



GALAXY

Свежесть твоих идей!



КНИГА РЕЦЕПТОВ

для электросковороды GALAXY



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

ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА GALAXY ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ БЫСТРОГО ОБЖАРИВАНИЯ ПРОДУКТОВ, ТУШЕНИЯ, ВЫПЕЧКИ ИЛИ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ. БЛАГОДАРЯ НЕСКОЛЬКИМ РЕЖИМАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ СМОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ РАЗНООБРАЗНЫЕ БЛЮДА ПО ОРИГИНАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ. ГОТОВЬТЕ С GALAXY! ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

СОДЕРЖАНИЕ

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ И МЯСОМ КУРИЦЫ	3
ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ	3
ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ТАЛЪЯТЕЛЛЕ И КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ	4
УТКА С МАНДАРИНАМИ И СМЕТАНОЙ	4
РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ	5
АНТРЕКОТЫ С ГЛАЗУНЬЕЙ	5
ТВОРОЖНИКИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	6
ЯБЛОЧНЫЕ КРУЖОЧКИ С КОРИЦЕЙ	6





Болгарский перец, фаршированный маринованными опятами и мясом курицы

Ингредиенты:

600 г болгарского перца
100 г маринованных грибов
200 г куриного фарша
100 г репчатого лука
50 мл растительного масла
80 г сметаны
2 лавровых листа
перец, соль по вкусу

Приготовление:

Болгарский перец вымыть и удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножек. Лук и грибы очистить, вымыть и мелко нарезать. Смешать с куриным фаршем и наполнить этой смесью стручки перца. Уложить их в электросковороду, залить небольшим количеством воды, довести до кипения, посолить. Добавить растительное масло, сметану, лавровый лист и тушить 10 минут. Фаршированный готовый перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Ингредиенты:

600 г говядины
200 г батона
100 мл сливок
200 г репчатого лука
250 г белых грибов
50 г панировочных сухарей
50 г сливочного масла
50 мл растительного масла
10 г зелени петрушки и укропа
перец, соль по вкусу

Приготовление:

Лук и грибы очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить грибы с половиной лука на сливочном масле. Посолить, поперчить и перемешать. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батонem. Добавить в фарш лук, часть зелени, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного грибной начинки. Сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле до готовности. Выложить на подогретое блюдо и посыпать зеленью.

3

Зразы из говядины с белыми грибами и сливками





Тушеная говядина с тальятелле и консервированными овощами

Ингредиенты:

300 г говядины
200 г тальятелле
400 г консервированных овощей
(моркови, болгарского перца,
стручковой фасоли)
70 г сливочного масла
50 мл оливкового масла
50 мл кетчупа
перец, соль по вкусу

Приготовление:

Болгарский перец нарезать соломкой. Говядину промыть, нарезать соломкой. Обжарить мясо на электросковороде в оливковом масле. Посолить, поперчить, добавить кетчуп и тушить 20 минут. Добавить морковь, болгарский перец, фасоль, тушить еще 10–15 минут.

Тальятелле отварить в подсоленной воде до готовности, заправить сливочным маслом. Выложить горкой на блюдо. Мясо и овощи выложить на блюдо вокруг тальятелле.

4

Ингредиенты:

1,5 кг утки
50 г топленого масла
50 г сметаны
400 г мандаринов
200 мл томатного соуса
5 г сахара
корица, гвоздика, перец, соль по вкусу

Приготовление:

Тушку утки промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и специями, смазать сметаной. Обжарить в электросковороде в масле до образования золотистой корочки.

Приготовить соус: мандарины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки. Залить томатным соусом, добавить сахар, довести до кипения. Куски утки залить соусом и тушить 7–10 минут.

Подать к столу на блюде в горячем виде.

Утка с мандаринами и сметаной





Рыбная запеканка по-португальски

Ингредиенты:

300 г трески (или другой рыбы)
3 ст. ложки растительного масла
2 помидора
2 луковица
1 морковь
2 ст. ложки муки
2 ст. ложки сливочного масла
100 мл рыбного бульона или воды
100 г сыра
перец, соль по вкусу

Приготовление:

В электросковороде разогреть растительное масло и положить в него подсоленную нарезанную ломтиками рыбу. Кусочки рыбы переложить половинками помидоров, ломтиками лука и тонко нарезанными ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушить 20 минут. Муку спассеровать в сливочном масле, добавить немного рыбного бульона или воды, зелень, перец и соль. Полученный соус вылить на рыбу, посыпать ее тертым сыром и тушить под закрытой крышкой еще 10 минут.

Подавать со свежим салатом.

5

Ингредиенты:

750 г телятины
4 яйца
50 г сырого шпика
3 ст. ложки пшеничной муки
растительное масло
петрушка, перец, соль по вкусу

Приготовление:

Мясо промыть, удалить сухожилия, разрезать на четыре плоских куска. Отбить их и надрезать в нескольких местах. Шпик нарезать полосками, нашпиговать телятину. Посыпать смесью соли и перца, запанировать в муке, затем обжаривать в кипящем масле с двух сторон до образования золотистой корочки. Из яиц приготовить яичницу-глазунью (желтки должны быть хорошо прожарены).

Перед подачей к столу выложить антрекоты на плоское блюдо, на каждую порцию положить яичницу с желтком. Украсить зеленью.

Антрекоты с глазуньей





Творожники со сладким перцем

Ингредиенты:

1 небольшой перец
3 яйца
соль
500 г нежирного творога
120 г манной крупы
1 щепотка разрыхлителя
120 г мягких овсяных хлопьев
молотый сладкий перец
и белый перец
6-8 ст.л. молока
топленое масло

Приготовление:

Перец помыть, очистить и мелко нарезать. Яйца смешать с творогом, манной крупой, разрыхлителем, хлопьями и перцем. Приправить солью и перцем. Дать тесту подойти (30 минут) , сбрызнуть молоком. В электросковороде растопить немного жира. С помощью столовой ложки выложить порцию теста в горячий жир и разровнять. Жарить до золотистого цвета с обеих сторон.

Подавать к столу горячими.

6 Ингредиенты:

140 г пшеничной муки
100 мл молока
2 яйца
щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
минеральная вода
3 кислых яблока
50 г сахара
корица
80 г топленого масла

Приготовление:

Соединить муку, молоко, яйца, соль и сахар, замесить тесто. Дать тесту подойти в течение 15 минут, затем добавить в него немного минеральной воды. Яблоки помыть, очистить, вырезать сердцевину, нарезать толстыми кружочками. Смешать сахар и корицу. Растопить масло на электросковороде. Нарезанные колечки яблок окунуть в тесто, положить в горячее масло, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Яблочные кружочки подсушить на бумаге и , пока не остыли, обсыпать корицей.

Вместо яблок также можно запекать абрикосы, бананы или ломтики ананасов.

Яблочные кружочки с корицей



ДЛЯ ЗАМЕТОК

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



GALAXY

Свежесть твоих идей!



galaxy-tecs.ru