

Фірмовий аперитив

Інгредієнти:

- 1 «Гродіно» або «Джинджеріно» (італійські безалкогольні аперитиви)
- 1 келих білого вина
- 1 скибочка лимона із цедрою
- 1 персик, очищений від шкірки
- 1 стопка вермуту
- 1 стопка апельсинового сиропу
- 5 кубиків льоду



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в чашу міксеру і змішувати на 1-й швидкості протягом 1 хвилини.
- Потім перемкнути міксер на 2-у швидкість і перемішувати напій ще протягом 1 хвилини
- Перед подачею аперитиву розлити напій по чашах і прикрасити дольками лимона або оливками.
- Рекомендація: Змінюючи склад інгредієнтів, Ви можете готувати в описаний вище спосіб і інші аперитиви.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Млинці

Інгредієнти:

- 125 г пшеничного борошна
- 125 г гречаного борошна
- 250 мл теплого молока
- 2 яйця (відокремити білки від жовтків)
- 2 столових ложки сметани
- 1 чайна ложка солі
- 150 г м'якого вершкового масла
- 1 щіпка цукру
- ½ кубика свіжих дріжджів (приблизно 20 г)
- 2 цибулини
- 300 г крем-фрешу
- 6 столових ложок лососевої ікри
- кріп для прикрашання страви



Приготування:

- Покласти борошно обох сортів, молоко, яєчні жовтки, сметану, сіль і половину вершкового масла в робочу чашу, посипати масу цукром і розкришеними дріжджами. Перемішати вінчиком для збивання до утворення однорідного тіста. Поставити в тепле місце і дати тісту підійти протягом 45 хвилин.
- Після цього ретельно очистити робочу чашу і збити в ній на найвищій швидкості білки до утворення густої піни. Обережно змішати збиті білки з тістом, яке підійшло.
- Розтопити в сковороді небагато вершкового масла. Для готування кожного млинця налити на сковорідку приблизно 1 ½ столових ложок тіста. Підсмажити товсті млинці на середньому вогні з обох сторін до золотавого кольору. Приготувати приблизно 20 млинців.
- Почистити цибулину і подрібнити за допомогою дрібної двосторонньої тертки, змішати із крем-фрешем і подати разом з ікрою до млинців. Прикрасити страву кропом.
- Рекомендація: До гречаних млинців відмінно підходить крем-фреш із травами. Цей варіант вимагає, звичайно, менше витрат.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Фокача із сиром рикота

Інгредієнти:

Тісто для піци:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250-300 мл теплої води

Начинка:

- 500 г сиру рикота
- 2 жовтки
- 50 г овечого сиру або сиру пармезан
- сіль і перець
- 2 столових ложки маслинової або соняшникової олії
- 1 яйце



Приготування:

- Покласти дріжджі і налити теплу воду в робочу чашу (з місильними насадками) і розмішати на 1-й швидкості протягом 30 секунд.
- Додати решту інгредієнтів. Розмішати до утворення однородного тіста.
- Накрити робочу чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз перемішати тісто.
- Розділити тісто для піци на дві частини й посипати одну частину борошном. Розкачати тісто до товщини приблизно 1 см. Один корж повинен бути, принаймні, на 4 см більше дека, другий корж повинен бути приблизно такої ж величини, як деко. Змастити деко двома столовими ложками олії й покласти на нього більший корж. Кілька разів проткнути тісто виделкою.
- Змішати в робочій чаші сир рикота з інгредієнтами, що залишилися, і отриманою масою змастити нижній корж. Закрити другим коржем деко із фокачею. Ретельно защипнути краї обох коржів.
- Проткнути фокачу в декількох місцях, накрити вологою серветкою і залишити лежати 1 годину. Потім змастити фокачу збитим яйцем і випікати в духовці протягом 25 хвилин при 200°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Французький цибуляний суп

Інгредієнти:

- 500 г цибулі
- 50 г вершкового масла або маргарину
- 750 мл м'ясного бульйону
- 125 мл білого вина
- сіль
- свіжозмелений білий перець
- 2 скибки білого хліба
- 30 г вершкового масла
- 50 г сиру пармезан



Приготування:

- Установити в кухонний комбайн насадку для різання.
- Почистити цибулю, розрізати на дві частини і потім тонкими скибочками.
- Розтопити масло в каструлі та злегка підсмажити в ньому цибулю. Додати м'ясний бульйон і поставити варитися.
- Через декілька хвилин додати біле вино, сіль і перець за смаком.
- Порізати кубиками білий хліб і підсмажити в 30 г вершкового масла до золотавого кольору. Розлити цибуляний суп по 6 чашках і покласти шматочки хліба.
- Сир пармезан натерти на середній тертці і посипати ним суп.
- Поставити чашки в нагріту духовку з увімкненим грилем, почекати, доки не запечеться сир і негайно подати суп на стіл.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гаспачо

Інгредієнти:

- 600 г стиглих помідорів
- 1 огірок
- 1 зелений солодкий перець
- 1 велика цибулина
- 3 зубці часнику
- 3 скибки білого хліба
- 1 столова ложка червоного винного оцту
- 3 столових ложки маслинової олії
- сіль, свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка вершкового масла
- 200 мл води



Приготування:

- Відкласти 2 помідори. Надрізати шкірку інших помідорів і покласти їх в окріп. Облити помідори холодною водою, зняти з них шкірку і нарізати кубиками.
- Очистити і нарізати кубиками половину огірка, цибулину і часник. Покласти разом з нарізаними помідорами в міксер і подрібнити до пюреподібного стану.
- 2 скибки білого хліба полити оцтом і 200 мл води й дати просякнутися. Додати разом із маслиновою олією до подрібнених овочів і перемішати до утворення повітряного крему. Додати за смаком сіль і перець і поставити на 3 години в холодильник.
- Перед подачею на стіл нарізати другу скибку хліба маленькими кубиками й обсмажити у вершковім маслі до утворення золотавої скоринки. Овочі, що залишилися, нарізати дуже дрібними кубиками і додати разом зі шматочками підсмаженого хліба в охолоджений суп.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Хумус

Інгредієнти:

(на 1 порцію)

- 250 г дрібного зеленого горошку (замороженого)
- ½ жмутка свіжої м'яти
- 1 зубець часнику
- 1 лайм
- 2 столова ложка маслинової олії
- сіль і перець



Приготування:

- Відварити горошок протягом 3 хвилин і потім остудити.
- Змішати в міксері горошок і м'яту.
- Натерти часник і цедру лайма, лайм вичавити за допомогою насадки для готування соку цитрусових, змішати з подрібненим горошком, додати сіль і перець за смаком.
- Рекомендація: Хумус відмінно поєднується з підсмаженим хлібом.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Холодні овочі, підсмажені на грилі

Інгредієнти:

- 1 баклажан
- 2 цибулини
- 1 червоний солодкий перець
- 4 зелених солодких перці
- 2 стиглих помідори (по 150 г)
- сіль маслинова
- олія



Приготування:

- Вимити овочі.
- Розрізати навпіл баклажан і цибулини. Нашаткувати в кухонному комбайні довгими скибочками червоний і зелений солодкий перець. Помідори готуються цілими.
- Покласти баклажан і цибулини на сковорідку розрізаною стороною вниз, щоб уникнути підсихання овочів під впливом температури. Покласти решту овочів на сковорідку, посолити і полити маслиновою олією. Підсмажити овочі.
- Рекомендація: Овочі слід нарізати, як зазначено в рецепті, щоб вони добре пропеклися.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Кульки з турецького гороху («фалафель»)

Інгредієнти:

(для 30 кульок:)

- 200 г турецького гороху
- 500 мл овочевого бульйону
- 130 мл води
- 130 мл молока
- 30 г вершкового масла
- 50 г борошна
- 4 яйця
- сіль
- кмин
- мускатний горіх
- масло для смаження



Приготування:

- Залити турецький горох на ніч холодною водою і залишити набухати.
- Злити воду і відварити турецький горох в овочевому бульйоні до м'якості. При необхідності, додати в бульйон трохи води.
- Скип'ятити воду з молоком і маслом. Додати борошна, перемішуючи гаряче тісто ложкою, поки воно не почне відставати від стінок каструлі.
- Перекласти тісто в робочу чашу (установити насадку для змішування), поступово додавати яйця.
- Ретельно подрібнити турецький горох у міксері й перемішати із заварним тістом, додати сіль за смаком.
- Зваляти кульки діаметром 3 – 4 см і підсмажити їх у великій кількості олії.
- Рекомендація: Подавати разом з йогуртовим соусом.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Маленькі запечені киші з кедровими горіхами та коктейльними помідорами

Інгредієнти:

- 90 г пшеничного борошна
- 2 щіпки солі
- 75 г холодного вершкового масла
- 1 столова ложка крижаної води
- 100 г сиру
- фета
- 2 яйця
- 100 мл вершків чорний перець
- 1 пучок свіжого чебрецю
- 2 упаковки коктейльних помідорів
- ½ пучка свіжого базиліку
- 2 зубці часнику сіль і перець
- 30 г кедрових горіхів змішаний салат сік половинки лимона



Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C.
- Розрізати помідори навпіл і покласти одним шаром, тісно притиснувши один до одного, у форму для випічки. Порізати базилік смугами і покласти на помідори. Зубці часнику натерти або пропустити через часниковий прес і покласти на помідори. Посипати сіллю і свіжозмеленим перцем.
- Випікати приблизно протягом 30 хвилин
- Покласти борошно і вершкове масло, порізане дрібними шматочками, у робочу чашу. Додати сіль і декілька секунд перемішувати вінчиком до утворення грудкуватої маси. Додати холодної води і продовжувати розмішувати, доки тісто не почне зліплюватися.
- Покласти тісто в поліетиленовий мішечок і поставити в холодильник на 30 хвилин.
- Розкачати тісто і виліпити чотири киші або покласти тісто в невеликі форми. Випікати протягом 10 хвилин.
- Змішати в міксері сир фета з яйцями, вершками і чорним перцем. Відщипнути листочки чебрецю і додати в масу. Розподілити масу по дну киші й запікати протягом 15 хвилин.
- Підсмажити кедрові горіхи на сковороді без додавання олії. Сервірувати киші разом із салатом, запеченими в духовці помідорами й кедровими горіхами. Полити салат лимонним соком.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Консьоме з овочевим жульєном

Інгредієнти:

Для 2 л бульйону:

- 2 кг яловичих кісток
- 300 г селери
- 300 г моркви
- 300 г цибулі-порей
- 2 ріпчастих цибулини
- 2 лаврових листа
- 3 гвоздики
- 2 ягоди ялівця
- пряні трави за смаком (наприклад, чебрець, петрушка)
- 1 столова ложка перцю горошком
- сіль



Для жульєна

- 400 г селери, цибуля-порей, морква

Приготування:

- Довести до кипіння воду у великій каструлі. Бланшувати яловичі кістки в окропі протягом 30 секунд, потім стряхнути воду і обдати кістки холодною водою.
- Покласти яловичі кістки, очищені й порізані кубиками овочі у холодну воду, розрізати цибулини поперек на дві частини, покласти на сковороду розрізаною стороною вниз і підсмажити без додавання олії до темно-коричневого кольору.
- Додати цибулю та овочі у бульйон. Бульйон повинен злегка кипіти протягом 2 годин. Приблизно кожні 10 хвилин необхідно знімати піну шумівкою.
- Процідити бульйон через сито, вистелене чистою серветкою. Уварити бульйон до 2 літрів і додати трохи солі.
- Установити в кухонний комбайн диск для нарізання овочів довгими тонкими скибочками. Почистити і помити селеру, моркву та цибулю-порей і нарізати шматочками довжиною 5 см і потім нарізати в кухонному комбайні довгими шматочками.
- Недовго бланшувати овочі у підсоленій воді, розкласти теплими по бульйонних чашках і залити бульйоном.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Аперитив з динею

Інгредієнти:

- 2 скибочки стиглої дині
- 1 келих білого вина
- 1 стопка вермуту
- 5 - 6 кубиків льоду
- цедра лимону



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в чашу міксеру і перемішати на 1-й швидкості протягом 1 хвилини.
- Потім перемкнути міксер на 2-у швидкість і розмішувати напій ще 1 хвилину.
- Перед подачею налити аперитив у чаші й прикрасити скибочками лимону.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Паштет із фруктовим салатом

Інгредієнти:

Для паштету:

- 1 цибулина
- 200 г свинячого і яловичого фаршу
- ½ чайної ложки солі
- 100 мл вершків
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1 жовток
- 1 столова ложка томатної пасту
- чорний перець
- 200 г свіжих печериць
- суцільні зелені оливки без кісточки



Для маленького змішаного салату:

- 1 груша
- 1 велике гроно винограду

Приготування:

- Порізати цибулю і пасерувати у вершковім маслі до прозорості. Покласти в міксер фарш, сіль, вершки, пасеровану цибулю, жовток, томатну пасту. Добре перемішати й додати свіжозмелений перець.
- Покласти отриману масу в змащену маслом прямокутну форму й вдавнити в неї гриби й оливки. Випікати при 225°C близько 30 хвилин. Якщо поверхня страви потемніє, закрити форму фольгою.
- Розрізати грушу й видалити серцевину. Порізати грушу на скибочки. Розділити виноград і змішати зі скибочками груші. Сервірувати на тарілках.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Песто

Інгредієнти:

- 50 г кедрових горішків
- 3 – 4 жмутки базиліка (приблизно 75 г)
- 2 – 3 зубці часнику
- сіль (наприклад, морська сіль грубого помолу)
- 100 мл маслинової олії холодного віджиму
- 50 г тертого сиру пекорино або пармезан
- свіжозмелений чорний перець



Приготування:

- Злегка підсмажити кедрові горішки на сковорідці без олії. Видалити черешки з листя базиліка, очистити зубці часнику.
- Встановити міксер. Протягом 1 хвилини на мінімальній швидкості ретельно подрібнити кедрові горішки, базилік, часник, 1 чайну ложку солі й половину маслинової олії.
- Поступово додавати сир, потім влити маслинову олію, що залишилася. Посолити і поперчити за смаком.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Салати із сирих овочів

Інгредієнти:

Для майонезу:

- 2 яйця
- 1 чайна ложка гірчиці
- 1 щіпка солі
- свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка лимонного соку
- 1 чайна ложка цукру
- 1 склянка натурального йогурту (150 г)
- 200 мл олії
- 2 столових ложки томатного кетчупу



Для салату:

- 4 моркви (приблизно 200 г)
- 2 невеликих кольрабі
- 1 невеликий корінь селери
- 1 редька
- 1 пучок редиски
- 2 невеликих кислих яблука
- 1 лимон
- 1 пучок гладколистової петрушки

Приготування:

- Покласти яйця, гірчицю, сіль, перець, лимонний сік і цукор у міксер і перемішати (недовго на найнижчій швидкості).
- Не вимикаючи міксер, поступово додавати через завантажувальний отвір рослинну олію. Після того, як майонез набуде стабільної однорідної структури, додати йогурт (змішувати на найнижчій швидкості).
- Половину майонезу перелити в іншу чашу. У залишок майонезу додати кетчуп і злегка перемішати. Взяти ще одну чашку і перелити в неї соус.
- Установити в кухонний комбайн диск для нарізання овочів довгими тонкими скибочками (за бажанням можна також використовувати дрібну сторону двосторонньої тертки). Ретельно вимити і почистити овочі й яблука. Окремо подрібнити кожний сорт овочів.
- Потім відключити кухонний комбайн, вийняти овочі й розкласти по тарілках. Посипати редьку редискою. Полити лимонним соком яблука і моркву.
- У соуси майонез додати за смаком сіль і перець, полити ними овочі, посипати посіченою петрушкою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тартар

Інгредієнти:

- 300 г яловичини (із куприка)
- 2 яєчних жовтки
- 2 філе анчоуса
- 1 щіпка порошку меленого солодкого перцю
- 1 чайна ложка каперсів
- 2 цибулини цибулі-шалот
- 1 чайна ложка гірчиці
- сіль
- свіжозмелений перець



Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати яловичину довгими шматочками і разом із анчоусами двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Почистити, розділити та мілко порубати цибулю-шалот.
- Подрібнити цибулю-шалот, яловичину та філе анчоусів у міксері.
- Змішати жовток, порошок меленого солодкого перцю, каперси і гірчицю.
- Змішати отриману масу з фаршем із м'яса та анчоусів.
- Додати сіль і перець за смаком.
- Рекомендація: Тартар особливо ароматний, коли його подають на підсмаженому хлібі.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Йоркширський пудинг

Інгредієнти:

(на 12 порцій:

- 200 мл молока
- 100 мл води
- 1 яйце
- 125 г борошна
- сіль
- топлене свиняче сало



Приготування:

- Помістити молоко, воду і яйце в робочу чашу і збити насадкою для збивання. Повільно додати борошно і щіпку солі й продовжити збивати до утворення однорідної маси. Залишити тісто стояти протягом 30 хвилин.
- У кожен деко для готування мафінів покласти приблизно по 1 чайній ложці топленого свинячого сала. Поставити деко в духовку й нагріти до 200°C.
- Рівномірно розподілити тісто по гарячим формочкам.
- негайно поставити деко в духовку і випікати пудинг протягом 10-15 хвилин, поки йоркширський пудинг не набрякне і не утвориться коричнювата скоринка.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Смажені ковбаски

Інгредієнти:

(для 20 ковбасок)

- 600 г яловичини
- 600 г свинини
- 800 г м'яса черевної частини свинячої туші
- 40 г солі
- 4 г білого перцю
- 1 г пименту
- 6 г тертого майорану
- свинячі кишки (діаметр 26/28 мм або 28/30 мм)



Приготування:

- Порізати м'ясо шматочками, щоб вони легко проходили в м'ясорубку. Додати до м'яса решту інгредієнтів й добре перемішати.
- Установити м'ясорубку й пропустити через неї м'ясо.
- Покласти фарш у робочу чашу й добре перемішати за допомогою місильної насадки. Ковбасний фарш не повинен бути гострим або солоним, тому що інтенсивність смаку під час смаження підсилюється.
- Насадити свинячі кишки на обладнання для набивання ковбас. Наповнити кишки ковбасним фаршем і перев'язати шнуром, сформувавши пари або ланцюжки ковбасок вагою приблизно по 90 г кожна. Ковбаски можуть 1-2 дня зберігатися в холодильнику, але краще їх з'їсти безпосередньо після готування.
- Покласти ковбаски в гарячу (але не киплячу) воду, довести протягом 15-20 хвилин до готовності, а потім присмажити. Якщо перед смаженням ковбаски занурити в молоко або змастити гірчицею, то вони придбають приємний коричневий колір. Смажити ковбаски слід при середній температурі, інакше вони можуть лопнути. Варені ковбаски підходять також для смаження на грилі.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гострі шматочки телячої ніжки

Інгредієнти:

(для 4 порцій)

- 4 товстих шматочки телячої ніжки
- сіль і перець
- 2 цибулини
- 2 червоних солодких перці
- 2 жовтих солодких перці
- 1 зелений солодкий перець
- 3 помідори без шкірки
- 2 зубці часнику
- 1 гілочка розмарину
- 1 лавровий лист
- 200 мл червоного вина
- 200 мл телячого бульйону
- 1 столова ложка лагідного або гострого айвару



Приготування:

- Промити м'ясо холодною водою. Обсушити паперовим рушником, зважити, посолити, поперчити й із двох сторін обсмажити в гарячій олії до утворення світло-коричневої скоринки.
- Почистити й дрібно покришити цибулю. Почистити й порізати шматочками солодкий перець. Порізати маленькими шматочками помідори.
- Помістити розчавлений часник, дрібно посічений розмарин, червоне вино, телячий бульйон і айвар у міксер і перемішати. Після змішування інгредієнтів додати в соус лавровий лист. Налити соус у жаровню, так, щоб він покривав її дно. Покласти овочі. Викласти на них шматочки м'яса й закрити жаровню кришкою. Тушкувати м'ясо в духовці протягом 1,5 годин при 180°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріг з м'ясом

Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 400 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 щіпка солі
- 1 яйце
- 80 г маргарину
- 1 щіпка цукру
- 125 мл молока

М'ясна начинка:

- 1 булочка
- 1 цибулина
- 2 столових ложки маслинової олії
- 250 г яловичини та свинини
- 1 яйце
- сіль, перець, провансальська суміш трав

Начинка з кислої капусти:

- 3 яблука
- 1 цибулина
- 250 г кислої капусти
- 1/8 л білого вина
- 2 столових ложки маслинової олії
- 2 ягоди ялівця
- цукор, сіль



Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Покласти дріжджі й налити тепле молоко в робочу чашу (встановити місильну насадку) і перемішати.
- Додати борошно, сіль, яйце, маргарин і цукор. Перемішати до утворення однорідного тіста.
- Поставити робочу чашу, накриту кришкою, у тепле місце на 20 хвилин і дати тісту підійти.
- Вимочити булочку у воді й віджати. Почистити й нарізати кубиками цибулю.
- Пасерувати подрібнену цибулю і фарш у маслиновій олії протягом 15 хвилин. Змішати з булочкою, яйцем, сіллю й перцем.

- Помити яблука, очистити від шкірки й вилучити серцевину. Почистити цибулю. Порізати цибулю і яблука кубиками, додати до інших інгредієнтів, довести до кипіння й дати покипіти протягом 15 хвилин.
- Змастити форму для випікання маслом. Розкачати тісто та вирізати з нього кришкою шматок за розміром форми. Тістом, що залишилося, викласти краї та дно форми. Кілька раз проткнути виделкою тісто на дні форми.
- Покласти у форму шарами кислу капусту й м'ясну начинку. Покласти зверху вирізаний шматок тіста, змастити вершковим маслом і кілька разів проткнути зубочисткою, щоб волога під час смаження могла випаровуватися. Випікати пиріг протягом 35-40 хвилин при 180°C.
- Подати гарячий м'ясний пиріг на стіл, не виймаючи з форми.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Французьке гостре курча з картоплею фрі

Інгредієнти:

Для курчати:

- 1 курча вагою 1,3 кг
- 2 столових ложки червоного песто
- ½ чайної ложки гострого соусу хариса (паста з перцю чилі)
- 1 чайна ложка прянощів для смаження курчати
- 1-2 столових ложки маслинової олії



Для картоплі фрі:

- 1 кг картоплі (борошнистого сорту)
- рослинна олія
- сіль
- порошок солодкого перцю

Приготування:

- Промити курча холодною водою. Обсушити паперовим рушником.
- Змішати червоний песто із соусом хариса. Обмазати сумішшю внутрішню частину курчати. Змішати пряну суміш для смаження курчати з маслиновою олією та рівномірно обмазати курча зовні.
- Покласти курча в жаровню грудкою догори. Закрити жаровню кришкою й запекти в розігрітій духовці при 200°C протягом 60 хвилин.
- Установити в кухонний комбайн насадку для готування картоплі фрі. Нарізати очищену картоплю на скибочки.
- Змішати в чаші скибочки картоплі з більшою частиною рослинної олії. Потім викласти картоплю на деко.
- Запекати в розігрітій духовці при 180°C протягом 40-50 хвилин. Посипати сіллю й порошком червоного перцю й відразу ж подати на стіл.
- Рекомендація: Щоб отримати хрустку скоринку на курчаті, його слід обмастити прянощами (перець, часник, трави) лише зсередини.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Енчіладас із овочами

Інгредієнти:

(для 10 порцій)

Кукурудзяні коржі:

- 100 г борошна
- 100 г кукурудзяної крупи
- ½ чайної ложки солі
- 1 яйце
- 450 мл води
- 1 щіпка меленого кмину
- 1 чайна ложка рослинної олії

Начинка:

- 1 цибулина
- 2 зубці часнику
- 1 червоний і 1 зелений солодкий перець
часнику
- 2 столових ложки рослинної олії
- 1 банка квасолі Кідні
- 1 банка консервованої кукурудзи
- 2 помідори
- 2 столових ложки томатної пасти
- 1 щіпка порошку перцю чилі
- сіль, перець
- кайєнський перець на вістрі ножа
- 1 чайна ложка орегано
- ½ чайної ложки меленого кмину
- 100 г тертого сиру
- 1 столова ложка рослинної олії для
пасерування овочів



Приготування:

- Змішати борошно, кукурудзяну крупу й сіль. Покласти суміш у робочу чашу (установити вінчик для змішування), змішати з яйцем і поступово влити воду. Додати рослинну олію й розкочати масу на коржі. Залишити лежати протягом 30 хвилин.
- Для начинки нарізати довгими скибочками цибулю і солодкий перець у кухонному комбайні за допомогою диска-жюльєна для різання овочів довгими тонкими скибочками. Пасерувати цибулю і пропущений через часниковий прес часник до прозорості. Додати солодкий перець.

- Облити помідори окропом, зняти шкірку й нарізати маленькими шматочками. Змішати з кукурудзою й квасолею та покласти суміш у сковороду. Додати прянощі й пасерувати протягом 5 хвилин. Зняти сковорідку з вогню, додати томатну пасту, 40 г сиру й перемішати.
- Підсмажити на середньому вогні на сковорідці з антипригарним покриттям 12 тонких кукурудзяних коржів (діаметр 20 см), додавши в неї небагато рослинної олії, до ясно-жовтого кольору й укласти коржі стосом.
- Покласти по центру кукурудзяного коржа 2 столових ложки начинки й згорнути корж.
- Викласти деко папером для випічки. Щільно укласти на лист енчіладас. Посипати сиром, що залишився, і запекти, як зазначено.
- Рекомендація: Перевертайте коржі, коли їхні краї почнуть відставати від сковороди. Коржі повинні мати маленькі дірочки.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гратин Дофіна

Інгредієнти:

- 600 г картоплі (борошністий сорт)
- сіль
- свіжозмелений перець
- 70 г емментальського сиру
- 1 зубець часнику
- 40 г вершкового масла
- 300 мл молока
- 1 склянка вершків



Приготування:

- Встановити в кухонний комбайн двосторонню тертку та натерти сир.
- Почистити й помити картоплю, розрізати вздовж на половинки, потім порізати двосторонньою шинковкою на товсті скибочки.
- Посипати скибочки сіллю й перцем і перемішати з половиною сиру.
- Часник почистити й натерти ним пласку форму для випікання, змастити 1 столовою ложкою вершкового масла й покласти в неї шарами скибочки картоплі.
- Змішати молоко й вершки, скип'ятити й пропустити через сито. Потім рівномірно полити отриманою сумішшю картоплю.
- Посипати картоплю сиром, що залишилися, і стружками вершкового масла.
- Нагріти духовку до 200-225°C. Випікати суфле 45 хвилин до утворення золотаво-коричневої скоринки.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гамбургер із соусом чилі

Інгредієнти:

- 1 червоний перець чилі
- 1 чайна ложка порошку солодкого перцю
- 100 г крем-фрешу, жирність 34%
- сіль і перець
- 400 г яловичини або м'яса ягняти
- 2 цибулини-шалот
- 1 чайна ложка порошку кмину
- вершкове масло для смаження листовий салат
- 4 великих помідори
- 1 авокадо
- 1 велика червона цибулина
- Булочки для гамбургера



Приготування:

- Почати з приготування соусу чилі: розрізати перець чилі й видалити насіння. Порізати перець маленькими шматочками. Змішати з порошком червоного перцю й крем-фрешем. Посолити й поперчити за смаком.
- Вставити перфорований диск у м'ясорубку. Порізати м'ясо довгими шматочками й двічі пропустити через м'ясорубку. У другий раз використовувати товкачик.
- Подрібнити цибулю-шалот у міксері, додати фарш, кмин, сіль і перець. Добре перемішати. Зліпити з фаршу чотири гамбургери. Підсмажити на середньому вогні у вершковому маслі.
- Порізати скибочками помідори, авокадо й червону цибулю.
- Подати гамбургер на стіл із соусом і овочами.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тріска з карі та цукіні

Інгредієнти:

- 500 г цукіні
- 1 цибулина
- 100 мл сметани
- 150 г крем-фрешу
- 3 чайних ложки карі
- 2 чайних ложки солі
- 1 столова ложка цукру
- 1 чайна ложка сухого бульйону
- 2 яєчних жовтки
- свіжозмелений перець
- 400 г тріски
- 3 столових ложки панірувальних сухарів



Приготування:

- Розігріти духовку до 180°C. Помити цукіні, почистити цибулю та подрібнити овочі двосторонньою терткою.
- Перемішати в робочій чаші вершки, крем-фреш, карі, сіль, перець, цукор, жовтки й сухий бульйон, додати до цукіні й викласти у форму для випікання.
- Порізати тріску товстими шматками, посолити, поперчити й викласти на овочі.
- Посипати панірувальними сухарями й запекти в духовці протягом 20 хвилин.
- Рекомендація: Під час приготування цієї страви рекомендується використовувати східний ароматний рис.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Картопляні оладки із червоною ікрою

Інгредієнти:

- 1 яйце
- 1 маленьких червоних цибулі
- 4 картоплини
- сіль і перець
- 3 столових ложки маслинової олії
- 50 г червоної ікри
- 100 г домашнього сиру
- 50 г крем-фрешу, жирність 34%
- 1 пучок цибулі-різанки



Приготування:

- Установити в кухонний комбайн середню тертку або насадку для готування картопляних оладок. Почистити і натерти картоплю.
- Промити натерту картоплю водою і ретельно віджати. Працювати слід швидко, щоб картопля не встигла потемніти!
- Збити яйце в робочій чаші вінчиком до утворення піни. Додати дрібно порізану цибулю.
- Перемішати картоплю з яєчною масою. Додати сіль і перець. Налити олію на розігріту сковорідку і підсмажити по дві оладки на людину.
- Змішати в чашці домашній сир і крем-фреш. Покласти трохи суміші крем-фрешу і домашнього сиру на кожну оладку, прикрасити ікрою. Порізати цибулю-різанку і посипати нею страву.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

М'ясний хліб із сиром

Інгредієнти:

- 2 булочки
- приблизно 1 кг яловичини
- 100 г сала, порізаного кубиками
- 100 г твердого сиру (наприклад, емментальського сиру), порізаного кубиками
- 2 яйця
- 2 столових ложки посіченої петрушки
- 2 столових ложки сирого рису
- 1 цибулина
- 1 червоний і 1 жовтий солодкий
- перець сіль і перець
- 2 столових ложки олії із зародків зерна



Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Розмочити булочки у воді й потім добре віджати.
- Покласти фарш, булочки, сало й сир, порізані кубиками, яйця, петрушку й рис у робочу чашу й перемішати місильною насадкою.
- Порізати кубиками цибулю і солодкий перець і додати в масу. Посолити й поперчити.
- Виліпити з фаршу м'ясний хліб і покласти в жаровню, змащену олією. Випікати 40-50 хвилин при 180°C у режимі «гаряче повітря».
- Рекомендація: Ви можете також використовувати свинячий або баранячий фарш.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріг з лососем і морепродуктами

Інгредієнти:

- 120 г пшеничного борошна
- 60 г цільного борошна
- ½ чайної ложки солі
- 150 г холодного вершкового масла
- 2 столових ложки крижаної води
- 1 цибуля-порей
- 1 столова ложка вершкового масла
- 200 г крем-фрешу
- 50 мл білого вина
- 4 яйця
- 200 г ракових шийок
- 200 г очищених креветок
- 100 г копченого лосося
- 3 столових ложки посіченого кропу
- сіль і перець



Приготування:

- Покласти борошно й порізане дрібними шматочками вершкове масло в робочу чашу. Додати сіль і декілька секунд перемішувати насадкою для змішування до утворення грудкуватої маси. Додати холодну воду й збивати, доки тісто не почне злипатися. Покласти тісто в поліетиленовий мішечок і залишити на 30 хвилин у холодильнику.
- Розігріти духовку до 200°C.
- Змастити вершковим маслом форму з високими (по можливості, знімними) краями. Розкачати тісто й вистелити ним форму. Вистелити край форми фольгою, інакше тісто зісковзне вниз. Випікати протягом 10 хвилин.
- Порізати цибулю-порей смужками й пасерувати у вершковому маслі. Змішати крем-фреш, вино і яйця вінчиком для перемішування. Порізати лосося тонкими смужками, подрібнити ракові шейки й креветки і додати разом з цибулею-пореєм у начинку. Посікти кріп і додати в начинку. Посолити й поперчити за смаком.
- Покласти начинку на пиріг. Випікати пиріг протягом 35 хвилин, доки начинка не затвердіє.
- Рекомендація: Подавати на стіл разом зі свіжим салатом.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Ніжка ягняти під скоринкою з каперсів і хрину

Інгредієнти:

- ніжка ягняти без кістки вагою близько 1 кг
- сіль і перець
- 80 г м'якого вершкового масла
- 3 столових ложки посіченої петрушки
- 70 г вівсяних пластівців
- 1 столова ложка посічених каперсів
- 1-2 столових ложки хрину з вершками
- близько 100 мл бульйону з м'яса ягняти



Приготування:

- Промити м'ясо холодною водою. Обсушити паперовим рушником, зважити, посолити й поперчити.
- Приготувати в міксері пряну суміш з масла, петрушки, вівсяних пластівців, каперсів і хрину. Обмазати сумішшю ніжку ягняти.
- Налити в жаровню бульйон з м'яса ягняти, так, щоб він покривав дно. Покласти в жаровню ніжку ягняти й закрити кришкою. Смажити, як зазначено.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Мусака

Інгредієнти:

- 750 г баклажанів
- сіль
- 50 г борошна, 125 мл маслинової олії (та олія для змащування форми)
- пармезан
- 400 г яловичини та свинини
- 1 маленька баночка консервованих помідорів без шкірки (400 г)
- 2 зубці часнику
- ¼ чайної ложки свіжого листя орегано
- сіль
- свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка кориці



Для соусу:

- 20 г вершкового масла або маргарину
- 20 г борошна (2 столових ложки)
- 250 мл молока
- 1 склянка знежиреного йогурту (150 г)
- 1 яєчний жовток
- сіль

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Помити й нарізати скибочками баклажани. Посипати сіллю, покласти в сито на 15 хвилин й дати стекти соку.
- Потім обваляти скибочки баклажанів у борошні й обсмажити в гарячій маслиновій олії до утворення золотаво-коричневої скоринки.
- Змастити маслом форму для випічки, покласти в неї половину баклажанів і посипати сиром.
- Злити сік від помідорів і покласти помідори в робочу чашу разом з фаршем. Почистити часник і видавити через часниковий прес у робочу чашу. Додати орегано, сіль, перець і корицю, усе добре перемішати.
- Додати у фарш спеції за смаком. Обмазати ним баклажани. Викласти решту баклажанів зверху у вигляді луски.
- Для приготування соусу розтопити в каструлі вершкове масло або маргарин. Всипати борошно й підсмажити, помішуючи, до золотаво-коричневого кольору. Продовжуючи помішувати, влити молоко. Дати закипіти, зняти з плити, додати, помішуючи, йогурт і яєчний жовток. Посолити соус за смаком й влити у форму.

- Запекати в духовці при 200°C у режимі «верхній і нижній жар» протягом 45 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Локшина папарделе з лососем

Інгредієнти:

Для локшини:

- 130 г пшеничного борошна сорту 405 або пшеничне борошно самого дрібного млива
- 1 яйце

Для соусу

- 1 маленька, дрібно порізана цибулина
- свіжий лосось, приблизно 120 г на порцію
- 50 мл білого вина
- 200 г вершків



Приготування:

- Покласти борошно і яйце в робочу чашу (місильна насадка) і перемішати.
- Тісто для локшини готове, коли воно почне кришитися.
- Розкачати тісто, повільно, але безупинно подаючи його в машинку для розкачування тіста.
- Скип'ятити 2 літра підсоленої води з невеликою кількістю рослинної олії.
- Зварити папарделе.
- Облити готову локшину гарячою або холодною водою.
- Пасерувати цибулю у вершковім маслі до прозорості. Додати лосося і перемішати.
- Полити білим вином і дати закипіти. Потім додати вершки й перемішати.
- Після закипання зняти каструлю із плити.
- Змішати локшину із соусом і подати на стіл гарячої.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Піца Капричіоза

Інгредієнти:

Тісто для піци:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250-300 г теплої води

Начинка:

- Помідори без шкірки
- сіль
- сир моцарела
- шинка
- гриби
- орегано
- чорні оливки
- рослинна олія



Приготування:

- Покласти дріжджі й налити тепле молоко в робочу чашу (встановити місильну насадку) і перемішати.
- Додати решту інгредієнтів і замісити однорідне тісто.
- Поставити робочу чашу, закриту кришкою, у тепле місце й почекати, доки тісто не підійде (близько 45 хвилин).
- Ще раз швидко перемішати тісто.
- Скачати тісто в кулю, покласти на змащене олією деко, накрити вологою серветкою й дати підійти протягом 1 години.
- Розкачати тісто на деці (додавши небагато рослинної олії) і потім покласти на нього помідори без шкірки.
- Посипати тісто сіллю, потім викласти на нього порізані скибочками шинку, гриби, оливки, сир моцарела й посипати орегано.
- Змастити піцу рослинною олією й запекти при 180°C протягом 15-20 хвилин.)

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Кіш Лорейн (французський пиріг із шинкою)

Інгредієнти:

Для тіста:

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 125 г цукру
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик ванільного цукру
- 250 г борошна

Для начинки:

- 250 г жирної шинки (або копченого м'яса із черевної частини)
- 100 г ементальського сиру
- 3 яйця
- 40 мл вершків або молока
- сіль і перець



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти для тіста в робочу чашу (установити насадку для змішування) і перемішати (тісто не слід вимішувати занадто довго).
- Скачати тісто в кулю й покласти на 1 годину в холодильник.
- Викласти форму пісочним тістом і кілька разів проткнути виделкою нижній шар тіста. Випікати протягом 30 хвилин при 180°C і потім викласти на нього шинку й скибочки сиру.
- Покласти яйця й вершки в міксер, добре перемішати, додати сіль і перець за смаком. Облити сумішшю з яєць та вершків майже готовий кіш.
- Потім поставити пиріг у духовку ще на 30 - 40 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Печеня з маринованої яловичини з локшиною шпецле

Інгредієнти:

Для локшини:

- 375 г борошна
- 250 мл води
- 2 яйця
- ½ чайної ложки солі
- 1 столова ложка рослинної олії
- пікантний твердий сир

Для печені:

- 1 кг яловичої лопатки
- ¼ л трав'яного оцту
- ¼ л води
- 1 лавровий лист
- перець горошком і насіння гірчиці
- 1 цибулина
- ½ кореневої селери
- 1 морква
- 1 цибуля-порей
- 1 столова ложка борошна
- 1 столова ложка крем-фрешу
- сіль і перець



Приготування:

- Для приготування маринаду налити в жаровню оцет, воду, покласти лавровий лист, перець горошком і насіння гірчиці.
- Порізати кубиками цибулю, селеру та моркву. Нарізати цибулю-порей кружальцями. Додати інгредієнти в жаровню й перемішати.
- Промити м'ясо холодною водою й обсушити паперовим рушником. Покласти м'ясо в маринад і поставити на три дні в прохолодне місце. М'ясо необхідно перевертати один раз у день.
- Закрити жаровню кришкою й тушкувати печеню при 180°C близько 2-3 годин.
- Покласти всі інгредієнти для локшини в робочу чашу й перемішати місильною насадкою.
- Закип'ятити підсолону воду й видавити в неї тісто через прес для локшини шпецле.
- Локшина буде готова, коли спливе на поверхню. Вийняти локшину шумівкою.
- Натерти сир за допомогою насадки-тертки.

- Посипати готову локшину сиром.
- Потім пасерувати соус для печені в каструлі. Покласти борошно із крем-фрешем у робочу чашу, перемішати вінчиком і додати в соус. Довести соус до кипіння й дати 2 хвилини покипіти.
- Рекомендація: Під час смаження яловичина дуже збільшується в розмірах. Проміжок між кришкою й м'ясом повинен становити не менш 3 см.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Камбала зі скоринкою з житніх хлібців

Інгредієнти:

(на 2 порції)

- 4 житніх хлібця
- 1 пучок кропу
- 700 г камбали, хвостова частина
- сіль
- мелений перець
- 2 чайних ложки гірчиці
- 50 мл олії



Приготування:

- Поламати житні хлібці на шматочки.
- Вимити кріп, обсушити паперовим рушником і дрібно посікти.
- Покласти потрошену та промиту камбалу в сковорідку. Посолити й поперчити.
- Помістити шматочки житніх хлібців, гірчицю, кріп і рослинну олію в міксер і добре перемішати. Змастити отриманою пастою камбалу й запікати в духовці протягом 25 хвилин при 180°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Рулети з камбали з петрушкою

Інгредієнти:

Риба:

- 8 філе камбали
- сіль
- сік половини лимона
- 20 г вершкового масла для змащування форми

Соус:

- 60 г сиру Гауда
- 20 г теплого вершкового масла
- трохи білого вина
- перець
- 2-3 столових ложки солодких вершків
- 2 столових ложки посіченої петрушки



Приготування:

- Встановити в кухонний комбайн двосторонню насадку та натерти сир.
- Філе камбали промити й обсушити паперовим рушником. Потім посолити рибу й полити лимонним соком.
- Змастити вершковим маслом форму для випікання. Згорнути філе й скріпити зубочистками. Щільно укласти рулети у форму.
- Помістити сир, вершкове масло, біле вино, перець і вершки в робочу чашу й перемішати вінчиком для змішування. Облити сумішшю рибні рулети й запікати в розігрітій духовці при 180°C протягом 15 хвилин.
- Перед подачею на стіл посипати рулети петрушкою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Шведський смажений окіст

Інгредієнти:

Шинка:

- 2 кг шинки з жиром у розсолі
- 15 гвоздик
- 50 мл води
- Скоринка: 1 яєчний жовток
- 4 столових ложки гірчиці з насіння грубого млива
- ½ столової ложки цукру
- панірувальні сухарі



Приготування:

- Надрізати хрест-навхрест жировий шар окосту, не ушкоджуючи при цьому м'ясо. Вставити в розрізи гвоздику. Щільно перев'язати м'ясо шнуром.
- Налити в жаровню небагато води, щоб вона злегка покривала дно. Покласти м'ясо в жаровню шаром жиру догори. Закрити жаровню кришкою й тушкувати м'ясо в духовці при 150°C протягом 2 - 2½ годин.
- Коли м'ясо приготується, зрізати жир.
- Інгредієнти для скоринки укласти в робочу чашу й перемішати вінчиком для змішування до пастоподібного стану. Додати стільки панірувальних сухарів, скільки потрібно, щоб маса добре трималася на шинці. Змастити отриманою масою шинку.
- Покласти шинку в жаровню, поставити в духовку, не накриваючи кришкою, і запікати, доки скоринка не придбає золотаво-коричневого кольору.
- Рекомендація: Для готування скоринки Ви можете скористатися різними сортами гірчиці й додати в суміш різні трави.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Скандинавський ростбіф з картопляним пюре

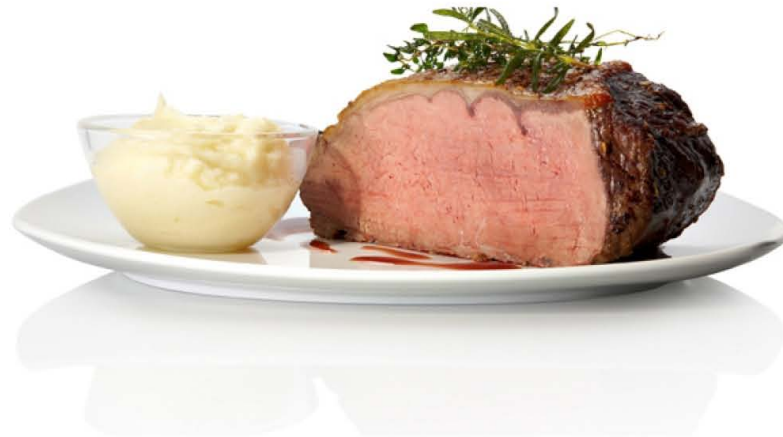
Інгредієнти:

Для ростбіфа:

- 1 кг ростбіфа
- насіння фенхеля
- сіль і перець
- 40 г ріпакової олії
- 1/8 л портвейну
- 1/8 л бульйону з телятини

Для картопляного пюре:

- 1 кг картоплі
- приблизно 375 мл молока
- 30 г вершкового масла
- сіль



Приготування:

- Промити ростбіф холодною водою. Обсушити м'ясо паперовим рушником. Втерти з усіх боків насіння фенхеля, сіль і перець.
- Змастити вершковим маслом дно жаровні. Налити портвейн і бульйон з телятини, так, щоб рідина покривала дно. Закрити кришкою й запікати м'ясо в нагрітій духовці при 180°C близько 40-50 хвилин.
- Зварити картоплю в мундирі й очистити від шкірки та подрібнити (альтернатива: взяти добре просушену відварену картоплю).
- Довести до кипіння молоко, масло й сіль, помішуючи вінчиком для збивання.
- Покласти подрібнену картоплю в робочу чашу, накрити кришкою й приготувати пюре, використовуючи вінчик для змішування. При цьому повільно додавати в картоплю молоко. Збивати протягом 1 хвилини, доки пюре не стане повітряним.
- Рекомендація: Для приготування пікантного картопляного пюре слід почистити 2 цибулини середніх розмірів, подрібнити у міксері й пасерувати у вершковім маслі до прозорості. Додати в пюре цибулю разом з молоком.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Угорський м'ясний хліб

Інгредієнти:

- ½ лаваша, замоченого у воді
- 1 кг яловичини
- 100 г розкришеного овечого сиру
- 2 яйця
- 100 г цибулі-порейю, порізаної тонкими смугами
- 50 г посіченого червоного солодкого перцю
- 1 цибулина
- 3 столових ложки посіченої шавлії
- сіль і перець
- 2 столових ложки маслинової олії



Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Віджати лаваш і змішати в робочій чаші з фаршем, овечим сиром, яйцями, цибулею-пореем і солодким перцем за допомогою місильної насадки. Порізати цибулю кубиками й додати в масу. Посолити й поперчити за смаком.
- Сформувати з маси м'ясний хліб. Змастити жаровню маслиновою олією та покласти в неї м'ясний хліб. Закрити кришкою й запекти в розігрітій духовці при 180°C протягом 40-50 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Морський окунь

Інгредієнти:

(на 2 порції)

- 700 г морського окуня, хвостова частина
- сіль
- мелений білий перець
- 4 столових ложки панірувальних сухарів
- 2 посічених зубці часнику
- посічена петрушка
- 50 мл маслинової олії



Приготування:

- Випотрошити й промити рибу. Покласти очищену рибу на високе деко, посолити й поперчити.
- Ретельно розмішати в міксері панірувальні сухарі, часник, посічену петрушку й маслинову олію. Намазати пастою рибу й запекти в духовці при 200°C протягом 20 хвилин.
- Рекомендація: Морського окуня можна замінити камбалою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гратин з коренеплодами й пряним м'ясним айнтопфом

Інгредієнти:

- 500 г грудинки
- 2 столових ложки вершкового масла
- 2 столових ложки пшеничного борошна
- 1½ чайної ложки солі
- 400 мл води
- 1 цибулина
- 2 жовтих солодких перці
- 1 червоний перець чилі
- 1 чайна ложка карі
- 1 чайна ложка порошку куркуми
- 50 мл вершків
- чорний перець



Овочева начинка:

- 300 г кореневої селери
- 2 пастернаку (приблизно 200 г)
- 6 морквин (приблизно 300 г)
- 2 цибулини
- 100 г емментальського сиру
- 1½ чайна ложка солі
- ½ чайної ложки чорного перцю
- 500 мл вершків

Приготування:

- Порізати м'ясо кубиками розміром приблизно 3 см. Обсмажити порціями на сковороді. Покласти в каструлю. Посипати борошном та сіллю. Перемішати. Налити воду. Варити на малому вогні протягом 45 хвилин.
- Почистити цибулю і порізати скибочками на кухонному комбайні. Нарізати шматочками солодкий перець і перець чилі. Покласти разом з карі в каструлю й варити ще близько 15 хвилин до готовності м'яса. Додати вершки, посолити й поперчити за смаком.
- Нагріти духовку до 200°C.
- Установити в кухонний комбайн двосторонню шатківницю великою терткою назовні. Почистити й натерти коренеплоди й цибулю. Потім натерти на тертці сир.
- Викласти овочі і більшу частину сиру шарами у форму для випічки. Посолити й поперчити кожний шар. Додати вершки. Посипати сиром, що залишився. Запекати протягом 45 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Суфле з цукіні та сиром фета

Інгредієнти:

- 1 великий цукіні
- 150 г сиру фета
- 150 мл вершків
- 50 г домашнього сиру
- 2 яйця сіль і перець
- 200 г салямів і пармської шинки, нарізаних тонкими скибочками
- 2 столових ложки маслинової олії крес-салат



Приготування:

- Розігріти духовку до 175°C. Встановити в кухонний комбайн двосторонню шатківницю великою терткою нагору і натерти цукіні. Покласти тертий цукіні в сито й трошки посолити. Залишити на 10 хвилин і потім віджати зайвий сік.
- Змішати в міксері сир, вершки, домашній сир і яйця. Покласти подрібнений цукіні й додати за смаком спеції, переважно, перець, і при необхідності, трохи солі (сир і так солоний).
- Розподілити масу по чотирьом формам для випікання, змащених олією. Поставити форми на водяну баню (наприклад, у жаровню або в більшу форму для випікання) і запікати протягом приблизно 40 хвилин
- Додати крес-салат, салямів, шинку і подати на стіл.
- Рекомендація: Фету можна замінити іншим сиром, наприклад, сиром Шевр. Подавайте суфле на стіл разом із салатом і нарізкою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Оладки з цукіні та моркви

Інгредієнти:

- 350 г цукіні
- 250 г моркви
- сіль
- свіжозмелений чорний перець
- ½ чайної ложки кмину
- 3 яйця
- 3 столових ложки панірувальний сухарів
- рослинна олія для смаження
- 200 г домашнього сиру з незбираного молока з вершками
- 75 мл молока
- 1 – 2 столових ложки соусу чатні



Приготування:

- Помити й почистити цукіні й моркву. Установити в кухонний комбайн двосторонню тертку та подрібнити овочі.
- Покласти подрібнені овочі у робочу чашу, додати сіль, перець, кмин, яйця й панірувальні сухарі й ретельно перемішати вінчиком для змішування.
- Розігріти (не надто сильно) достатню кількість олії у великій масивній сковороді. Для смаження однієї оладки покласти на сковорідку приблизно 1 столову ложку з верхом цукіні й моркву й прижати до дна сковорідки лопаткою. Обсмажити кожну оладку із двох сторін до утворення золотаво-коричневої скоринки.
- Перемішати в міксері домашній сир і молоко до утворення однорідної маси. Додати соус чатні, прянощі та перемішати (кнопка моментального ввімкнення). Подати до оладок.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Яблучний крем з мигдальними сухариками

Інгредієнти:

Для яблучного крему:

- 7 яблук
- 300 мл води
- 200 мл сухого білого вина
- 1 паличка кориці
- 1 лимон
- цукор за смаком
- 1 столова ложка картопляного крохмалю

Для мигдальних сухариків:

- 4 яєчних білки,
- 1 щіпка солі
- 120 г цукру
- 1 щіпка ванільного цукру
- 120 г крупкого борошна (за відсутності можна використовувати розчинне або звичайне борошно)
- 100 – 200 г цільних мигдальних горіхів (не очищених)
- при наявності, декілька крапель ароматизатора мигдального масла або 1 – 2 столових ложки лікеру «Амаретто»



Приготування:

- Приготування яблучного крему:
- Почистити яблука й видалити серцевину. Порізати яблука на шматочки й варити у воді з вином і паличкою кориці до м'якості.
- Вийняти корицю й подрібнити яблука в міксері до пюреподібного стану. Додати лимонний сік і цукор за смаком.
- Розвести в каструлі у невеликій кількості води картопляний крохмаль та повільно, перемішуючи, додати до яблучної маси. Нагріти крем до кипіння. Зняти каструлю з вогню й дати крему охолонути.
- Готування мигдальних сухариків:
- Збити у робочій чаші насадкою для збивання яєчні білки із сіллю до утворення густого крему. Обережно додати решту інгредієнтів.
- Вистелити форму для пирогів папером для випікання й наповнити форму тістом.
- Випікати при 200°C, доки поверхня тіста не стане світло-коричневою. Вийняти форму з духовки й дати трохи охолонути.

- Порізати пиріг на скибочки товщиною близько 1 см, покласти на деко і підсушити при 120°C.
- Рекомендація: Покладіть мигдальні сухарики, що залишилися, у бляшану банку із кришкою. Так вони довше збережуть свій аромат.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Васі

Інгредієнти:

(для 40 морожених цукерок)

- 200 г гіркого шоколаду
- 8 столових ложок молока
- 4 яєчних жовтки
- 80 г цукрової пудри
- 2 сл лікеру мокко (1 стопка)
- 100 г зацукрованих лісових горіхів (готовий продукт)
- 200 г зацукрованих лісових горіхів для посипання
- 300 г вершків



Приготування:

- Поламати шоколад на шматочки й розтопити на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Потім перемішати до утворення однорідної маси.
- Налити вершки в робочу чашу (установити насадку для збивання) і збити до утворення густого крему.
- Перекласти збиті вершки в інший посуд. Помістити яєчні жовтки, цукрову пудру й лікер у робочу чашу (установити вінчик для збивання) і збити на 4-й швидкості до утворення густої піни. Потім додати 100 г зацукрованих горіхів і розтоплений шоколад і обережно перемішати масу.
- Додати збиті вершки в шоколадну масу й обережно перемішати. Перекласти масу в посуд для морозильника об'ємом приблизно 1 л і залишити на 10 годин у морозильнику при температурі не менше -18°C.
- За допомогою столової ложки сформувати з морозива кульки діаметром близько 3 см. Обваляти кульки морозива в зацукрованих горіхах, що залишилися, і покласти морозиво на 1 годину в морозильник.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Гратин із грушами й лісовими горіхами

Інгредієнти:

- 4 спілих груші (приблизно 750 г)
- 4 столових ложки лимонного соку
- 2 столових ложки рому
- 50 г вершкового масла
- 1 столова ложка меду
- 100 г очищених лісових горіхів
- 150 г крем-фрешу
- 4 столових ложки вершків
- 2 столових ложки цукру
- 1 чайна ложка без верху кориці
- масло для змащування форми



Приготування:

- Помити й порізати груші на четвертинки. Вирізати серцевину й нарізати груші товстими шматочками.
- Полити шматочки груші лимонним соком і покласти у форму для випікання, змащену маслом. Полити груші ромом.
- Подрібнити на тертці міксера 100 г лісових горіхів.
- Нагріти в каструлі вершкове масло й мед. Додати подрібнені лісові горіхи й підсмажити, продовжуючи помішувати. Додати крем-фреш і вершки. Зняти каструлю з вогню.
- Рівномірно розкласти масу на груші. Змішати корицю й цукор і посипати груші. Випікати протягом 30 хвилин при 180°C.
- Розрізати решту лісових горіхів на половинки або четвертинки і посипати ними гратин.
- Подавати гратин на стіл теплим зі злегка збитими вершками з ваніллю.
- Рекомендація: Замість груш можна використовувати яблука.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Crema pasticcera (італійський крем для тортів)

Інгредієнти:

- 150 г цукру
- ½ л молока
- 4 яєчних жовтки
- 60 г борошна
- лимонна цедра або ванілін



Приготування:

- Довести в каструлі 40 мл молока до кипіння. Покласти решту інгредієнтів в робочу чашу, влити молоко, що залишилося, й перемішати вінчиком для змішування на високій швидкості до утворення однорідної маси.
- Як тільки молоко закипить, зменшити вогонь і додати в молоко решту інгредієнтів. Перемішувати крем доти, доки він не закипить. Виключити плиту й дати крему охолонути.
- Рекомендація: Крем буде ніжнішим і одноріднішим, якщо після закипання додати в нього 20 г вершкового масла. Крем добре поєднується із солодкими стравами, такими як бісквіти Zuppa Inglese і карамельне суфле. Окрім цього, він може використовуватися як крем для тортів і т.д.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Галушки з полуницею

Інгредієнти:

(для 16-20 галушок)

- 16-20 полуниць
- 250 г домашнього сиру
- 500 г хліба для тостів
- 50 г теплого вершкового масла
- 3 яєчних жовтки
- 2 столових ложки цукру
- 140 г розчинного борошна (борошна дуже тонкого млива)
- 1 щіпка солі



Приготування:

- Зрізати скоринку із хліба для тостів і нарізати хліб великими кубиками та подрібнити.
- Змішати в робочій чаші мелений хліб для тостів із сиром, вершковим маслом, яєчним жовтком, розчинним борошном і щіпкою солі до утвору однорідного тіста.
- Поставити тісто на 189; години у прохолодне місце. Закип'ятити воду.
- Помити полуницю й обсушити ягоди паперовим рушником.
- Зліпити з тіста кульки й розплющити їх на долоні. Загорнути полуницю в коржі, що вийшли.
- Кинути галушки в слабо киплячу воду й виключити вогонь. Залишити галушки у воді на 5 хвилин.
- Перед подачею на стіл обваляти галушки в суміші розтопленого масла й товчених сухарів.
- Рекомендація: Тісто можна заморозити й використовувати пізніше із солодкими або солоними (наприклад, м'ясний фарш) начинками.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Чорнично-банановий смуті

Інгредієнти:

- 4 банани
- 800 мл молока
- 200 г чорниці
- 1 чайна ложка порошку імбиру
- 2 столова ложка рідкого меду
- 40 г білого шоколаду



Приготування:

- Порізати банани на шматочки. Подрібнити усі інгредієнти в міксері до пюреподібного стану.
- Натерти шоколад на тертці.
- Налити напій у чотири високі келихи й прикрасити шоколадною стружкою.
- Рекомендація: Смуті можна готувати з будь-яких фруктів і ягід.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Шоколадний мус

Інгредієнти:

- 250 г шматкового шоколаду
- 5 яєчних жовтків
- 50 г цукрової пудри
- 4 яєчних білки
- 1 щіпка солі
- 500 мл вершків
- 2 сл коньяку
- 1 чашка кави еспресо



Приготування:

- Порізати шоколад маленькими шматочками, розтопити в металевій чаші, встановленої над каструлею з гарячою водою, влити еспресо й перемішати до утворення однорідної маси. Дати шоколаду остудитися до кімнатної температури.
- Поставити другу металеву чашу на водяну баню й збити в ній 5 яєчних жовтків із цукровою пудрою до утворення білого повітряного крему.
- Збити у робочій чаші (установивши вінчик для збивання) спочатку вершки, а потім білки із щіпкою солі до утвору густого крему.
- Щойно температура шоколаду й крему з яєчних жовтків зрівняється, обережно змішати шоколад з яєчними жовтками й потім поступово додати до них крем з білків і вершків. Не перемішувати масу занадто довго, інакше білки й вершки знову розділяться.
- Поставити мус на 3-4 години на холод.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Омлет-суфле

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 100 г цукру
- 20 г крохмалю або кукурудзяного борошна
- 10 г цукрової пудри



Приготування:

- Відокремити жовтки від білків. Покласти яєчні білки й цукор у робочу чашу, установити насадку для збивання й збивати на найвищій швидкості протягом 3-4 хвилин до утворення густого крему.
- Додати яєчні жовтки й просіяний крохмаль або кукурудзяне борошно й декілька секунд перемішати масу на найповільнішій швидкості.
- Влити масу в змащену маслом форму й випікати при 160°C протягом 30 хвилин.
- Вийняти омлет з форми, посипати цукровою пудрою й подати на стіл.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Млинці з ягодами й ванільним кремом

Інгредієнти:

Для млинців:

- 3 яйця
- 500 мл незбираного молока
- 90 г просіяної полбового борошна
- 90 г цільного полбового борошна
- трохи солі
- вершкове масло для смаження

Для крему:

- 200 г домашнього сиру, жирність 10%
- 100 г свіжої або замороженої чорниці й малини
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- мигдальна стружка



Приготування:

- Установити в кухонний комбайн вінчик для змішування. Розбити яйця в робочу чашу й додати половину молока. Додати, енергійно помішуючи, борошно. Перемішати до утворення однорідної маси. Влити молоко, що залишилося, й додати трохи солі.
- Розтопити вершкове масло на сковорідці й посмажити млинці. Змішати ягоди із домашнім сиром і додати за смаком ванільний цукор. Розділити млинці на порції й покласти крем.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Сирне суфле

Інгредієнти:

((для 6-8 формочок)

- 150 г сухого домашнього сиру
- терта цедра лимона
- 4 яєчних жовтки
- 80 г цукрової пудри
- 3 яєчних білки
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 щіпка солі
- вершкове масло для змащування формочок
- цукор для посипання



Приготування:

- Змішати в робочій чаші (встановивши вінчик для збивання) яєчні жовтки із цукровою пудрою до отримання білого крему. Перекласти в велику чашу.
- Ретельно змастити формочки маслом і посипати цукром. Нагріти духовку до 200°C і поставити в неї водяну баню, зроблену з низької каструлі з невеликою кількістю води.
- Збити яєчні білки з ванільним цукром і щіпкою солі.
- Змішати сир і терту лимонну цедру з яєчними жовтками. Обережно перемішати крем і наповнити ним формочки на дві третини.
- Поставити формочки на 5 хвилин на водяну лазню в духовку при 200°C. Потім випікати суфле 15-20 хвилин при 160°C.
- Рекомендація: Подавайте суфле на стіл безпосередньо після приготування, інакше воно може втратити легкість.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тірамісу

Інгредієнти:

Бісквіт Pan di Spagna (італійський бісквіт):

- 10 яєць
- 10 столових ложок цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 10 столових ложок борошна
- 1 пакетик пекарського порошку

А також:

- 3 яйця
- 150 г цукру
- 300 г маскарпоне
- 1 келих вина марсала
- 2 чашки кави без цукру
- 2 столових ложки рому
- 2 столових ложки какао-порошку



Приготування:

- Взяти 10 яєць, відокремити жовтки й збити яєчні білки до утворення густого крему. Збити в робочій чаші насадкою для збивання жовтки із цукром і ванільним цукром до утворення піни й поступово додати борошно та пекарський порошок.
- Потім додати білки, швидко перемішати й наповнити масою форму для пирогів, змащену маслом. Випікати 35-45 хвилин при 180°C.
- Взяти 3 яйця й відокремити жовтки. Збити насадкою для збивання в робочій чаші білки й цукор на найвищій швидкості до утворення густого крему.
- Взяти жовтки, маскарпоне й, за бажанням ром, і злегка перемішати на найповільнішій швидкості.
- Нарізати бісквіт смугами товщиною 2 см. Змішати в чаші каву з вином марсала й занурити в суміш на деякий час шматочки бісквіта.
- Викласти шматочки бісквіта на тарілку або у форму й нанести шар крему. Потім знову викласти бісквіт і знову нанести крем маскарпоне. Верхній шар посипати через дрібне сито какао-порошком.
- Перед подачею на стіл поставити тірамісу на декілька годин у холодильник.
- Рекомендація: Тірамісу виходить не менш смачним, якщо замінити бісквіт печивом «котячі язички» або павезині.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Крижане морозиво з лимоном

Інгредієнти:

- ½ лимону
- 1 столова ложка цукру
- 5 кубиків льоду



Приготування:

- Вийняти кубики льоду з холодильника й покласти на 10 хвилин на тарілку.
- Почистити лимон, видалити всю білу шкірку.
- Перемішати цукор у міксері на 3-й швидкості протягом 3 хвилин (кількість цукру можна збільшити або зменшити). Потім додати очищений лимон. 2-3 рази увімкнути міксер кнопкою моментального ввімкнення на 2-й або 3-й швидкості.
- Додати кубики льоду. Якщо у зв'язку з високим вмістом кальцію у воді лід ще занадто сухий, додати 2 - 3 столових ложки води. Ретельно закрити кришку й, вмикаючи міксер кнопкою моментального ввімкнення, подрібнити лід.
- Перемішати масу, щохвилини збільшуючи швидкість з 1-ї до 3-ї.
- Подати готове морозиво в маленьких чашах.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Цитрусове суфле

Інгредієнти:

- 5 яєць
- 130 г цукру
- вершкове масло (для змащування форм)
- 2 апельсини
- 2 лайма
- 1 лимон
- цукрова пудра для посипання



Приготування:

- Установити насадку для готування соку цитрусових і вичавити сік із фруктів. Уварити сік з 50 г цукру на маленькому вогні до незначного загуснення. Дати сиропу охолонути.
- Добре змастити маслом формочки для суфле й поставити в холодильник. Розігріти духовку до 180°C. Відокремити жовтки від білків. Змастити в робочій чаші жовтки з 50 г цукру й збити на найвищій швидкості до утворення повітряного світлого крему.
- Повільно збити яєчні білки, й коли маса стане повітряною, повільно додати 30 г цукру. Важливо: яєчні білки не слід збивати занадто сильно.
- Змішати жовтки із сиропом із цитрусових. Обережно додати збиті білки й розкласти масу по формочкам. Негайно поставити формочки в духовку й випікати суфле протягом 6-14 хвилин (залежно від розміру формочок).
- Суфле будуть готові, коли вони добре підійдуть і придбають золотаво-коричнюватого кольору. Вийняти суфле з духовки, посипати цукровою пудрою й подати на стіл, не виймаючи з формочок.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріжки з яблуками

Інгредієнти:

Тісто:

- 150 г домашнього сиру (сухого)
- 6 столових ложок рослинної олії
- 1 ціле яйце при необхідності,
- 1 столова ложка молока
- 75 г цукру
- 1 щіпка солі
- цедра лимона або ванільний цукор
- 300 г пшеничного борошна
- $\frac{3}{4}$ -1 пакетик пекарського порошку



Начинка:

- приблизно 250 г яблук
- 20 г вершкового
- масла лимонний сік
- 50 г цукру
- 30 г ізюму

Крім цього:

- 50 г розпущеного вершкового масла
- яйце для змащування
- пирогів папір для випікання
- цукрова пудра

Приготування:

- Почистити яблука, видалити серцевину й порізати яблука шматочками. Тушкувати на слабкому вогні з вершковим маслом, лимонним соком і цукром. Покласти ізюм і дати начинці охолонути.
- Помістити в робочу чашу домашній сир, рослинну олію, яйце, молоко, цукор, сіль і невелику кількість тертої лимонної цедри й добре перемішати вінчиком.
- Змішати борошно й пекарський порошок. Всипати половину через сито в масу й перемішати. Додати борошно, що залишилося, й перемішати до утворення однорідного тіста.
- Вистелити деко папером для випікання. Тонко розкачати тісто й вирізати шматочки діаметром 7 см. Змастити розпущеним вершковим маслом, не зачіпаючи країв шириною 1 см. Покласти на шматочки тіста начинку. Змастити краї тіста яйцем і ретельно защипнути. Змастити пиріжки яйцем, покласти на деко і випікати в розігрітій духовці при 200°C протягом 10-12 хвилин до золотаво-коричневого кольору.

- Потім дати трохи охолонути. Зняти з дека, покласти на решітку й остудити. Посипати пиріжки цукровою пудрою.
- Рекомендація: Кондитерські вироби із сирного тіста найкраще подавати на стіл відразу після випічки.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Безе меренга

Інгредієнти:

- 2 яєчних білки
- 1 чайна ложка лимонного соку
- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру



Приготування:

- Змішати яєчні білки з лимонним соком і збити в робочій чаші насадкою для збивання до утворення стабільної маси. Додавати цукор і ванільний цукор, доки маса не придбає кремову консистенцію.
- Вистелити деко папером для випічки. Викласти тісто на деко маленькими гірками за допомогою двох чайних ложок або кондитерського шприца і випікати, як зазначено.
- Рекомендація: Для того щоб меренги зберегли білий колір, їх слід випікати при низькій температурі.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Бісквітний рулет з вершковою начинкою й фруктами

Інгредієнти:

Для тіста:

- 4 яйця
- 4 столових ложки теплої води
- 175 г цукру (і цукор для посипання серветки)
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 щіпка солі
- 125 г борошна
- 50 г крохмалю

Для начинки:

- 400 г вершків
- 3 столових ложки цукру
- 2 пакетика закріплювача вершків
- 250 г фруктів (наприклад, малина, вишня, полуниця, дольки мандарина)
- трохи цукрової пудри для посипання



Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C. Вистелити деко папером для випікання.
- Збити насадкою для збивання яйця, воду, цукор і ванільний цукор до утворення стабільної піни.
- Змішати 100 г борошна, 100 г крохмалю й чайну ложку пекарського порошку й додати в масу при працюючому кухонному комбайні (розмішувати близько 30 секунд на 2-й швидкості).
- Рівномірно розподілити тісто на підготовленому деці і потім випікати близько 12 хвилин, доки тісто не придбає золотаво-жовтого кольору.
- Негайно перекласти бісквіт на посипану цукром серветку. Злегка змочити й зняти папір для випікання. Не занадто туго згорнути тісто в серветці й залишити остигати.
- Для начинки збити в робочій чаші (насадка для збивання) вершки з цукром і закріплювачем вершків до утворення стабільного крему.
- Розгорнути й змастити вершками охолоджений бісквіт. Розкласти на ньому фрукти й знову згорнути рулет за допомогою серветки. Посипати цукровою пудрою й прикрасити фруктами.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Бриоші

Інгредієнти:

- 100 г молока
- 100 г цукру
- 170 г вершкового масла
- 40 г пивних дріжджів
- 450 г борошна
- 1 чайна ложка солі
- 2 яйця



Приготування:

- Закип'ятити молоко й додати в нього сіль, цукор і вершкове масло. Розмішувати масу, доки масло не розтопиться й усі тверді інгредієнти не розчиняться в молоці.
- Розмішати в робочій чаші місильною насадкою молоко, дріжджі, борошно і яйця. При цьому час від часу перевіряти, чи має тісто м'яку консистенцію й чи добре відстає від стінок чаші. Якщо ні, то додати трохи борошна. Закрити тісто серветкою, поставити в тепле місце й дати підійти протягом 5-6 годин.
- Потім розкласти тісто у форми, змащені маслом і знову дати підійти протягом 2-3 годин.
- Випікати бриоші протягом 10-15 хвилин при 200°C.
- Рекомендація: Розкладіть тісто для бриошів у маленькі формочки й у Вас вийдуть гарні міні-бриоші.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Вівсяне печиво із фруктами

Інгредієнти:

- 350 г вершкового масла
- 300 г коричневого цукру
- 3 столових ложки світлого цукрового сиропу
- 500 г вівсяних пластівців
- 200 г гарбузового насіння / насіння соняшника й будь-яких сухофруктів (наприклад, подрібнені фініки, сухі манго, папайя, зацукрований імбир)



Приготування:

- Розігріти духовку до 170°C у режимі «гаряче повітря». Вистелити деко папером для випікання.
- Розтопити у великій сковороді вершкове масло із цукровим сиропом і дати трохи охолонути.
- Перемішати в робочій чаші з вінчиком для збивання суміш вершкового масла й цукру з вівсяними пластівцями, сухофруктами й насінням гарбуза / соняшника.
- Викласти масу на деко.
- Випікати протягом 25 хвилин до золотаво-коричневого кольору.
- Дати печиву охолонути й нарізати прямокутними шматочками.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріг «Біненштих» з начинкою

Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів або
- 25 г свіжих дріжджів
- 210-220 г теплого молока
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 60-80 г цукру
- 60-80 г вершкового масла (кімнатної температури)
- цедра половини лимона (або ароматизатор лимона)



Посипка:

- 100 г вершкового масла або маргарину
- 150 г очищеного подрібненого мигдалю
- 150 г цукру

Начинка:

- 500 мл молока
- 100 г цукру
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик порошку ванільного пудингу
- 3 яєчних жовтки
- 125 г вершкового масла
- 2 столових ложки рому

Приготування:

- Покласти в робочу чашу (місильна насадка) дріжджі, налити тепле молоко й перемішати.
- Додати решту інгредієнтів і перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити робочу чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз швидко перемішати тісто.
- Скип'ятити вершкове масло або маргарин, цукор і 2 столових ложки молока, дати суміші трохи охолонути й намазати нею тісто. Дати тісту постояти і потім випікати при 200°C протягом 25 хвилин.
- Скип'ятити трохи молока, додати в нього порошок пудингу, цукор і сіль і ще раз довести молоко до кипіння.

- Збити в робочій чаші вершкове масло до утворення піни й додати в нього по ложці холодний крем з пудингом і ром.
- Розрізати остиглий пиріг і покласти начинку.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Ванільна баба «Гугельхупф»

Інгредієнти:

- 100 г вершкового масла або маргарину
- 100 г цукру
- 2 яєчних жовтки
- 1 ціле яйце
- 500 г борошна
- 2 пакетик сухих дріжджів
- 1 щіпка солі
- 250 мл молока
- 100 г митого ізюму
- 50 г рубаних лісових горіхів (або взяти цільні лісові горіхи і подрібнити у міксері)
- 50 г дрібно порізаних апельсинових цукатів
- 50 г дрібно порізаних лимонних цукатів
- 1 столова ложка рому
- трохи маргарину для змащування форми
- 50 г мигдальних пластівців



Приготування:

- Збити в робочій чаші вінчиком для змішування вершкове масло (маргарин) і цукор до утворення піни. Додати яєчні жовтки і ціле яйце.
- Змішати борошно із сухими дріжджами і змішати з масою, підливаючи молоко. Добре промісити тісто, доки воно не стане однорідним і блискучим.
- Обсушити і посипати борошном ізюм. Потім додати разом з рештою інгредієнтів в тісто й перемішати місильною насадкою.
- Змастити маслом форму для випікання і посипати мигдальними пластівцями. Покласти тісто у форму і дати підійти протягом 40 хвилин. Потім випікати в духовці при 190°C протягом 50 – 60 хвилин.
- Рекомендація: Дріжджовому тісту можна дати підійти в духовці. Накрийте чашу з тістом вологою серветкою і поставте в середню частину духовки. Увімкніть режим «верхній / нижній жар» і встановіть температуру 40°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Булочка-равлик

Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 500 г борошна
- 2 пакетика сухих дріжджів
- 60 г цукру
- 100 г розтопленого вершкового масла
- приблизно 250 мл теплого молока

Начинка:

- 75 г теплого вершкового масла
- 150 г цукру
- 150 г мелених лісових горіхів (або взяти цільні лісові горіхи і подрібнити у міксері)
- 3 краплі ароматизатора гіркокого мигдалю
- 50 мл вершків



Приготування:

- Покласти дріжджі і налити тепле молоко в робочу чашу (встановити місильну насадку) і перемішати.
- Додати решту інгредієнтів і перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити робочу чашу кришкою, поставити на 20 хвилин у тепле місце й дати тісту підійти. Потім розкачати тісто шаром в 189 см.
- Покласти інгредієнти для начинки в робочу чашу з вінчиком для збивання, перемішати до утворення однорідної маси і намазати отриманою масою тісто.
- Викласти деко папером для випічки. Скачати пласт тіста, почавши з довгої сторони. Нарізати кільцями по 3 см. Щільно викласти булочки на деко. Дати тісту підійти ще 20 хвилин. Випікати при 180°C протягом 10-15 хвилин до утворення золотаво-коричневої скоринки.
- Рекомендація: Для приготування булочок з корицею змажте пласт тіста 75 г м'якого вершкового масла. Змішайте 150 г коричневого цукру з 1 столовою ложкою кориці й посипте тісто.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Сирний пиріг по-шведськи

Інгредієнти:

Основа для пирога:

- 350 г борошна
- 2 чайних ложки пекарського порошку
- 80 г цукру
- 1 яйце
- 2 г солі
- 170 г маргарину
- 250 г консервованої брусники

Тісто:

- 185 г цукру
- 70 г маргарину
- 3 яйця
- 65 г борошна
- 750 г домашнього сиру
- ½ чайної ложки з верхом меленої кориці



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти для основи пирога в робочу чашу й перемішати за допомогою місильної насадки. Потім вийняти тісто й скачати в кулю.
- Розкачати тісто. Викласти тістом дно й стінки рознімної форми.
- Розкласти бруснику по дну форми.
- Змішати в робочій чаші за допомогою насадки для перемішування цукор з маргарином до утворення крему. Додати по одному яйця.
- Додати борошно й перемішати масу.
- Додати наприкінці домашній сир і корицю й перемішати протягом декількох хвилин.
- Обережно наповнити форму тестом і випікати при 175°C у режимі «гаряче повітря» протягом 50 хвилин.
- Рекомендація:
 - Пиріг підходить під час випікання й спадає під час остигання. Поверхня готового пирога може мати невеликі тріщинки. Використовуйте темну форму для випікання. Для 800-1 100 г тіста рекомендується взяти форму діаметром 24 см.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Печиво із шоколадною стружкою

Інгредієнти:

- 125 г м'якого вершкового масла
- 85 г цукрового піску
- 85 г коричневого цукру
- 1 яйце середнього розміру
- 125 г шоколадної маси
- ½ чайної ложки екстракту ванілі
- 200 г борошна
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- 30 г какао-порошку
- 1 щіпка солі
- 150 г шоколадної стружки з білого, молочного або гіркого шоколаду



Приготування:

- Розігріти духовку до 170°C, увімкнути режим «гаряче повітря», вистелити деко папером для випікання.
- Збити вершкове масло із двома сортами цукру в робочій чаші до утворення крему.
- Додати в крем яйце, шоколадну стружку й ваніль.
- Просіяти борошно, пекарський порошок і какао, додати в суміш і перемішати місильною насадкою до утворення однорідного тіста. Потім додати в тісто шоколадну стружку.
- Викласти маленькою ложечкою порції тіста на деко, залишаючи між печивом достатні проміжки.
- Випікати печиво протягом 15 хвилин.
- Дати готовому печиву охолонути на листі або решітці протягом 10 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пшенично-житній хліб

Інгредієнти:

- 450 г пшеничного борошна
- 300 г житнього борошна, сорт
- 300 мл теплої маслянки приблизно
- 225 мл теплої води
- 3 пакетика сухих дріжджів
- 1 чайна ложка солі
- ½ столових ложки меду
- ½ чайної ложки цілого або меленого кмину
щіпка білого перцю
- ½ - 1 столова ложка пряної суміші для
випічки хліба



Приготування:

- У робочу чашу (місильна насадка) покласти дріжджі, налити теплу маслянку й перемішати.
- Додати решту інгредієнтів та перемішати до утворення однорідного тіста.
- Зліпити з тіста велику круглу коврижку, накрити серветкою, покласти в тепле місце й дати підійти протягом 20-30 хвилин.
- Покласти на деко, добре змащене маслом, і дати тісту підійти ще протягом 15-20 хвилин.
- Розігріти духовку до 300°C.
- Надрізати коврижку, що підійшла, решіткою, змочити водою й випікати 5 хвилин при 300°C. Потім знизити температуру до 200°C і випікати 40 – 45 хвилин до готовності.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Круглий пиріг

Інгредієнти:

- 3 яйця
- 250 г цукру
- 150 г вершкового масла
- 150 г молока
- 400 г борошна
- 1 пакетик пекарського порошку
- терта цедра одного лимона



Приготування:

- Змішати в робочій чаші насадкою для змішування яйця й цукор до утворення піни.
- Потім при працюючому кухонному комбайні додати через отвір у кришці борошно, вершкове масло, цедру лимона, молоко й дріжджі, і перемішати протягом 4-5 хвилин.
- Вилити тісто у форму, змащену маслом, і випікати при 180°C протягом 45 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Багет із травами

Інгредієнти:

- 600 г цільного пшеничного борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- приблизно 500 мл теплої води
- 1 ½ столових ложки морської солі
- 3 столових ложки дрібно порізаної цибулі-різанця
- 3 столових ложки дрібно посіченої петрушки
- 1 яєчний жовток
- 1 столова ложка води



Приготування:

- У робочу чашу (з місильною насадкою) налити теплу воду, покласти сухі дріжджі й перемішати.
- Додати цільне пшеничне борошно й морську сіль. Перемішати всі інгредієнти до утворення однорідного тіста.
- Наприкінці замішування додати цибулю-різанець та петрушку.
- Поставити тісто в тепле місце й дати підійти. Ще раз добре перемішати тісто.
- Скачати з тесту 8 джгутів довжиною 15 см, викласти на деко, вистелене папером для випікання, поставити деко у тепле місце й дати тісту підійти.
- Зробити у верхній частині багета 4-5 надрізів глибиною 1 см.
- Розбовтати яєчний жовток з водою й змастити багет. Випікати протягом 20 – 30 хвилин у розігрітій духовці (175-200°C).

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Линцський торт

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна
- 250 г мигдалю
- 250 г мигдалю
- 250 г м'якого вершкового масла
- 300 г меду
- 2 яйця
- 4 столових ложки рому
- 2 чайних ложки кориці
- 2 чайних ложки какао-порошку
- ¼ чайної ложки меленої гвоздики
- 400 г малиново-абрикосового повидла
- 2 різні форми діаметром по 26 см



Приготування:

- Подрібнити у міксері на найвищій швидкості половину мигдалю.
- Подрібнити другу половину мигдалю (так забезпечується більш тонке мливо. Можна також установити насадку-тертку на м'ясорубку й дрібно натерти мигдаль).
- Покласти в робочу чашу з місильною насадкою м'яке вершкове масло й змішати з медом. Додати яйця, прянощі, какао й ром і перемішати.
- Додати пшеничне борошно та подрібнений мигдаль і потім перемішати масу до утворення однорідного тіста.
- Поставити тісто на 1 годину в холодильник. Змастити різні форми маслом.
- Відокремити 1/3 тіста й відкласти в сторону. З 2/3 тіста, що залишилося, розкачати два бісквіти, покласти у дві форми й сформувати бортик заввишки 2 см.
- Намазати кожний бісквіт 200 г повидла.
- Розкачати залишок тіста й нарізати тонкими смужками. Викласти смуги у вигляді решітки на мармелад і змастити молоком. Поставити в розігріту духовку й випікати при 160°C протягом 75 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Морквяно-горіхові кубики

Інгредієнти:

Для пирога:

- 375 мл розтопленого вершкового масла
- 6 яєць середнього розміру
- 340 г коричневого цукру
- 250 г моркви
- 340 г борошна, яке саме підходить, або борошна з ½ пакетика пекарського порошку
- ¼ чайної ложки соди
- 2 чайних ложки меленої кориці
- ¼ чайної ложки меленого імбиру
- 270 г подрібнених горіхів пекан (або взяти цілі горіхи пекан і подрібнити у міксері)



Для глазури:

- 300 г домашнього сиру (подвійної жирності)
- 150 г цукрової пудри
- дрібно натерта апельсинова цедра (за бажанням)

Приготування:

- Нагріти духовку до 170°C у режимі гарячого повітря. Змастити маслом жорстку пароварку й вистелити дно папером для випікання.
- Почистити моркву й дрібно натерти на двосторонній тертці кухонного комбайна.
- Злегка остигле розтоплене вершкове масло змішати в робочій чаші (вінчик для розмішування) з яйцями й цукром. Потім додати терту моркву й перемішати.
- Висипати в суміш з яєць і цукру через сито борошно (з пекарським порошком), соду, корицю й імбир і приготувати тісто за допомогою місильної насадки.
- Всипати горіхи пекан і заповнити тістом пароварку.
- Випікати пиріг протягом 35 - 40 хвилин до золотаво-коричневого кольору й досягнення пружності.
- Покласти пиріг на решітку й дати охолонути.
- Для приготування глазури розмішати насадкою для перемішування в робочій чаші домашній сир. Додати цукрову пудру й апельсинову цедру (за бажанням) і добре перемішати інгредієнти.
- Рівномірно нанести ножем глазур на пиріг. Перед подачею на стіл нарізати пиріг прямокутними шматочками.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Ванільний пиріг з осінніх фруктів з китайськими приправами

Інгредієнти:

Для тіста:

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 125 г цукру
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик ванільного цукру
- 250 г борошна

Для начинки:

- 700 г очищених кислих яблук з видаленою серцевиною й порізаних скибочками
- 400 г груш із видаленою серцевиною й порізаних скибочками
- 250 г ожини
- 4 столових ложки цукрового піску
- 1 чайна ложка китайської суміші «П'ять прянощів»
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 1 яйце



Приготування:

- Установити насадку для змішування і змішати всі інгредієнти (не перемішувати занадто довго).
- Скачати тісто в кулю, покрити харчовою плівкою й поставити на 1 годину в холодильник.
- Розігріти духовку до 160°C і вмикнути режим «гаряче повітря».
- Покласти фрукти у форму для випікання діаметром 25 см.
- Змішати в чашці цукровий пісок і китайські прянощі. Відкласти чайну ложку суміші й посипати частиною, що залишилася, фрукти. Потім накапати екстракт ванілі.
- Розкачати тісто на столі, посипаному борошном, до розміру, що трохи перевищує діаметр форми.
- Змастити краї форми яйцем і покласти в неї тісто. Пригорнути краї тіста до форми так, щоб тісто герметичне закривало форму. Зрізати надлишки тіста.
- Знову розкачати тісто, що залишилося, й зліпити декоративні пласкі фігурки для пирога.
- Змастити верхній шар тіста яйцем і посипати залишком суміші цукру й китайських прянощів.
- Поставити форму на лист і випікати 35 - 40 хвилин до утворення золотаво-коричневої скоринки.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тісто для піци

Інгредієнти:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250-300 г теплої води



Приготування:

- Покласти в робочу чашу дріжджі, налити тепле молоко й розмішати місильною насадкою.
- Додати решту інгредієнтів й перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз перемішати тісто.
- Розкачати тісто на столі, посипаному борошном і покласти начинку. Випікати в розігрітій духовці при 180°C протягом 15-20 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Торт «Рикота»

Інгредієнти:

- 500 г сиру рикота
- 100 г цукру
- 3 яйця
- 1 щіпка солі
- сік половини лимона
- терта цедра 2 лимонів
- 2 - 3 ложки крохмалю



Приготування:

- Змішати в робочій чаші за допомогою насадки для перемішування сир рикота із цукром і щіпкою солі до утворення крему.
- Залишивши кухонний комбайн працювати, додати в чашу через отвір у кришці лимонний сік, цедру і яйця.
- Потім додати 2 - 3 ложки крохмалю й ізюм або зацукровані фрукти.
- Викласти сирну масу у форму для випікання й випікати протягом 30 хвилин при 180°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Селянський хліб на заквасці

Інгредієнти:

- 70 г цільного житнього борошна
- 200 г житнього борошна, сорт 1370
- 200 г пшеничного борошна, сорт 275
- 400 г пшеничного борошна, сорт 1050
- ½ столова ложка солі з гіркою
- 1-1½ столових ложки пряної суміші для випікання хліба
- ½ столова ложка меду
- 20 г насіння соняшника
- ¼ кубика дріжджів (30 г) або ½ пакетика сухих дріжджів
- 450-500 мл теплої води
- 100 г закваски, наприклад, з магазину «Reformhaus» (150 г)
- трохи житнього борошна рослинна
- олія



Приготування:

- Змішати в робочій чаші борошно, сіль, пряну суміш для випікання хліба й насіння соняшника. Зробити в центрі заглиблення, покрити в нього дріжджі й додати теплої води. Додати закваску.
- Підливаючи воду, приготувати тісто за допомогою місильної насадки. Ще раз вимісити тісто руками й зліпити з нього кулю.
- Ретельно посипати борошном форму для хліба (діаметр близько 25 см). Покласти в неї тісто й ще раз посипати борошном. Накрити серветкою, поставити в тепле місце й дати підійти протягом 20-30 хвилин.
- Розігріти духовку до 300°C. Змастити деко рослинною олією й присипати борошном.
- Покласти коврижку на деко і кілька разів проткнути. Випікати хліб 8 хвилин при 300°C і потім при 200°C протягом 30-40 хвилин.
- Рекомендація: Хрустка коричнева скоринка й глухий звук при постукуванні по хлібові означають, що хліб готовий.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Торт «Захер»

Інгредієнти:

(для рознімної форми діаметром 24 см)

- 150 г темної шоколадної глазури
- 120 г м'якого вершкового масла
- 50 г цукрової пудри
- 120 г цукру
- 80 г борошна
- 50 г картопляного крохмалю
- 6 яєчних жовтків
- 6 яєчних білків
- 1 щіпка солі



Для просочення:

- 50 г цукру
- 50 мл апельсинового соку
- 75 мл рому
- 3 столових ложки абрикосового повидла

Намазка:

- 100 г сирого марципана
- 80 г цукрової пудри
- 150 г темної шоколадної глазури
- 40 мл вершків
- 40 г вершкового масла

Приготування:

- Розтопити глазур на водяній бані й дати охолонути. Покласти вершкове масло в робочу чашу з вінчиком для збивання й збити до утворення піни. Поступово додавати цукрову пудру, яєчні жовтки й глазур, потім перекласти масу в більший посуд.
- Очистити робочу чашу й збити яєчні білки із щіпкою солі до утворення густого крему. Під час збивання повільно додавати в масу цукор.
- Змішати крем з борошном і крохмалем із шоколадною масою й перекласти в рознімну форму, змащену маслом. Випікати в нижній третині розігрітої духовки при 170°C протягом 60 хвилин. Потім дати торті повністю охолонути.
- Змішати в маленькій каструлі апельсиновий сік, ром, цукор і абрикосове повидло, поставити на вогонь і дати 1 хвилину покипіти.

- Вийняти бісквіт з форми, рівно відрізати верхній шар і потім розрізати бісквіт двічі по горизонталі, отримавши в результаті три однакові шматки. Змастити шматки просоченням і знову скласти разом.
- Змішати сирий марципан із цукровою пудрою й розкочати між двома аркушами паперу для випікання.
- Викласти марципан на торт «Захер» і обрізати по краях. Розтопити глазур, змішати з вершковим маслом і вершками до утворення однорідної маси й полити нею торт.
- Залишити торт лежати на 6 годин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Шоколадний кекс брауні

Інгредієнти:

- 450 г цукрового піску
- 150 г борошна
- 65 г какао-порошку
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- ½ чайної ложки солі
- 225 г розтопленого вершкового масла
- ½ чайної ложки есенції ванілі
- 4 великих яйця
- 125 г гіркого шоколаду
- 125 г білого шоколаду



Приготування:

- Розігріти духовку до 160°C у режимі гарячого повітря. Злегка змастити рослинною олією пароварку й вистелити папером для випікання.
- Окремо подрібнити у міксері спочатку гіркий, а потім білий шоколад.
- Покласти в робочу чашу цукор, просіяти в неї борошно, какао, пекарський порошок і сіль. Добре перемішати інгредієнти.
- Додати в суміш злегка остигле розтоплене вершкове масло, ваніль і яйця, змішати вінчиком до утворення однорідного тіста. Наприкінці додати шоколад.
- Вилити тісто на деко і випікати протягом 45 - 50 хвилин, доки воно не ущільниться. На верхній стороні тіста утворюється хрустка коричнева скоринка, середина тіста повинна бути компактною та густою.
- Дати брауні охолонути на деці й порізати прямокутними шматочками.
- Рекомендація: Розмір дека: 30 x 20 см.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Шоколадне печиво

Інгредієнти:

- 500 г борошна
- 150 г цукру
- 150 г вершкового масла
- 2 яйця
- 1 пакетик пекарського порошку
- сіль
- 3 столових ложки какао-порошку, декілька столових ложок молока



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу (вийняти вершкове масло з холодильника, принаймні, за 1 годину до приготування й порізати на маленькі шматочки).
- Добре перемішати інгредієнти вінчиком для змішування. Якщо утворюються маленькі кульки, додати трохи молока, доки кульки не збільшаться до розміру лісового горіха.
- Пропустити тісто через кухонний шприц і сформувати маленькі печива.
- Покласти печиво на деко, добре змащене вершковим маслом, і випікати 13 хвилин при 200°C.
- Рекомендація: Для приготування подвійної кількості перемішати тісто на 2-й швидкості місильною насадкою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Шоколадні мафіни зі шматочками шоколаду

Інгредієнти:

для 15 маленьких або 10 великих мафінів:

- 15 маленьких або 10 великих форм для випікання мафінів
- 150 г вершкового масла
- 170 г цукру
- 2 яйця
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 100 мл молока
- 180 г пшеничного борошна
- 2 чайних ложки пекарського порошку
- 4 столових ложки какао-порошку
- 50 г чорного шоколаду, 70%
- 50 г білого шоколаду



Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C.
- Установити в кухонний комбайн вінчик для змішування. Збити вершкове масло із цукром до утворення піни. Додати одне за одним яйця й перемішати до однорідної маси. Додати ванільний цукор і молоко. Перемішати масу ще кілька секунд.
- Порізати чорний і білий шоколад.
- Борошно, пекарський порошок, какао й шматочки шоколаду повільно змішати місильною насадкою з яєчною масою.
- Розподілити масу по формах і випікати в середній частині духовки протягом 15 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Швейцарський торт «Рюблі»

Інгредієнти:

(для рознімної форми діаметром 24 см)

- 250 г моркви
- 200 г цілих лісових горіхів
- 50 г борошна
- 50 г мондамину
- 6 яєчних жовтків
- 2 столових ложки цукру
- 2 столових ложки теплої води
- ½ чайної ложки кориці
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- 2 сл лимонного соку
- 6 яєчних білків
- 1 щіпка солі
- папір для випікання
- вершкове масло для змащування форми
- цукрова пудра для посипання
- 1 рознімна форма для тортів діаметром 24 см



Приготування:

- Встановити м'ясорубку із насадкою-терткою та подрібнити лісні горіхи.
- Почистити моркву й відрізати кінчики.
- Установити в кухонний комбайн двосторонню тертку. Натерти моркву й змішати з лимонним соком.
- Помістити в робочу чашу з насадкою для збивання 6 яєчних жовтків, 2 столових ложки води і 2 столових ложки цукру й збити на найвищій швидкості протягом 3 хвилин до кремової консистенції. Перекласти крем в інший посуд.
- Розігріти духовку до 180°C. Вистелити дно рознімної форми папером для випікання й добре змастити маслом краї форми.
- Покласти в робочу чашу з насадкою для збивання яєчні білки із щіпкою солі й збити до утворення густого крему.
- Додати до крему з білків терту моркву, подрібнені лісові горіхи, борошно, мондамин, корицю, пекарський порошок і вершкове масло. Обережно перемішати масу й негайно наповнити нею форму.
- Випікати при 180°C близько 45 хвилин. Залишити торт у формі, доки він не охолоне і посипати потім цукровою пудрою.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Коржики

Інгредієнти:

Тісто:

- 450 г борошна
- 15 г пекарського порошку
- 1 щіпка солі
- 110 г вершкового масла
- 20 г цукру приблизно
- 230 мл молока

Для намазки:

- 1 яєчний жовток
- 2 столових ложки молока



Приготування:

- Всипати в робочу чашу через сито борошно й пекарський порошок, додати сіль, шматочки масла й розмішати місильною насадкою до утворення грудочок.
- Покласти цукор і влити молоко. Перемішати й замісити тісто.
- Змастити деко маслом. Розкачати тісто на столі, посипаному борошном, до товщини 1 см. Вирізати з тіста кружальця діаметром 5 см і покласти на деко.
- Змішати яєчний жовток з молоком і змастити тісто. Випікати при 200°C протягом 10-15 хвилин.
- Рекомендація: Якщо швидко замісити тісто, коржики вийдуть більш повітряними.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пісочне печиво

Інгредієнти:

- 200 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 200 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 4 яєчних жовтки
- 2 столових ложки рому
- 300 г борошна
- 100 г очищеного й подрібненого мигдалю
- 1 яєчний жовток



Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу й перемішати насадкою для змішування.
- Під час приготування малої кількості печива перемішати тісто ще 4 хвилини (при великій кількості 7-8 хвилин) на 4-й швидкості.
- При необхідності, відключити прилад, взяти лопатку для тіста, відокремити тісто від країв чаші й знову перемішати.
- Відкласти робочу чашу й установити м'ясорубку з насадкою для приготування печива.
- Видавити тісто необхідної форми на змащене маслом деко. Поставити печиво на 1 годину в холодильник.
- Потім змастити печиво розбавленим яєчним жовтком і випікати в розігрітій духовці 20 - 25 хвилин при 175°C.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріг «Тарт Татан»

Інгредієнти:

- 3 яйця
- 125 г цукру
- 80 г борошна
- 4 ложки сметани або вершків
- 1 чайна ложка пекарського порошку
- 4 яблука
- 1 пакетик ванільного цукру
- 120 г цукру для карамелі
- сіль



Приготування:

- Почистити яблука, порізати на вісім частин і кожен шматочок ще раз навпіл.
- Для приготування карамелі розігріти на сковорідці цукор із невеликою кількістю вершкового масла, доки цукор не карамелізується.
- Взяти форму з антипригарним покриттям діаметром 24 см.
- Рівномірно розподілити карамель по дну форми й викласти на неї яблука (форма повинна бути повністю заповнена, при необхідності додати яблук).
- Відокремити жовтки від білків. Збити в робочій чаші насадкою для перемішування яєчні білки з невеликою кількістю солі. Перекласти крем в інший посуд.
- Покласти в чашу жовтки із цукром і збивати на найвищій швидкості протягом 4 хвилин. Додати борошно, вершки й пекарський порошок і перемішувати масу протягом 3 хвилин на найнижчій швидкості.
- Додати збиті білки й ретельно перемішати всі інгредієнти. Посипати яблука ванільним цукром і накрити тістом.
- Випікати торт протягом 45 хвилин при 170°C і подати на стіл теплим.
- Рекомендація: Сервіруйте пиріг зі сметаною або вершками.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тісто для паски панетоне

Інгредієнти:

- 25 г пивних дріжджів
- 500 г борошна
- 100 г вершкового масла
- 125 г цукру
- 2 яйця
- 1 склянка молока
- одна щіпка солі



Приготування:

- Помістити молоко, дріжджі й половину борошна в робочу чашу. Закрити чашу кришкою й за допомогою місильної насадки змішати інгредієнти протягом 2 - 3 хвилин. Потім дати тісту підійти протягом 20 хвилин
- Після цього додати решту інгредієнтів й ще раз протягом декількох хвилин перемішати тісто на 1-й швидкості.
- Покласти тісто у вузьку форму для випікання, змащену маслом. Посипати верхню сторону паски посипкою (грудкувате тісто з вершкового масла, борошно й цукор), поставити на 2 години в тепле місце, що не продувається, і дати тісту підійти.
- Випікати паску панетоне при середній температурі (180°C) протягом 40 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Тірольські пончики

Інгредієнти:

- 70 г вершкового масла
- 600 г борошна
- 150 г цукру
- 60 г пивних дріжджів
- 2 яйця
- 4 яєчних жовтки
- 1 щіпка сіль
- 2 столових ложки рому
- 200 мл теплого молока
- повидло або крем для начинки
- терта цедра одного лимона



Приготування:

- Перемішати в робочій чаші місильною насадкою тепле молоко, 100 г борошна й пивні дріжджі. Накрити тісто серветкою й дати підійти протягом 20 хвилин.
- Додати в тісто решту інгредієнтів й перемішати. Дати тесту підійти протягом 30 хвилин.
- кульки тіста повинні бути м'якими й еластичними. Розкачати тісто качалкою до товщини в 1 см. Вирізати склянкою кружальця й дати їм підійти протягом 1 години.
- Підсмажити пампушки у фритюрі. Готові й вистиглі пампушки можна наповнити кремом або начинкою за допомогою кулінарного шприца.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Пиріг «Капрі»

Інгредієнти:

- 250 г мигдалю
- 125 г гіркого шоколаду
- 200 г вершкового масла
- 200 г цукру
- 5 яєць
- 1 щіпка солі
- 1 чайна ложка розчинної кави
- лікер «Амаро»



Приготування:

- Натерти неочищений мигдаль і шоколад на середній тертці.
- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу й перемішати насадкою для перемішування.
- Покласти масу в одноразову алюмінієву форму. Товщина торта не повинна перевищувати 2 см.
- Час випікання: 60 хвилин при 160°C. Порізати пиріг кубиками й подати на стіл наступного дня.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!

Турецький лаваш

Інгредієнти:

(для 2 лавашів)

- 500 г борошна
- 40 г свіжих дріжджів
- 1 ложка меду
- 200 мл теплої води
- 30 мл маслинової олії
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка чорного кмину



Приготування:

- Покласти 200 г борошна в робочу чашу (з насадкою для збивання).
- Розчинити дріжджі й мед у теплій воді, влити в борошно й швидко перемішати.
- Посипати тісто борошном і дати постояти протягом 15 хвилин. Потім зняти насадку для збивання, встановити місильну насадку, додати борошно, що залишилося, сіль, 20 мл маслинової олії та замішати однорідне тісто.
- Дати тесту підійти протягом 45 хвилин.
- Розділити тісто на дві половини, виліпити лаваші й зробити в них пальцями поглиблення. Змастити лаваші маслиновою олією, що залишилася, і посипати чорним кмином.
- Випікати в розігрітій духовці при 200°C протягом 25 хвилин.

Бажаємо успішного приготування цієї страви!