



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY!

Кухонная техника **GALAXY** - это компактные, но при этом мощные приборы, которые помогут с легкостью взбить, измельчить и смешать необходимые ингредиенты.

Нежные кремы, соблазнительные соусы и подливы, ароматные блинчики и суфле и многое другое получаются быстрее и вкуснее с техникой **GALAXY**.

СОДЕРЖАНИЕ

СОУС «ГУАКАМОЛЕ»	3
МЯТНО-ЛИМОННОЕ ПЕСТО	3
СОУС «САЦИВИ»	4
ЛАЗАНЬЯ С ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ И РИКОТТОЙ С ТРАВАМИ	4
ЗАКУСКА ИЗ СЕМГИ И СЫРА	5
СУП-ПЮРЕ С СЫРОМ И КРЕВЕТКАМИ	5
ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СМУЗИ	6
ВИТАМИННЫЙ КОКТЕЙЛЬ	6
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ-СОРБЕТ	7
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ	7

СОУС «ГУАКАМОЛЕ»

Ингредиенты:

- 2 авокадо
- 1 пучок кинзы
- 4 зубчика чеснока
- 1 лайм
- Соль по вкусу
- 1 перец чили

Приготовление:

Очистить чеснок, у кинзы удалить стебли, сложить пряности в емкость, сбрызнуть соком лайма и пюрировать в грубую кашицу. Мякоть авокадо смешать с остальными ингредиентами и взбить в пышный мусс. Добавить соль по вкусу. Чили порезать слайсами. Выложить гуакамоле в порционные соусницы и посыпать сверху слайсами чили.

Соус подавать к мясным блюдам или в качестве самостоятельной закуски.

МЯТНО-ЛИМОННОЕ ПЕСТО

Ингредиенты:

- 1 пучок мяты (4-5 стеблей)
- 1 зубчик чеснока
- 1/2 лимона
- 100 г кунжута
- 100 мл оливкового масла
- Соль, свежемолотый перец по вкусу

Приготовление:

Листочки мяты отделить от стеблей. Чеснок почистить и разрезать на несколько частей. С половины лимона натереть цедру и выдавить сок. Кунжут обжарить на сухой сковороде. Соединить листочки мяты, чеснок и цедру лимона, влить сок, отжатый из лимона и измельчить с помощью насадки-блендера. Затем добавить кунжут и оливковое масло и тщательно взбить до получения однородной консистенции.

Песто можно использовать в качестве соуса для пасты или в качестве добавки к рыбным, овощным блюдам или салатам.

СОУС «САЦИВИ»

Ингредиенты:

- 300 г очищенных грецких орехов
- 1 репчатый лук
- 1 ч.л. молотого кориандра
- 2/3 ч.л. хмели-сунели
- 0,5 ч.л. молотого шафрана
- 1,5 ст.л. белого винного уксуса или лимонного сока
- Соль, красный острый перец по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- Бульон куриный

Приготовление:

Готовим куриный бульон с добавлением зубчика чеснока так, чтобы он оставил легкий вкус и аромат. При помощи насадки-ножа измельчаем грецкие орехи и пряности. Очищенный лук, нарезанный перьями, обжариваем в сливочном масле, подливаем куриный бульон и тушим, пока лук не станет мягким. Готовый лук и уксус добавляем в орехово-пряную смесь, измельчаем при помощи насадки-блендера. В полученную массу вливаем оставшуюся часть куриного бульона до образования консистенции жидкой сметаны. Посуду с соусом ставим на плиту и, не переставая помешивать, доводим до кипения. Готовую массу остужаем.

Соус идеально подходит для запеченной курицы, утки или рыбы.

ЛАЗАНЬЯ С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ И РИКОТТОЙ С ТРАВАМИ

Ингредиенты:

- Листы для лазаньи
- 2 маленьких кабачка
- 1 красный перец
- 1 желтый перец
- 1 луковица фенхеля
- 250 г томатов черри
- 4 ст.л. оливкового масла
- 25 г сыра пармезан
- 1 пучок базилика и майорана
- 2 ст.л. оливкового масла
- 250 г рикотты
- Соль, молотый черный перец по вкусу

Приготовление:

Кабачки, перец и фенхель нарезать с помощью диска-ножа для нарезки ломтиков. Овощи положить в глубокий противень и полить оливковым маслом. Запекать овощи 15 минут в разогретой до 200 градусов духовке. Томаты черри порезать дольками, добавить к остальным овощам и запекать еще 5 минут. Вынуть из духовки. Пармезан натереть на крупной терке. Нарезать базилик и майоран. Пармезан, базилик, майоран и оливковое масло перемешать с рикоттой. Приправить солью и перцем по вкусу. Листы лазаньи отварить в подсоленной воде в течение 7-10 минут. На каждую тарелку положить готовый лист лазаньи, сверху выложить запеченные овощи и сырную массу, закрыть еще одним листом теста. Повторить эти слои и сверху сбрызнуть оливковым маслом. Подавать, украсив зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ СЕМГИ И СЫРА

Ингредиенты:

- 500 г филе семги
- 240 г сыра филадельфия
- 1 банка красной икры
- 2 ст.л. сока лимона
- 200 мл сливок 20%
- Молотая паприка по вкусу
- 400 г соленого крекера
- 80 г сливочного масла
- Оливковое масло для запекания
- Соль по вкусу
- Зелень для подачи

Приготовление:

Филе сёмги смазать оливковым маслом, сбрызнуть лимонным соком и запечь в разогретой до 180 градусов духовке в течение 20 минут. Запеченную сёмгу разобрать на кусочки, удалить кости. В чашу сложить подготовленную сёмгу, посолить, добавить сливки, сыр филадельфия и приправить молотой паприкой и измельчить до получения однородной консистенции.

Соленые крекеры размельчить в крошку. Сливочное масло растопить и смешать с крекерами. Основу закуски уложить в порционные чаши, сверху распределить взбитую с сыром сёмгу. Украсить закуску красной икрой и до подачи убрать в холодильник. При подаче декорировать веточками свежей зелени.

СУП-ПЮРЕ С СЫРОМ И КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

- 0.5 кг креветок
- 4 картофеля
- 1 морковь
- 1 репчатый лук
- 1.5 л куриного бульона
- 300 г плавленого сыра
- 1 лавровый лист
- 1 ч.л. молотой паприки
- 0.5 ч.л. сушеного чеснока
- 1 щепотка перца чили
- 0.5 ч.л. орегано
- 0.5 ч.л. тимьяна
- Соль, перец по вкусу
- Зелень для подачи

Приготовление:

Отварите замороженные креветки, очистите. Овощи очистите, картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на терке, лук мелко нарежьте. Бульон доведите до кипения, добавьте плавленный сыр и размешайте до однородного состояния. Добавьте овощи и специи. Варите суп еще 15 минут до готовности овощей. Добавьте креветки. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте немного остыть. Пюрируйте суп при помощи насадки-блендера. Разложите суп по тарелкам и украсьте зеленью (по желанию).

ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СМУЗИ

Ингредиенты:

- 300 г свежей тыквы
- 2 ст. молока
- 2 ч.л. меда
- 2-3 ст.л. овсяных хлопьев
- Корица по вкусу

Приготовление:

Очистите тыкву от семян и кожуры, порежьте на небольшие кусочки и измельчите при помощи насадки-ножа до состояния пюре. Добавьте мед, молоко и овсяные хлопья, взбейте до максимально однородного состояния. Перелейте в стакан и приправьте корицей по вкусу.

ВИТАМИННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты:

- 2 апельсина
- 2 лимона
- 10 г имбиря
- 20 г ягоды годжи (или клюквы)
- Лед по вкусу

Приготовление:

Апельсин и лимон очистить, удалить косточки, нарезать мякоть кубиками. Имбирь очистить, нарезать пластинками. Соединить цитрусовые, ягоды годжи или клюкву, имбирь и измельчить до однородности. Разлить напиток по стаканам, добавить лед и размешать. При подаче можно украсить край стакана долькой лимона.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ-СОРБЕТ



Ингредиенты:

- 200 мл апельсинового сока
- 3 ст. ягод
- 2 ст.л. меда

Приготовление:

Ягоды можно брать абсолютно любые – смородину, клубнику, клюкву, малину. Поэкспериментируйте с различными сочетаниями. Ягоды измельчаем при помощи насадки-блендера до однородной массы. Добавляем мед и сок, снова взбиваем. Переливаем сорбет в специальные порционные формочки. Помещаем десерт в морозилку на 4-5 часов. При подаче украшаем свежими ягодами.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:

- 500 г тыквы
- 3 яблока
- 1,5 ч.л. разрыхлителя теста
- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 50 мл молока
- 2-3 стакана муки

Приготовление:

Очистите тыкву от кожуры и семечек, нарежьте на кусочки и пюрируйте в чаше кухонного комбайна. В отдельной чаше смешайте тыкву, молоко, яйцо и сахар. Муку соедините с разрыхлителем и добавляйте к тыкве небольшими порциями. Тщательно размешивайте тесто. Форму для выпекания застелите пергаментом, смажьте растительным маслом. Распределите тесто. Яблоки вымойте, удалите сердцевину и измельчите с помощью диска-ножа для нарезки ломтиков. Распределите яблоки по тесту. Отправьте пирог в разогретую до 200 градусов духовку на 40-45 минут. Остудите пирог, посыпьте сахарной пудрой или полейте медом.



GALAXY-TECS.RU