте имитированное мясо краба режущей пластиной 2. Очистите лук-шалот, разрежьте пополам и мелко нарежьте режущей пластиной 1. Также нарежьте перец и авокадо режущей пластиной 1 на ровные кубики. Смешайте нарезанный авокадо с 1 ст.л. лаймового сока, и отставьте. Смешайте 1 ст.л. цедры лайма с нарезанными ингредиентами, кроме авокадо. Крупно натрите сыр. В один слой выложите хрустящие тарталетки на противень, покройте их смесью, посыпьте сыром и запекайте 8-10 минут до тех пор, пока сыр не расплавится.

Достаньте из духового шкафа, сверху выложите авокадо.

Незамедлительно подавайте, по вкусу можно добавить сметану.

Предварительно нагрейте духовой шкаф до 190 градусов Цельсия.

Сальса со свежими помидорами

4 порции
450 г крепких спелых помидоров
25 г очищенного красного лука
50 г красного перца без семян
50 г зеленого перца без семян
50г желтого перца без семян
1 средний перец халапено без семян
25 г нарезанного кориандра
25 г итальянской заправки
1/4 ч.л. соли
Острый соус (по вкусу)
Хрустящие тарталетки

Приготовление

Нарежьте помидоры, лук и перец режущей пластиной 1. Смешайте кориандр, заправку, соль и острый соус (по желанию). Незамедлительно подавайте с хрустящими тарталетками или накройте и уберите в холодильник до момента сервировки.

Сальса с манго и папайя

4 порции
1 очищенный спелый манго без кости
1 очищенная папайя
1 большой помидор без костей
25 г очищенного красного лука
1 сушеный перец халапено
25 мл свежесжатого лаймового сока
1 ст.л. меда
3 зубчика чеснока
1/4 ч.л. свежемолотого черного перца
25 г листьев кориандра
Соль по вкусу

Приготовление

Нарежьте 2 манго, папайя и помидор режущей пластиной 2, также нарежьте лук и перец халапено режущей пластиной 2. Отставьте в сторону.

Очистите чеснок, срежьте концы зубчиков и разрежьте пополам вдоль. Затем нарежьте чеснок равными кубиками режущей пластиной 1, смешайте с лаймовым соком, медом, чесноком, перцем, кориандром и солью. Смешайте с нарезанными фруктами и овощами, и охладите.

Пицца со свежими овощами

4 порции

450 г теста для пиццы, готового к выпеканию

200 г свежих грибов

100 г помидоров без семян

½ зеленого перца

50 г лука

100 г брокколи

225 мл сметаны

1-2 ст.л. хрена

1/4 ч.л. соли

1/8 ч.л. перца

Приготовление

Выложите тесто для пиццы в несмазанную форму для выпечки (приблизительно 38 x 25 x 3см). Равномерно распределите тесто по форме и по краю формы на высоту до 2.5 см. Выпекайте около 15-20 минут до тех пор, пока тесто не подрумянится. Охладите полностью.

Нарежьте грибы режущей пластиной 4 тонкими ломтиками. Разрежьте помидоры пополам, разрежьте пополам перец и очистите его от сердцевины, и нарежьте при помощи режущей пластины 2.

Очистите и разрежьте пополам лук, нарежьте его мелкими кубиками режущей пластиной 1. Вымойте брокколи и снимите соцветия. Смешайте сметану, хрен, соль и перец до образования однородной смеси. Равномерно распределите поверх теста для пиццы. Поверх выложите нарезанные овощи. Нарежьте маленькими дольками и охладите до момента сервировки.

Предварительно нагрейте печь до 190 градусов Цельсия.

Супы

Суп с картофелем и сладкой кукурузой

4 порции

3/4 зеленого перца без семян
1/3 очищенного лука
2 больших очищенных картофеля
275 мл куриного бульона
1 ч.л. морской соли
1/4 ч.л. перца
25 г кукурузной муки
225 мл молока
225 г сладкой кукурузы
45г душистого перца

Приготовление

Нарежьте лук и перец режущей пластиной 1. Разрежьте картофель пополам, затем на куски (режущей пластиной 2). Отставьте в сторону. Тушите перец и лук в смазанной жиром кастрюле на среднем огне до мягкости. Затем смешайте куриный бульон, картофель, соль и перец. Доведите до кипения; уменьшите огонь и кипятите до готовности картофеля. В маленькой чаше смешайте кукурузную муку и молоко до однородной массы. Аккуратно помешивая, добавьте массу в картофель. Затем смешайте сладкую кукурузу и душистый перец. Помешивая, доведите до кипения на среднем огне. Варите и помешивайте до тех пор, пока масса не загустеет. Подавать немедленно.

Суп из брокколи

4 порции

150 г брокколи
25 г сельдерея
25 г лука
100 мл куриного бульона
200 мл обезжиренного молока
2 ст.л. кукурузной муки
1/4 ч.л. соли
1 щепотка соли
1/2 ч.л. молотого чабреца
25 г швейцарского сыра

Приготовление

Помойте брокколи, почистите сельдерей и нарежьте на куски. Почистите и порежьте пополам лук. Нарежьте брокколи, сельдерей и лук режущей насадкой 2. Выложите овощи в кастрюлю и залейте бульоном. Доведите до кипения; уменьшите огонь и тушите до мягкости овощей. Смешайте молоко, кукурузную муку, соль, перец и чабрец, добавьте в готовые овощи. Помешивайте до загустения супа, до повторного кипения смеси. Снимите с огня. Натрите сыр и добавьте его в суп, помешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Французский луковый суп

4 порции

450 г лука
50 г сливочного масла
1 ст.л. оливкового масла
1 л мясного бульона
50 мл белого вина
соль
свежемолотый черный перец
1 зубчик чеснока
Ломтики белого хлеба
Сыр

Приготовление

Очистите и порежьте пополам лук, нарежьте на куски режущей пластиной. Нагрейте сливочное и оливковое масло в кастрюле, добавьте лук, и тушите на среднем огне до легкого румянца. Залейте мясной бульон в кастрюлю и тушите около 15 минут. Добавьте белое вино, специи с солью, перцем, и тушите еще 5-10 минут. Очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика. Поджарьте белый хлеб, натрите чесноком и разделите на два треугольника. Разлейте суп в чаши и разместите треугольные тосты в центре каждой. Натрите сыр поверх тоста и запекайте в заранее нагретой печи до плавления сыра и румянца.

Подавать немедленно.

Азиатский овощной суп

4 порции

50 г вареной ветчины
1 маленькая луковица
1 морковь
1 сельдерей
½ красного перца
½ зеленого перца
25 г вымоченных китайских грибов
1 перец чили
1 ст.л. кунжутного масла
50 г китайской вермишели
3 ст.л. уксуса
2 ст.л. соевого соуса
1 л мясного бульона
соль
свежемолотый перец

Приготовление

Нарежьте вареную ветчину режущей пластиной 4 палочками. Очистите лук и морковь, разрежьте пополам и нарежьте режущей пластиной 2. Очистите сельдерей, сначала нарежьте его кусками, затем ровными палочками при помощи режущей пластины. Разрежьте перец пополам; выньте семена, стебель и вымойте его. Слейте жидкость из грибов и аккуратно их выжмите. Нарежьте перец и грибы режущей насадкой 3. Разрежьте чили перец пополам, извлеките сердцевину, вымойте, и мелко нарежьте режущей пластиной 1. Нагрейте кунжутное масло в кастрюле и обжарьте в нем чили перец. Добавьте палочки ветчины и быстро обжарьте. Добавьте нарезанные овощи, и тушите их.

Затем добавьте китайскую вермишель, уксус, соевый соус и мясной бульон, и кипятите в течение 5 минут. Наконец, добавьте соль и перец. Блюдо готово к сервировке.

Минестроне

4 порции

250 г вьющейся фасоли
1 маленькая савойская капуста
3 картофеля
3 моркови
2 лука-порей
2 зубчика чеснока
1 пучок листьев сельдерея
1 пучок свежей петрушки
2 листа шалфея
30 г сливочного масла
50 г кубиков бекона
2 л овощного бульона
соль
свежемолотый перец
100 г тертого пармезана

Приготовление

Залейте фасоль холодной водой и дайте настояться в течение суток. Слейте воду, выложите фасоль в большую соусницу, вновь залейте холодной водой, добавьте соль и доведите до кипения. Варите в течение 90 минут, затем слейте фасоль в дуршлаг. Разделите савойскую капусту пополам, срежьте ножку и нарежьте палочками при помощи режущей пластины. Очистите картофель и нарежьте его на небольшие дольки. Очистите морковь и поделите пополам по всей длине. Помойте лук-порей, нарежьте на дольки по 5 см. Нарежьте картофель, морковь и лук-порей при помощи режущей пластины. Очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика, поделите пополам по всей длине и мелко нарежьте при помощи режущей пластины. Помойте сельдерей, петрушку и листья шалфея, высушите и мелко порубите. Растопите масло в соуснице и потушите в нем бекон. Добавьте овощи (кроме картофеля), чеснок и травы, быстро обжарьте их. Залейте горячий бульон поверх всего блюда, добавьте соль и перец по вкусу, и доведите до кипения. Затем добавьте нарезанный картофель и тушите на медленном огне в течение 30 минут. Далее добавьте фасоль и дайте супу настояться в течение 15 минут, приправьте солью и перцем. Небрежно натрите пармезан и посыпьте на готовый суп минестроне.

Говяжий бульон с овощами

4 порции

4 моркови
2 стебля сельдерея
4 средних картофеля
3 маленькие луковицы
2 зеленых перца
½ капусты
900 г мяса для варки (говядина)
25 г муки
2 ст.л. растительного масла
400 мл воды
1 ст.л. вустерского соуса
2 ч.л. морской соли

1 ч.л. чесночной соли
3/4 ч.л. перца
1/4 ч.л. молотого душистого перца
2 лавровых листа
3 ст.л. муки
3 ст.л. воды

Приготовление

Очистите и разделите пополам морковь. Помойте сельдерей, нарежьте морковь и сельдерей на куски по 5 см. Разделите перец пополам и чистите от ядра. Нарежьте морковь, картофель, сельдерей, лук и перец режущей пластиной 3. Удалите ножку капусты, разрежьте сначала на 4 части, затем на полоски режущей пластиной. Отставьте в сторонку. Нагрейте растительное масло в большой кастрюле. Обмокните говядину в 25 г муки и выложите на кастрюлю. Тушите до тех пор, пока мясо не подрумянится, иногда помешивая. Добавьте воду и еще 6 ингредиентов. Доведите до кипения. Накройте крышкой и тушите 2 часа, пока мясо не станет мягким.

Выньте лавровые листья и выбросьте их. Добавьте нарезанные ингредиенты в говяжью смесь, накройте кастрюлю крышкой и варите до готовности овощей.

Салаты

Салат из помидоров и мацареллой

4 порции

8 средних помидора, разрезанных пополам
2 маленькие луковицы
225 г мацареллы
соль
перец
оливковое масло
уксус из красного вина
свежий базилик

Приготовление

Нарежьте помидоры режущей пластиной 2. Очистите и разрежьте пополам лук, нарежьте его кубиками (режущая пластина 1). Нарежьте мацареллу режущей пластиной 3. Выложите помидоры, лук и сыр в чашу, приправьте солью, перцем, оливковым маслом и уксусом из красного вина. Украсьте свежим базиликом.

Салат с тунцом

4 порции

2 консервные банки тунца (по 140 г)
100 г сладкой кукурузы (консервированной)
1 маленький кочанный салат
1 желтый перец
½ огурца
80 г вареной ветчины
100 г помидоров черри
4 сваренных вкрутую яиц
Для заправки:
1 ст.л. бальзамического уксуса
1 ст.л. лимонного сока
3 ст.л. апельсинового сока
3 ст.л. натурального йогурта
2 ст.л. сливочного майонеза
соль
черный перец

Приготовление

Слейте воду из тунца, затем из сладкой кукурузы. Раскрошите вилкой тунца. Помойте кочанный салат и мелко нарежьте его. Разрежьте перец пополам, очистите и помойте. Помойте огурец, высушите, нарежьте кусками по 5 см, затем разрежьте их в длину. Нарежьте перец кусками на режущей пластине 2. Нарежьте огурец полукруглыми дольками при помощи режущей пластины 4. Нарежьте вареную ветчину при помощи режущей пластины 4 дольками и выложите их вместе с дольками огурца на салат. Помойте помидоры черри, разделите их на 4 части при помощи режущей пластины 5, уберите ножки. Выложите дольки помидора в салатную чашу с тунцом и сладкой кукурузой. Очистите яйца и разделите их на восемь частей при помощи режущей пластины 6.

Для заправки смешайте уксус, лимонный сок, апельсиновый сок, йогурт и сливочный майонез. Приправьте солью и перцем, добавьте в салат. Украсьте салат яйцами.

Теплый салат с курицей и шпинатом

4 порции

1 средняя очищенная красная луковица
2 красных или зеленых перца без семян, разделенных пополам
600 г мелкорубленных листьев шпината
200 г листьев салата
1 зубчик чеснока
340 г куриной грудки без кожи и костей
½ ч.л. сушеного и измельченного розмарина
1/2 ст.л. лимонного перца
1 ч.л. масла для жарки
2 ст.л. бальзамического уксуса
2 ч.л. воды
Ветки свежего розмарина

Приготовление

Нарежьте перец при помощи режущей пластины 2, а лук – режущей пластиной 1. Отставьте в сторону. Помойте шпинат и салат, посушите и оборвите мелкими кусочками. В большой чаше смешайте листья шпината, салата, лук и перец. Накройте и поставьте охлаждаться приблизительно на 2 часа. Нарежьте куриную грудку мелкими кусками, приправьте розмарином и лимонным перцем. Очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика и поделите его пополам в длину. Нарежьте его режущей пластиной 1. Нагрейте масло для жарки в котелке или кастрюле, обжарьте куриную грудку с чесноком на среднем огне в течение 2-3 минут, пока мясо не смягчится и не изменит цвет. Достаньте куриную грудку, добавьте в охлажденный смешанный салат.
Заправка: залейте уксус или воду в котелок или сковороду и помешивайте до растворения все коричневых частиц. Полейте салат заправкой. Аккуратно перемешайте, чтобы заправка распространилась по всему салату. Разложите по тарелкам и украсьте ветками розмарина.

Салат из свежих овощей с пастой

4 порции

1 большая морковь
1 маленькая кольраби
1 маленький цукини
50 г красного перца
1-2 зубчика чеснока
25 г измельченной свежей петрушки
2 ст.л. салатного масла
2 ст.л. винного уксуса
2 ст.л. воды
12 ст.л. горчицы
1/4 ч.л. соли
1/4 ч.л. молотого черного перца
25 г пасты “лапша”, поделенной пополам
50 г гороха
35 г Грюйер или швейцарского сыра
Салатные травы (по вкусу)

Приготовление

Очистите морковь, порежьте пополам в длину и порежьте кусками по 5 см. Очистите кольраби и нарежьте дольками толщиной с палец. Помойте цукини и также нарежьте его кусками по 5 см. Порежьте перец пополам и удалите сердцевину. Нарежьте морковь, кольраби и красный перец

режущей пластиной 1, нарежьте цукини палочками. Очистите чеснок, срежьте конец зубчика чеснока и разделите пополам в длину. Нарежьте при помощи режущей пластины 1.

Приготовьте заправку, смешав петрушку, масло, винный уксус, воду, чеснок, горчицу, соль и перец в блендере. Отставьте в сторонку.

Отварите пасту, следуя инструкции на упаковке, в большой кастрюле. В последние 3-4 минуты варки добавьте морковь, кольраби и горох, и варите до готовности овощей. Слейте воду, залейте холодную воду, полностью покрыв смесь из пасты, вновь слейте воду.

Нарежьте сыр при помощи режущей пластины 2. Смешайте вареную смесь из пасты с цукини, перцем и сыром в большой чаше. Добавьте заправку. Перемешайте, чтобы заправка распространилась по всему салату. В качестве украшения воспользуйтесь салатными травами.

Деревенский салат

4 порции

2 яйца

1 банка сладкой кукурузы (ок. 285 г)

150 г помидоров черри

1 апельсиновый перец

½ огурца

1 красная луковица

½ кочанная капуста

150 г ломтей бекона

Для заправки:

2 ст.л. уксуса из белого вина

соль

черный перец

1–2 ч.л. дижонской горчицы

1-2 ч.л. жидкого меда

3 ст.л. оливкового масла

Приготовление

Отварите яйца вкрутую в течение 10-12 минут. В то же время слейте воду из сладкой кукурузы. Помойте помидоры черри. Вареные яйца погрузите в холодную воду, очистите и нарежьте при помощи режущей пластины 4. Разделите пополам, очистите и помойте перец. Помойте и высушите огурец. Очистите лук и поделите его пополам. Помойте салат-латук, оборвите его мелкими кусками и выложите в большую салатную чашу. Нарежьте лук ровными палочками при помощи режущей пластины. Нарежьте перец и огурец (режущей пластиной 2). Нарежьте помидоры черри при помощи режущей пластины 5. Смешайте все вместе в чаше со сладкой кукурузой.

Для приготовления заправки смешайте уксус, соль, перец, горчицу и мед. Постепенно добавляйте оливковое масло одним махом. Нагрейте кастрюлю. Поджарьте бекон до хрустящего румянца, затем подсушите на бумажном полотенце. Тщательно перемешайте салат и заправку, украсьте яйцами и беконом.

Слоеный салат с тако

4 порции

1 средний помидор без семян

25 г оливок

25 г зеленого лука

1 зубчик чеснока

150 г сыра чеддер

425 г красной фасоли, чистой и подсушенной

400 г салата
110 г зеленого перца чили (баночка)
170 г пюре из авокадо
50 мл сметаны
1 ч.л. молока
½ ч.л. молотого красного перца
1 маленький помидор
200 г толченых хрустящих тарталеток

Приготовление

Нарежьте помидоры режущей пластиной 4. Очистите и разделите лук пополам. Очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика, порежьте в длину. Нарежьте оливки, лук и чеснок (режущей пластиной 1). Натрите сыр чеддер. Выложите слоями красную фасоль, салат, помидоры, сыр, оливки и лук в чашу объемом ок. 1.5 л.

Нарежьте перец чили режущей пластиной 1. Для приготовления заправки смешайте пюре из авокадо, сметану, перец чили, молоко, чеснок и молотый красный перец, залейте салат смесью. Разделите помидоры пополам, срежьте ножку и порежьте маленькими кубиками при помощи режущей пластины 2. Посыпьте на салат.

Накройте чашу кулинарной пленкой и оставьте охлаждаться минимум 2 часа, максимум – 24 часа. Перед сервировкой перемешайте салат в чаше, подавайте на толченых хрустящих тарталетках.

Слоеный салат

8 порций

2 маленьких кочанных салата
2 желтых перца
2 красных перца
300 г брынзы
1 большой огурец
2 моркови
5 ломтей тостов
40 г сливочного масла
Для заправки:
150 г майонеза
2 ст.л. коричневого сахара
Чесночный порошок
Порошок карри
соль

Приготовление

Очистите салат, срежьте ножку и нарежьте мелкими кусками, помойте и высушите. Выложите половину кочанного салата на дно большой салатной чаши. Нарежьте перец кусками, срежьте ножки и сердцевину, затем помойте и нарежьте режущей пластиной 3. Выложите перец поверх кочанного салата для создания ровного слоя. Нарежьте брынзу режущей пластиной 2 и также равномерно распределите. Помойте и высушите огурец, нарежьте дольками по 5 см, выложите поверх салата (режущей пластиной 2). Равномерно распределите палочки огурца и покройте оставшимся салатом. Очистите морковь и натрите ее поверх салата. Выложите кучкой ломтики тостов. Срежьте корку и нарежьте кубиками один за другим при помощи режущей пластины 2. Растопите масло в сковороде с антипригарным покрытием, добавьте хлебные кубики и обжаривайте их, часто помешивая, до золотистой корочки. Достаньте гренки из сковороды и отставьте. Для приготовления заправки смешайте майонез, коричневый сахар, чеснок и порошок карри (по вкусу) в однородную смесь, приправьте солью и равномерно распределите поверх верхнего слоя. Накройте чашу с салатом и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Посыпьте гренками перед сервировкой.

Греческий салат

4 порции

½ огурца
4 спелых помидора
1 зеленый перец
1 желтый перец
1 большой испанский лук
200 г греческого овечьего сыра
16 черных маслин
Для маринада:
2 зубчика чеснока
соль
свежемолотый перец
4 ст.л. мягкого винного уксуса
сок ½ лимона
8 ст.л. оливкового масла

Приготовление:

Помойте огурец, подсушите его, нарежьте кусками по 5 см и разделите в длину. Помойте помидоры, разделите их пополам, срежьте ножки. Нарежьте перец на куски, срежьте ножки и сердцевину, затем помойте и поделите на 4 части. Очистите и разделите пополам испанский лук. Нарежьте овощи и овечий сыр режущей пластиной 3, выложите все в чашу. Добавьте черные маслины.

Для маринада: очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика, разделите пополам в длину и нарежьте режущей пластиной 1. Добавьте соль и перец, смешайте винный уксус с лимонным соком.

Постепенно добавляйте оливковое масло и залейте маринад в салат. Смешайте все ингредиенты. Оставьте салат немного настояться перед сервировкой, затем вновь перемешайте и добавьте специи по вкусу.

Совет:

Греческий салат прекрасно сочетается с горячими хлебными пиитами и цацики.

Уолдорфский салат

4 порции

80 г грецкого ореха
400 г сельдерея корневого
3 кислых красных яблока
Сок ½ лимона
1 маленький ананас
5 сушеных абрикосов
80 г сливочный майонез
100 г сливок
½ ч.л. сахара
1 щепотка порошка карри
¼ ч.л. соли
1 ст.л. яблочного уксуса

Приготовление:

Обжарьте орехи в сковороде на среднем огне до золотистого цвета, охладите и измельчите. Очистите сельдерей, сначала нарежьте дольками, затем на полоски при помощи режущей пластины. Помойте, высушите, очистите и разрежьте на 4 части режущей пластиной 5. Нарежьте

яблоки дольками. Сразу же смешайте их с лимонным соком. Очистите ананас, разрежьте его на 4 части и срежьте сердцевину. Нарежьте ананас и абрикосы режущей пластиной 3 и выложите все в чашу. Смешайте все ингредиенты.

Для приготовления заправки смешайте сливочный майонез, сливки, порошок карри, соль и яблочный уксус. Перемешайте салат с заправкой. Залейте салат и дайте заправке впитаться в течение 30 минут. Проверьте салат на вкус специй перед сервировкой.

Салат из шпината с пармезаном

4 порции

600 г свежих листьев шпината
1 кислое яблоко
50 г грецких орехов
80 г пармезана
2 ст.л. белого бальзамического уксуса
соль
черный перец
1 ст.л. среднеострой горчицы
2 ст.л. рапсового масла
1 ст.л. оливкового масла

Приготовление

Нарвите кусками, помойте и высушите шпинат и разложите на тарелки. Помойте и разрежьте пополам яблоко, срежьте сердцевину, нарежьте дольками при помощи режущей пластины 1. Измельчите орехи и добавьте их в яблоки. Натрите пармезан поверх смеси и тщательно перемешайте.

Для приготовления заправки смешайте уксус, соль, перец и горчицу.

Постепенно добавляйте рапсовое и оливковое масла разом. Добавьте заправку в смесь из яблок и пармезана, выложите на салат из шпината.

Салат из яиц

4 порции

4 яйца
½ красного перца
100 г вареной ветчины
4 средних корнишона
8 черных маслин без косточек
Для заправки:
½ пучок свежего лука шнитт
½ упаковки кресс-салата
150 г крем фреш
1 ст.л. среднеострой горчицы
1 ст.л. травяного уксуса
соль
черный перец

Приготовление

Отварите яйца вкрутую в течение 10-12 минут. Одновременно разрежьте пополам перец и очистите его. Нарежьте перец и ветчину режущей пластиной 2. Нарежьте корнишоны на куски (режущей пластиной 4) и оливки ровными кубиками (режущей пластиной 1). Вареные яйца погрузите в холодную воду, очистите и нарежьте режущей пластиной 4. Смешайте все ингредиенты. Помойте лук-шнитт, подсушите и нарежьте его ровными кружками.

Для приготовления заправки смешайте крем фреш, горчицу, уксус, соль и перец. Вмешайте лук-шнитт. Перемешайте заправку с ингредиентами салата, разложите по тарелкам. Нарежьте кресс салат и используйте его в качестве украшения салата.

Куриный салат с авокадо

4 порции

800 мл горячего овощного бульона (банка)

1 лавровый лист

3 душистых перца

3 зубка гвоздики

450 г филе куриных грудок

1 лук-шаллот

1 зеленый чили (например, халапено)

½ оранжевого перца

1 сырой лимон

2 ст.л. сливочного майонеза

2 ст.л. крем фреш

соль

черный перец

3 маленькие сердцевинки салата латук

2 авокадо

2 ст.л. рапсового масла

100 г сметаны

Приготовление:

Доведите бульон с лавровым листом, душистым перцем и гвоздикой до кипения. Одновременно помойте куриные грудки, промокните насухо и закиньте в бульон. Выдержите курицу на слабом огне в течение 15 минут. Срежьте филе, охладите и нарежьте. Очистите и нарежьте пополам лук-шаллот. Разделите пополам, удалите семена и промойте перец чили. Нарежьте перец ломтиками, очистите и помойте. Нарежьте лук-шаллот и чили при помощи режущей пластины 1. Также нарежьте перец при помощи режущей пластины 2. Помойте лимон, подсушите его, натрите 1 ч.л. лимонной цедры и выжмите 4 ст.л. сока. Смешайте сливочный майонез с крем фреш, перемешайте с кубиками лука-шаллот и цедрой лимона. Приправьте заправку солью и перцем для вкуса, затем смешайте с чили, перцем и куриными кубиками. Помойте салат-латук, оборвите на кусочки, затем помойте и тщательно высушите. Выложите салат-латук на тарелки. Разделите авокадо пополам, удалите косточку, очистите и нарежьте при помощи режущей пластины 2. Добавьте половину кубиков авокадо в куриный салат и тщательно перемешайте. Используйте оставшиеся кубики авокадо для заправки из авокадо, выложив их в высокую чашу с лимонным соком, рапсовое масло и 2 ст.л. куриного бульона, образуя пюре, а затем добавьте сметану. Приправьте солью и перцем. Опрысните салат-латук заправкой. Выложите поверх куриный салат и подавайте.

Селедочный салат

4 порции

400 г соленого филе сельди

100 г вареного картофеля

1 яблоко

50 г маринованной свеклы

1 корнишон

Для заправки:

3 ст.л. яблочного компота

1 ст.л. среднеострой горчицы
Сок 1 лимона
1 ст.л. травяного уксуса
1 ст.л. подсолнечного масла
сахар
соль
черный перец
Также:
4 ст.л. свежего лука-шнитт
хлеб из ржаного шрота и сливочное масло для сервировки

Приготовление:

Замочите филе сельди на 3 часа, затем подсушите и мелко нарежьте. Очистите картофель, затем очистите, поделите пополам и удалите сердцевину яблока. Нарежьте их режущей пластиной 2. Промокните свеклу и корнишон, мелко нарежьте и покрошите поверх всех ингредиентов (при помощи режущей пластины 1). Добавьте кусочки сельди и тщательно перемешайте.

Для приготовления заправки смешайте яблочный компот, горчицу, лимонный сок, уксус и масло в однородную смесь. Приправьте сахаром, небольшим количеством соли и перца, полейте салат. Тщательно все перемешайте; накройте салатную чашу герметичной крышкой и оставьте мариноваться на 30 минут. Затем вновь перемешайте и в случае необходимости добавьте специи. Помойте лук-шнитт и нарежьте его кольцами. Посыпьте лук-шнитт поверх селечного салата и подавайте с хлебом из ржаного шрота и сливочным маслом.

Основные блюда

Бифштекс с цукини

4 порции

½ пучка свежей континентальной петрушки
2 маленькие луковицы
2 зубчика чеснока
800 г маленьких цукини
4 бифштекса по 250 г
2 ст.л. оливкового масла
200 мл горячего овощного бульона (баночка)
1 ч.л. сладкой паприки
Черный перец
30 г ги (топленое масло из молока буйволицы)
соль
пряная соль
сок ½ лимона

Приготовление

Помойте петрушку, подсушите и мелко нарежьте. Очистите лук и чеснок, разрежьте пополам и мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Помойте цукини, нарежьте кусками по 5 см, затем большой соломкой при помощи режущей пластины 2. Помойте бифштексы, промокните их кухонными полотенцами. Нагрейте оливковое масло в большой кастрюле, добавьте нарезанный лук и чеснок и тушите их. Добавьте соломку из цукини, накройте крышкой и готовьте на слабом огне в течение 5 минут. Залейте горячий бульон, приправьте овощи паприкой и перцем и готовьте под крышкой в течение 8-10 минут «на зуб».

Одновременно, нагрейте ги до высокой температуры в чугунной сковороде. Выложите стейки на сковороду и поджаривайте каждый по 3-5 минут с каждой стороны в зависимости от Ваших предпочтений: полусырое, среднее или прожаренное мясо. Приправьте солью и перцем после обжарки. За 2 минуты до готовности овощей снимите крышку и дайте бульону выпариться. Приправьте овощи пряной солью и лимонным соком, добавьте петрушку. Подавайте овощи с мясом.

Совет:

Важно жарить стейки на раскаленном жире. Это обеспечивает сохранение жареного вкуса под образующейся хрустящей корочкой. После обжарки можно завернуть толстые стейки в алюминиевую фольгу и готовить их еще минут 10 в печи при температуре 100-120 градусов Цельсия. Это сохранит их вкусными и сочными.

Венгерский гуляш

4 порции

3 ст.л. оливкового масла
700 г говядины для тушения
соль
свежемолотый перец
4-5 луковиц
1 ч.л. паприки
425 мл воды
1 красный перец
1 зеленый перец
1 желтый перец
65 мл воды

65 мл красного вина
2 чили
1-2 ст.л. кукурузной муки
Свежерубленая континентальная петрушка

Приготовление

Нагрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне. Выложите говядину на сковороду, приправьте солью и перцем по вкусу. Очистите и разрежьте пополам лук, нарежьте его соломкой при помощи режущей пластины 3, добавьте в мясо и тушите. Добавьте паприку, 425 мл воды, перемешайте и накройте крышкой. Тушите в течение 60 минут, помешивая периодически. В случае необходимости добавьте еще воду.

Нарежьте перец на куски, срежьте ножки и сердцевину и промойте. Нарежьте перец при помощи режущей пластины 3 и добавьте в содержимое сковороды. Залейте 65 мл воды и красное вино. Разрежьте перец чили в длину, удалите сердцевину и промойте. Нарежьте при помощи режущей пластины 1 и добавьте в сковороду с гуляшем. Накройте сковороду крышкой и варите еще 60 минут. В случае необходимости добавьте еще воду.

По истечении времени приготовления смешайте кукурузную муку с водой до образования однородной смеси, затем добавьте ее разом в гуляш, и доведите гуляш до кипения. Приправьте солью, перцем и паприкой, подавайте в чашах, украсив петрушкой.

Совет:

Вы можете разнообразить рецепт, добавив 200 г отжатой квашеной капусты к кускам паприки. В этом случае Вам потребуется добавить больше жидкости.

Форель и овощи в горшке

2 порции
2 форели, готовые к приготовлению
сок ½ лимона
соль
свежемолотый белый перец
200 г моркови
250 г лука-порей
250 г картофеля
1 лавровый лист
50 мл белого вина
1 ст.л. миндальной стружки

Приготовление:

Смочите горшок водой. Тщательно промойте под водой форель и промокните насухо. Опрысните рыбу изнутри и снаружи лимонным соком, затем приправьте солью и перцем. Очистите морковь, разделите ее пополам в длину. Очистите лук-порей, разделите пополам в длину, тщательно промойте. Нарежьте морковь и лук-порей на куски по 5 см, затем мелко нарежьте при помощи режущей пластины 2. Помойте картофель, очистите его и нарежьте на куски. Затем также нарежьте их при помощи режущей пластины 3. Выложите овощи в горшок, слегка посолите, сверху уложите лавровый лист. Выложите форель поверх овощей. Сверху присыпьте миндальной стружкой. Накройте крышкой и поставьте в холодный духовой шкаф. Готовьте в течение 50 минут при температуре 180 градусов Цельсия. Затем приправьте овощи, нарежьте форель на куски соразмерные овощам и подавайте.

Совет:

Для более пряной версии блюда перед приготовлением блюда приправьте форель изнутри 1-2 ст.л. лимонной цедры, соломкой перца чили, чесноком и молотым перцем.

Мандала с креветками, приправленная карри

2 порции

2 лука-шалот
2 зубчика чеснока
20 г маринованного имбиря
½ огурца
2 дольки свежего ананаса
1 ст.л. сливочного масла
1 ст.л. порошка карри
125 мл мясного бульона
3 ст.л. кокосового молока (консервная банка)
400 г королевских креветок
кайенский перец
1 ст.л. соевого соуса

Приготовление

Очистите лук-шалот и чеснок, срежьте концы, разделите пополам в длину и нарежьте при помощи режущей пластины 1. Достаньте имбирь из маринада, подсушите и также мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Помойте огурец, очистите его, нарежьте кусками по 5 см, разделите их пополам в длину. Нарежьте огурец и ананас на маленькие куски при помощи режущей пластины 2. Растопите сливочное масло в глубокой кастрюле с антипригарным покрытием. Потушите лук-шалот и чеснок. Добавьте порошок карри и быстро обжарьте. Добавьте имбирь. Залейте мясной бульон и кокосовое молоко, доведите до кипения. Добавьте кубики огурца, куски ананаса и королевские креветки в соус, оставьте смесь тушиться на слабом огне на 5 минут. Приправьте соус кайенским перцем и соевым соусом, подавайте креветок, приправленных карри.

Совет:

Данное блюдо станет еще более экзотическим, если Вы добавите немного изюма и тертого кардамона.

Луковый пирог

4 порции

15 г свежих дрожжей
250 г муки
6 ст.л. оливкового масла
соль
800 г испанского лука
30 г сливочного масла
4 свежих лавровых листа
2 средних красных яблока
Молотый перец
2 ст.л. лимонного сока
100 г крем фреш
2 яйца
30 г грецких орехов
2 ветки розмарина
Плюс:
Сало для смазки формы для выпечки

Приготовление:

Для приготовления сдобного теста растворите дрожжи в 150 мл теплой воды, замесите их в тесто с мукой, 1 ст.л. оливкового масла и солью. Накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте для подъема теста.

В это время очистите испанский лук и нарежьте его мелкими кусками при помощи режущей пластины. Нагрейте оставшееся оливковое и сливочное масла в кастрюле и потушите лук и лавровые листья в течение 20 минут. Посолите, выложите в дуршлаг, но полученный сок не сливайте. Разделите яблоки пополам, не снимая кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кусками при помощи режущей пластины 4. Затем окуните их в луковый сок, приправьте перцем и лимонным соком. Прогрейте духовой шкаф до 225 градусов Цельсия. Вновь быстро замесите тесто, раскатайте круг диаметром около 28 см и выложите основание в форму для выпечки (диаметром приблизительно 22 см). Поверх выложите лук и яблоки, заверните внутрь неиспользованное тесто изделия. Смешайте сок лука с крем фреш и яйцами, приправьте солью, перцем, и залейте луковый пирог. Измельчите грецкие орехи. Промойте розмарин, подсушите и нарвите листья. Затем измельчите их ножом для трав и посыпьте пирог. Запекайте на второй полке снизу в предварительно прогретом духовом шкафу в течение 20 минут, затем в течение следующих 5 минут на дне духового шкафа.

Подавайте горячим.

Запеченные овощи с фарфалле и бальзамическим уксусом

4 порции

1 красный перец

1 желтый перец

1 цукини

2 большие моркови

2 луковицы

2 зубчика чеснока

100 г зеленой фасоли

4 ч.л. оливкового масла

соль

свежемолотый перец

400 г фарфалле

½ пучка свежего базилика

50 г пармезана

Для заправки:

5 ст.л. бальзамического уксуса

2 ст.л. оливкового масла

соль

свежемолотый перец

Плюс:

Сало для смазки блюда

Приготовление:

Разрежьте перец на куски, срежьте ножки и сердцевину, промойте. Помойте цукини, очистите морковь, нарежьте их кусками по 5 см и разделите пополам в длину. Очистите и разделите пополам лук. Нарежьте перец, цукини, морковь и лук мелкими кусками при помощи режущей пластины 4. Очистите чеснок, срежьте концы, разделите пополам и мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Разделите пополам, очистите и промойте фасоль. Выложите овощи в смазанное блюдо для приготовления суфле, сбрызните оливковым маслом, приправьте солью и перцем, тщательно перемешайте. Запекайте в духовом шкафу при температуре 180 градусов

Цельсия в течение 35-40 минут до готовности овощей. Отварите пасту по инструкции, обозначенной на упаковке, в подсоленной кипящей воде на зуб, затем слейте воду и держите в тепле.

Для приготовления заправки перемещайте бальзамический уксус с оливковым маслом, и приправьте солью и перцем. Промойте и подсушите базилик, затем нарежьте ровной соломкой при помощи ножа для трав. Достаньте овощи из духового шкафа и смешайте их с пастой. Залейте их заправкой и базиликом, вновь аккуратно перемешайте, сервируйте порционно. Натрите пармезан на каждую порцию. Немедленно подавайте.

Пенне а-ля пиццеола

4 порции

1 луковица
2 зубчика чеснока
1 кг помидоров
5 анчоусов в масле
4 ст.л. оливкового масла
соль
свежемолотый перец
100 г черных маслин без косточек
2 ст.л. каперсов
350 г пенне
1 пучок свежей континентальной петрушки
75 г пармезана

Приготовление:

Очистите и разрежьте пополам лук. Очистите чеснок, срежьте концы, разделите пополам в длину, мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Залейте кипящую воду поверх помидоров, оставьте на 1-2 минуты, затем слейте воду. Снимите с помидоров кожицу, разделите их пополам, срежьте ножки и нарежьте при помощи режущей пластины 2. нарежьте анчоусы кусками по 3см в длину. Обжарьте лук и чеснок в оливковом масле в кастрюле для тушения до золотистого румянца. Добавьте нарезанные помидоры и их сок. Добавьте анчоусы, приправьте соус солью и перцем, тушите на среднем огне в течение 30 минут до загустения соуса.

В это же время нарежьте оливки при помощи режущей пластины 4 и добавьте их с каперсами в соус. Откорректируйте специи соуса и поддерживайте тепло блюда на медленном огне.

Одновременно отварите пасту в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут, затем быстро слейте воду. Промойте петрушку, подсушите и мелко нарежьте при помощи ножа для трав. Натрите пармезан. Выложите пасту на заранее подогретое блюдо, смешайте сыр с петрушкой, затем залейте соусом. Подавайте немедленно.

Совет:

В данное блюдо также можно добавить 200 г жареных кусков тунца.

Ризотто с грибами и помидорами

4 порции

200 г белых грибов
200 г шампиньонов
2 помидора
4 лука-шалот
50 г сливочного масла
300 г риса Арборио
500 мл овощного бульона
20 мл сухого белого вина

соль
белый перец
80 г пармезана
Оливковое масло
1 пучок петрушки

Приготовление:

Промойте белые грибы и шампиньоны, и пока они влажные, снимите кожицу и нарежьте равными кусками при помощи режущей пластины 4. Помойте помидоры, разделите их пополам, срежьте ножки и нарежьте при помощи режущей пластины 2. Очистите лук-шалот, разделите его пополам и нарежьте при помощи режущей пластины 1. Потушите половину кубиков лука-шалот в сливочном масле в большой кастрюле до достижения луком прозрачного цвета. Добавьте рис и перемешивайте до тех пор, пока рис также не станет слегка прозрачным. Постепенно добавляйте овощной бульон и готовьте приблизительно 15-18 минут на слабо-среднем огне, постоянно помешивая. Когда большая часть жидкости впитается рисом, постепенно добавляйте еще воды или вина. Приправьте солью и перцем, натрите пармезан поверх ризотто и аккуратно перемешайте. Одновременно обжарьте грибы и оставшиеся кубики лука-шалот в оливковом масле, приправьте солью и перцем. Оборвите петрушку с больших стеблей, помойте и подсушите. Затем мелко нарежьте при помощи ножа для трав. Аккуратно добавьте грибы и петрушку в ризотто. Подавайте немедленно на заранее подогретом блюде.

Луизианская джамбалайя

4 порции

1 красный перец
1 зеленый перец
1 зубчик чеснока
2 луковицы
500 г чоризо (или андуйет)
4 ломтика бекона
500 г свежих креветок
250 г натурального риса
2 кубика куриного бульона
240 мл куриного бульона
240 мл томатного соуса
Соль и перец
1 лимон

Приготовление:

Нарежьте красный и зеленый перец на куски, срежьте ножки и сердцевину, промойте и нарежьте при помощи режущей пластины 2. Очистите чеснок и лук, поделите пополам и нарежьте при помощи режущей пластины 1. Нарежьте чоризо ломтиками. Выложите ломтики бекона в большую сковороду и обжаривайте до образования хрустящей корочки, промокните кухонным полотенцем и крошите. Обжарьте креветок с колбасой в оставшемся жире, затем добавьте приблизительно 60 мл воды, и тушите на сильном огне в течение 5 минут. Добавьте перец, лук и чеснок, рис, кубики куриного бульона, куриный бульон и томатный соус. Тщательно перемешайте и приправьте солью и перцем. Через две минуты добавьте еще 60 мл воды, сбавьте огонь до минимума и тушите еще 20 минут, постоянно помешивая. Разделите лимон на 4 части при помощи режущей пластины 5 и выжмите из него сок. Незадолго до момента приготовления блюда добавьте лимонный сок в джамбалайя. Тщательно перемешайте, вновь проверьте специи и снимите с огня.

Совет:

Если Вы любите острую пищу, можно добавить перец чили.

Смесь овощей в котелке

4 порции

200 г паприки
1 маленький цукини
1 морковь
100 г брокколи
100 г сахарного гороха
150 г свежих грибов
4 ветки лука
100 г ростков свежей фасоли
4 зубчика чеснока
6 ст.л. масла
2 ст.л. рыбного соуса
2 ст.л. светлого соевого соуса
2 ст.л. устричного соуса
Свежемолотый перец

Приготовление:

Разрежьте перец пополам, срежьте ножки и сердцевину, затем промойте и нарежьте на куски. Очистите и помойте цукини, нарежьте его на куски по 5 см. Затем измельчите оба продукта при помощи режущей пластины 3. Очистите морковь, разрежьте сначала на куски по 3 см, затем соломкой при помощи режущей пластины 1, расположив их вертикально. Помойте брокколи, сорвите соцветия. Помойте и разделите пополам сахарный горох. Помойте грибы и веточки лука, нарежьте их на ломтики при помощи режущей пластины 4. Разделите ростки фасоли, промойте их под водой и тщательно высушите. Очистите чеснок, срежьте концы, разделите пополам в длину и мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Нагрейте масло в котелке и потушите чеснок. Добавьте перец, цукини, морковь, брокколи, сахарный перец и грибы, и готовьте в течение 2 минут на сильном огне, постоянно помешивая. Добавьте рыбный соус, соевый соус и устричный соус, тщательно перемешайте. Затем добавьте веточки лука и ростки фасоли, приправьте овощи перцем. Немедленно подавайте.

Совет:

Это блюдо также можно украсить свежей редиской, что придаст дополнительный вкус блюду. Она обладает ярко-розовым цветом и добавят легкую остроту блюду.

Десерты

Яблочный штрудель

4 порции

300 г тонкой муки
1 ч.л. нейтрального масла
Щепотка соли
1 кг кислых яблок
50 г сахара
1 щепотка молотой корицы
100 г миндальной стружки
50 г сливочного масла
100 г кишмиша
Плюс:
Масло для смазки противни
Мука для рабочей поверхности
1 полотенце
Сахарная пудра для украшения

Приготовление:

Замесите муку, масло, соль и теплую воду в мягкое тесто, которое Вы сможете раскатать вручную. Из теста сформируйте каравай, смажьте небольшим количеством масла, накройте и оставьте в теплом месте на 30 минут.

Очистите яблоки, разделите их пополам, срежьте сердцевину, ножки и косточки. Разрежьте ровной соломкой при помощи режущей насадки 1, перемешайте с сахаром, корицей и миндальной стружкой. Раскатайте тесто и выложите на полотенце, посыпанное мукой. Затем растяните его во все направления, добившись очень тонкого слоя. Выложите немного хлопьев сливочного масла поверх теста. Распределите яблочную смесь по тесту (оставляя 1/3 с одной стороны свободной) и посыпьте поверх кишмиш. Закрутите штрудель при помощи полотенца таким образом, чтобы 1/3 часть без начинки оказалась в конце закрутки. Выложите штрудель на смазанный маслом противень и поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф, запекайте в течение 30 минут при температуре 210 градусов Цельсия. В горячем состоянии посыпьте штрудель сахарной пудрой, подавайте немедленно.

Совет:

Вы также можете выложить 50-100 г марципановой пасты в маленьких хлопьях на тесто с маслом.

Салат из свежих фруктов

4 порции

2 мандарина
4 свежих инжира
150 г черного винограда без костей
1 яблоко
1 груша
2 банана
2 ст.л. белого вина
4 ст.л. лаймового сока
2 ст.л. сахарной пудры

Приготовление:

Очистите и разделите мандарины. Помойте инжир, просушите и срежьте ножку. Нарезьте их на 8 частей при помощи режущей пластины 6. Помойте и высушите виноград, затем сорвите ягоды и

нарежьте их при помощи режущей пластины 4. Помойте, разделите на 4 части и удалите сердцевину яблока и груши. Нарезьте их соломкой при помощи режущей пластины 2. Очистите бананы и нарежьте их при помощи режущей пластины 4. Для приготовления заправки смешайте белое вино, лаймовый сок и сахарную пудру до однородности. Залейте фруктовый салат заправкой и аккуратно перемешайте. Накройте салат и оставьте пропитаться на 15 минут.

Фламбированные фрукты с мороженым

4 порции

½ ананаса
3 банана
2 апельсина
50 г сливочного масла
50 г коричневого сахара
4 сл рома
4 ложечки ванильного или апельсинового мороженого

Приготовление:

Очистите ананас, разделите его на 4 части, удалите сердцевину. Затем нарежьте при помощи режущей пластины 3. Очистите бананы и нарежьте их при помощи режущей пластины 4. Очистите и разделите апельсины, удалите косточки. Растопите сливочное масло в кастрюле. Затем медленно добавьте сахар до растворения. Добавьте фрукты в кастрюлю, вращая, пока они полностью не покроются сахарной смесью. Снимите кастрюлю с огня, добавьте ром и подожгите. Когда пламя потухнет, выложите фрукты в десертные пиалы. Поверх уложите один шарик мороженого и подавайте немедленно.

"Карибский" фруктовый салат

4 порции

1 медовая дыня
1 манго
1 ананас
4 киви
4 банана
2 апельсина
1 лимон
2 чашки натурального йогурта
1 банка кокосового молока
Сахар по вкусу
Цедра свежего апельсина

Приготовление:

Разделите дыню на 4 части, удалите семена и отделите мякоть от кожуры. Очистите манго, разделите его пополам и срежьте мякоть с кости. Очистите ананас, разделите его на 4 части, удалите сердцевину. Разрежьте все на части и нарежьте при помощи режущей пластины 3. Очистите киви, разделите пополам и срежьте твердый конец. Очистите бананы и нарежьте оба продукта при помощи режущей пластины 4. Выдавите сок из апельсинов и лимона, смешайте с йогуртом и кокосовым молоком. Добавьте подсластитель в случае необходимости. Смешайте фрукты и выложите в чаши. Залейте заправкой, украсьте апельсиновой цедрой и подавайте.

Домашний яблочный крамбл

4 порции

3 больших яблока
25 мл апельсинового сока
50 г сахара
½ ч.л. молотой корицы
50 г муки
Щепотка соли
2 ст.л. мягкого сливочного масла
Плюс:
Жир для смазки формы для выпечки

Приготовление:

Слегка смажьте прямоугольную форму для выпечки (ок. 25 x 30 см). Очистите яблоко, разделите его пополам, удалите сердцевину, нарежьте дольками при помощи режущей пластины 2. Затем ровными рядами выложите их в форму для выпечки. Опрысните поверхность апельсиновым соком. Смешайте 25 г сахара с корицей в чаше и посыпьте поверхность яблок. В той же чаше смешайте муку, оставшийся сахар и соль. Сбивайте масло пока не получите смесь из крошек. Посыпьте крошки поверхность яблок. Запекайте в предварительно нагретом духовом шкафу при температуре 175 градусов Цельсия в течение 40-45 минут до золотистой корочки и мягкости яблок.

Пирог с фруктами

12 порций
200 г муки
1 ч.л. пекарного порошка
65 г сахара
1 упаковка ванильного сахара
30 мл молока
50 г сливочного масла
250 г свежей клубники
150 г черного винограда
1 нектарин
1 маленькое яблоко
1 киви
1 банан
сок ½ лимона
Для глазировки и крема:
1 упаковка белой пекарной глазури
3 ст.л. сахара
200 г сливочного крема
1 упаковка загустителя сливок
Плюс:
Пекарный порошок

Приготовление:

Просейте муку и пекарный порошок на рабочую поверхность, сделайте небольшой колодец в центре. Добавьте сахар, ванильный сахар и молоко. Смешайте до образования пасты с использованием половины муки. Добавьте хлопья сливочного масла и замесите все в однородное тесто, раскатайте 2/3 изделия на основании. Оставшееся тесто раскатайте и выложите по краю формы для выпечки, вытяните на высоту ок. 2см, аккуратно придавите по сторонам. Проколите тесто вилкой. Выпекайте в духовом шкафу, предварительно прогретом до 180 градусов Цельсия в

течение 25 минут. Затем оставьте охладиться. Помойте фрукты и подсушите их. Помойте клубнику. Оборвите виноград. Разделите нектарин пополам, удалите косточку. Очистите, разделите пополам и срежьте сердцевину яблок. Нарежьте клубнику, виноград, нектарин и яблоки при помощи режущей пластины 2. Очистите киви, разделите пополам и удалите твердую сердцевину. Очистите банан и нарежьте его при помощи режущей пластины 4. Незамедлительно смешайте фрукты с лимонным соком. Смешайте пекарную глазурь с 2 ст.л. сахара и 250 мл воды, перемешайте до образования однородной пасты. Добавьте жидкость до кипения, постоянно помешивая, затем оставьте кипеть на медленном огне еще полминуты. Охладите глазурь в течение 3 минут, затем смешайте с фруктовым салатом. Распределите фруктовую смесь на основание пирога. Взбейте крем с оставшимся сахаром и загустителем сливок. Залейте крем в отсадочный мешок и украсьте верх пирога.