



МАГНИТ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК НА КУХНЕ

Сейчас сложно представить как раньше наши мамы и бабушки обходились без надежных электрических помощников на кухне. Приготовление блюд занимало столько времени...ну а впрочем...зачем представлять всё это? Ведь сейчас ни одна хозяйка не обходится без миксеров, микроволновых печей, тостеров, а также блендеров.

Несмотря на то что блендер стал нам известен сравнительно недавно, появился он не менее века назад. Изначально блендер был создан для изготовления коктейлей, чем занимались бармены в известных ресторанах. Затем блендер усовершенствовали, в связи с чем, на радость домохозяйкам и просто любителям готовить, появился кухонный комбайн. Целых 25 лет блендер не являлся самостоятельным устройством, его совсем не производили и только в 70-х годах о блендере вспомнили, как о самостоятельном приборе, способном смешивать не только коктейли. Это произошло благодаря заботливым молодым матерям, которым срочно понадобилась такая вещь, которая бы смогла приготовить множество детских овощных, мясных и фруктовых пюре. Без сомнений с такой работой справился бы и самый простой кухонный комбайн, но разве нужно такое большое количество порций? Конечно, нет, поэтому сразу вспомнили о блендере. Благодаря блендеру можно готовить супы, сочные, густые, холодные и взбитые коктейли, пюре. Всего пара секунд и незатейливое блюдо у вас на столе.

Теперь неожиданные гости не создадут проблем хозяйке. У вас не будет болеть голова о том, что же приготовить к столу за 5 минут. Достаточно воспользоваться измельчителем. При помощи входящих в набор насадок: ножа из нержавеющей стали и насадки для взбивания, Вы за несколько секунд сможете сделать фарш, порубить овощи для салата, приготовить соус, взбить сливки или создать воздушный крем.

ЗАКУСКИ

Грибной паштет



350 г свежих грибов, 1 луковица, растительное масло, зелень, соль

Грибы очистить, вымыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. Лук нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета.

Дать ингредиентам остыть, сложить все в блендер и добавить немного грибного бульона. Измельчить до однородной консистенции, добавить зелень по вкусу.

Гуакамоле

2 спелых авокадо, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 1/2 средней луковицы, соус 'Chili', 14 ст.л. сметаны, соль, перец.

Помыть авокадо, разделить их ножом пополам, вынуть мякоть. Измельчить в блендере. В мякоть авокадо добавить чеснок, лук и помидор, выжать сок из лимона, добавить специи и соус 'Chili' по вкусу. Все измельчить в блендере.



Гуакамоле едят, цепляя его галетами или намазывая на маисовые (кукурузные) лепешки.

Паштет из печени

200 г печени
½ небольшой луковицы
½ моркови
25-30 г сливочного масла,
соль
перец



Печень очистите, нарежьте на небольшие куски и потушите на сковороде (чем меньше куски - тем быстрее приготовиться). Или можно ее целиком сварить. Отварите также морковь и очистите. Охладите и измельчите в блендере. В полученную массу добавьте сливочное масло, соль и перец.

Селедочное масло



Филе сельди без кожи
и костей
200 г сливочного масла
½ луковицы
2 ст.л. майонеза.

Сельдь нарезать на небольшие кусочки, лук порезать, размягнуть масло и выложить ингредиенты в блендер, добавить майонез и смешать до получения однородной массы. Готовое масло поставить в холодильник.

Овощной салат



1 свежий огурец
¼ кочана белокочанной
капусты
2 стручка паприки
1 луковица
Маринад: 3-4 столовые
ложки винного уксуса
2 столовые ложки масла для
салатов, соль, сахар,
свежемолотый перец,
1 столовая ложка
измельченной зелени.

Очистить огурец. Капусту разделить на такие кусочки, чтобы они проходили в загрузочную шахту измельчителя.

Огурец, капусту, подготовленные стручки паприки и лук пропустить через измельчитель на самой высокой скорости вращения диска.

Компоненты для маринада перемешать между собой, затем смешать с измельченными овощами, снять пробу и добавить при необходимости специй.

Зимний салат

Белокочанная капуста
очищенный апельсин
очищенные
грецкие орехи



Мелко нашинковать капусту в измельчителе. Размолоть также грецкие орехи. Апельсин разделить на дольки, вынуть зернышки и мелко нарезать. Слегка посолить, смешать, выложить в салатницу и подавать.

Ленивый винегрет

Свекла, квашеная капуста, репчатый лук, растительное масло, соль, перец по вкусу

Вареную свеклу и лук размельчить в измельчителе, добавить квашеную капусту, полить растительным маслом, посолить, поперчить по вкусу.



Суфле из крабов



40г сливочного масла, 20г муки,

¼ л молока, 1 щепотка сахара, 150 г сыра „Гауда“, 200г мяса крабов, 4 яйца (отделить желтки от белков), сливочное масло для формочек.

Муку пережарить в сливочном масле. При помешивании добавить молоко и сахар, довести до кипения. Сыр измельчить в измельчителе, подмешать в полученный соус, после чего добавить в него измельченное мясо крабов.

Взбить яичные желтки и добавить в полученную массу. После этого тщательно взбить яичные белки и тоже добавить в массу. Смазать жиром форму для запеканок или маленькие порционные формочки, наполнить их массой суфле, выпекать в духовке в режиме «верхний и нижний жар» в течение 20-25 минут или в микроволновой печи в течение 10-15 минут и подавать к столу горячими.

Икра овощная с шампиньонами



500 г шампиньонов свежих
200 г лука репчатого
200 г пастернака
100 г моркови
перец черный
молотый по вкусу
масло растительное
соль—по вкусу

Шампиньоны свежие перебрать, почистить, вымыть. Затем их нарезать и поджарить на растительном масле. Лук, морковь и пастернак почистить, вымыть, нашинковать и пассеровать 3 мин.

После этого шампиньоны и овощи измельчить в измельчителе, посолить и поперчить. Тщательно перемешать. Хранить такую икру, если она не употребляется сразу, следует в морозильной камере.

Картофель, фаршированный грибами

1 кг картофеля
500 г свежих грибов
200 г репчатого лука
100 г сыра тертого
перец черный молотый
100 г растительного масла
соль по вкусу



Грибы перебрать, вымыть, измельчить в измельчителе и пожарить на растительном масле. Репчатый лук очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Картофель тщательно промыть, обдать кипятком и испечь в духовке (в кожуре).

Печеные картофелины разрезать вдоль на половинки и из каждой половинки вынуть часть мякоти таким образом, чтобы получились лодочки. Вынутую мякоть размять, соединить с жареными грибами и пассерованным луком, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Приготовленный таким образом фарш уложить в картофельные лодочки „с горочкой“, посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке.

Фасолевый бутербродный паштет

1 банка консервированной фасоли
1 крупная луковица
1 морковь
½ стакана грецких орехов
пучок петрушки или кинзы
0,5 -1 ч л соли
1-2 ч. л. уксуса
3-5 ст. л. растительного масла
красный перец
чеснок
хмели-сунели.



Лук измельчить в блендере. Обжарить с растительным маслом на среднем огне до мягкости и легкого изменения цвета. Морковь также измельчить, положить к луку и также обжарить до мягкости. Не допускать пригорания. Фасоль, овощи и орехи измельчить, а также зелень и чеснок. Развести жидкостью из-под фасоли до нужной консистенции. Понемногу добавлять соль, уксус и перец, чтобы вкус стал оптимальным.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Гаспачо



1 кг мясистых помидоров
2 сладких красных перца
1 острый красный перчик
1 огурец
1 пучок тимьяна
2 зубчика чеснока
1 лимон
1 батон белого хлеба
1 ст. л. красного уксуса
несколько капель соуса
"Табаско"
оливковое масло
соль по вкусу

1. Все овощи и зелень вымыть и обсушить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Разрезать плоды на 4 части и удалить семена. Перцы разрезать пополам и удалить сердцевину. Огурец очистить от кожицы. Нарезать помидоры, перцы и огурец небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. С хлеба срезать корку, мякоть нарезать кубиками.

2. Сложить помидоры и перцы в большую миску. Добавить огурец. Веточки тимьяна раздавить обратной стороной ножа и добавить в миску вместе с чесноком и хлебом. Приправить солью. Размять овощи с хлебом руками до получения густой однородной массы.

3. Кубики льда положить в полотняное полотенце и измельчить с помощью молоточка. Добавить 1 стакан дробленого льда в миску с супом. Оставить суп на несколько минут в теплом месте, пока не растает лед.

4. Добавить в суп уксус и 2–3 капли соуса Табаско.

Выдавить сок лимона

Взбить гаспачо в блендере, затем протереть через сито. Добавить оливковое масло. Подавать очень холодным.

Американский картофельный суп-пюре



бекон - 400г
картофель - 5 шт.
сливки или сметана - 100г
сливочное масло - 2 ст.л.
мука - 3 ст.л.
чеснок - 4 зубчика

куриный бульон
пармезан (тёртый) - 200г
лук репчатый - 1 шт.
сельдерей - по вкусу
соль, перец - по вкусу

Бекон мелко порезать, обжарить. Лук измельчить обжарить. Вскипятить бульон, туда же измельченный сельдерей, обжаренный лук и бекон, Картофель варить отдельно очищенным и нарезанным, до очень-очень мягкого состояния. Размять картофель в банальное пюре, при этом выдавить туда чеснок.

Смешать блендером сметану (сливки) с мукой, добавить, желательнo свежемолотый, перец и соль. Снять бульон с огня, поместив туда пюре, тщательно перемешать блендером. Теперь туда же отправить сливки (сметану) с мукой, слив. масло. Всё перемешать до однородной массы. Сверху посыпать тёртым пармезаном или чеддером.

Грибной суп-пюре

60 г сливочного масла
250 г грибов
мелко порезанных
500 мл куриного бульона
(из кубиков)
60 мл сухого белого вина
1 ч. л. французской горчицы
125 мл сливок
1 ст. л. порезанного зеленого
лука.



Растопить масло в кастрюле, добавить грибы и готовить, помешивая, пока грибы не станут мягкими. Добавить бульон, вино, горчицу и сливки. Довести до кипения. Перелить суп в блендер и сделать однородное пюре. Добавить зеленый лук, вернуть в кастрюлю и подогреть, не доводя до кипения.

Кабачковый суп-пюре



На 4-6 порций:
1 большой кабачок,
очищенный от семян и кожуры
2 луковицы, мелко порезанные
1 л бульона
2 зубчика чеснока, мелко
порезанных
плавленный сырок, мелко
порезанный
2-3 ст л панировочных сухарей

Большой кабачок (очистить от шкурки и семян), 2 луковицы - порезать,
1 бульонный кубик, 2 зубчика чеснока - все это залить небольшим количеством воды, довести до кипения, проварить. В это варево добавить 2-3 полных ложки панировочных сухарей и мелко порезанный плавленный сырок. Довести до пюреобразного состояния в блендере.

Куриный суп-крем с овощами



200 г куриного филе
450 г овощной смеси
(цветная капуста,
морковь, сельдерей,
лук-порей)
30 г сливочного масла

соль,
перец, „Вегетта“ - по вкусу
200 мл куриного бульона
(1 кубик)
500 мл сливок (жирность 33%)
200 г белого хлеба для гренок

В глубокой сковороде обжарить на сливочном масле овощи до полуготовности. Добавить нарезанное куриное филе и обжаривать еще 5 минут. Залить бульоном и тушить 20 минут. Измельчить содержимое сковороды в блендере до однородной массы. Выложить пюре в кастрюлю, залить сливками и довести до кипения. Как только бульон закипит, добавить специи и варить 3 минуты. Подавать с гренками.

Картофельный суп с брокколи и сыром



2 ст л оливкового масла
2 картофелины, порезанные кубиками
1 луковица, мелко порезанная
225 гр брокколи

125 гр сыра
1 л овощного бульона
150 мл сливок
щепотка паприки
соль
перец

1. Разогреть масло в большой кастрюле, добавить картофель и луковицу. Обжарить, помешивая, 5 мин. Отложить несколько веточек капусты для украшения, остальную капусту добавить в кастрюлю. Добавить сыр и овощной бульон.

2. Довести до кипения, снизить огонь и варить 25 мин до готовности картошки. Переложить суп в кухонный комбайн или блендер порциями и размолоть в пюре. Это можно сделать, протерев овощи через сито с помощью деревянной ложки.

3. Вернуть суп-пюре в кастрюлю, добавить сливки, приправить.

4. Отварить отложенную капусту в кипящей соленой воде всего пару минут.

Сырно-грибной суп-пюре

плавленный сырок - 3 шт.
шампиньоны - до густоты
репчатый лук - 1-2 шт.
картофель - 2-3 шт.
красный жгучий перец
зелень - по вкусу.



Грибов должно быть много, суп должен быть густым. По желанию можно вместе с зеленью положить в суп очищенный и порезанный помидор. Жгучий перец обязателен.

В кипящую воду добавить порезанные на маленькие кусочки плавленые сырки, уменьшить огонь и варить, постоянно помешивая минут 10-15, пока они полностью не растворятся. Добавить мелко порезанный картофель, довести до готовности. Лук нарезать произвольно, обжарить в масле, добавить нарезанные шампиньоны и поджаривать до тех пор, пока из них не выпарится вода. Поджаренные лук, шампиньоны, картофель и "сырковый бульон" перелить в блендер, измельчить. Опять перелить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить зелень и довести еще раз до кипения.

Грибной суп-крем



На 4 порции:

50 гр маргарина
1 средняя луковицы,
мелко порезанная
1 зубчик чеснока,
раздавленный
250 гр грибов

50 гр простой муки
600 мл овощного бульона
соль и черный молотый перец
2 ст л порезанного эстрагона
300 мл соевого
или обычного молока

1. Растопить маргарин в большой кастрюле и обжарить лук и чеснок в течение 3-4 мин. Добавить грибы, обжаривать еще 5 мин. Перемешать с мукой и готовить 1-2 мин.
2. Постепенно добавить бульон, помешивая. Всыпать эстрагон. Довести медленно до кипения, затем снизить огонь и варить 10-15 мин.
3. Дать супу немного остыть, затем измельчить в кухонном комбайне или блендере. Протереть через сито. Перед тем, как подавать, добавить молоко или сливки, приправить и разогреть, не доводя до кипения.

Суп-пюре из лука и томата



Лук репчатый - 40 г
томат-паста - 25 г
мука - 12 г
масло сливочное - 15 г
помидоры - 50 г
или рис - 10 г
сливки - 50 г

Лук репчатый (Сладкий) спассировать на масле, добавить томатную пасту или томат-пюре и все вместе спассировать в течение нескольких минут, затем соединить с белым соусом и варить 15-20 минут при слабом кипении. По окончании варки массу смешать в блендере, вновь довести до кипения, добавляя бульон до необходимой консистенции. Суп заправить маслом и сливками.

В тарелку с супом положить свежие помидоры без кожицы и семян, нарезанные маленькими кусочками и припущенные с маслом, или отварной рис.

Суп-пюре из тыквы



На 4 порции:

1 тыква, очищенная от кожуры и семян, и порезанная
1/2 пера лука-порей, нашинкованного
40 гр свежего кориандра, промыть,
обрезать корни и мелко нашинковать (корни)
2 луковицы-шалот, мелко порезанные
290 мл сливок
соль и молотый черный перец

1. Соединить тыкву, лук-порей, корешки кориандра и шалот в большой кастрюле. Влить достаточно холодной воды, чтобы залить овощи.
2. Поставить на средний огонь, довести до кипения. Снизить огонь до медленного кипения и варить до готовности овощей. Снять с плиты.
3. Аккуратно измельчить овощи и жидкость в однородное пюре в блендере и вернуть в кастрюлю. Разогреть суп.
4. Добавить сливки и порезанный кориандр. Добавить приправы по вкусу. Подавать с хрустящим хлебом.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Картофельные котлеты с луком-пореем

600 грамм картофеля
150 грамм тертого сыра
200 грамм лука-порея
две столовые ложки
зернистой горчицы
30 грамм сливочного масла
столовая ложка
растительного масла
соль



Картофель очистить, отварить, мелко нарезать, соединить с сыром и измельчить в блендере. Лук мелко нарезать, соединить с картофелем, добавить горчицу, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Из получившейся смеси отжать лишнюю жидкость, сформовать котлеты и обжарить их в смеси сливочного и растительного масла до образования золотистой корочки.

Оладьи из кабачков



0,5 кг кабачков
0,5 ст муки
2 ст л кефира
щепотка соды
1 яйцо
масло для жарки
сметана или майонез
несколько веточек
свежей зелени

Промытую зелень мелко рубим. Кабачок очищаем от кожуры и семечек, измельчаем в блендере (или трем на терке). Добавляем рубленную зелень, муку, кефир, соду, соль, яйцо и размешиваем. Выпекаем на раскаленной сковороде. Подаем со сметаной или майонезом.

Куриные тефтели



300 г куриного филе
1/2 средней луковицы
1 яйцо
1 ст. л. коньяка
соль, перец по вкусу
соус зеленой ткемали
зелень

1. Перемальываем в мясорубке филе с луком.
2. Получившийся фарш взбиваем в блендере с яйцом, коньяком, солью и перцем.
3. Кипятим в кастрюле воду. Мокрыми руками (иначе фарш будет липнуть) скатываем шарики и опускаем их в кипяток.
4. Варим 10 минут. Готовые тефтели вынимаем шумовкой. Перекладываем на тарелку, сверху поливаем соусом ткемали и украшаем рубленой зеленью.

Пюре из картофеля

500 гр картофеля
молоко
или кипяченая
холодная вода
сливочное масло
соль



Картофель вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель остудить и измельчить в блендере. Добавить молоко или воду до требуемой консистенции, положить сливочное масло и взбить в блендере.

Оладьи печеночные

300-500 г
(в зависимости
от количества оладьев)
куриной печенки
(можно делать и из обычной
свиной или говяжьей)
2-3 яйца
(по количеству печени)
мука
соль
сода.



1. Первым делом печенке нужно дать растаять. Затем (если куриная) кладем в блендер, (если свиная или говяжья, то режем сначала кубиками), туда же кладем яйца, соль (можно немного перца черного) и вот теперь взбиваем.
 2. В полученную массу добавляем муки до густоты сметаны и немного соды (щепотку), не переборщите, а то ваши оладьи будут иметь привкус соды (взбиваем).
 3. Разогреваем сковороду, наливаем масла и выкладываем тесто. Поджариваем одну сторону на среднем огне, переворачиваем, закрываем крышкой и убавляем огонь, жарим вторую сторону до готовности.
- Есть такие оладьи можно со сметаной, а можно нашинковать лук (не обязательно мелко, можно даже полукольцами) обжарить его до золотого цвета и положив сверху на оладушек и съесть (вкуснятина невероятная, проверено многократно).

Оладьи с яблоками

Для теста:
5 столовых ложек
(с горкой) муки
250 мл кефира
или простокваши
1 - 2 яйца
соль
сахар по вкусу.

Для наполнения:
5 - 7 яблок среднего размера
2 - 3 столовые ложки
сахара для обсыпки.



Яйца взбить в блендере, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и взбить на небольшой скорости пышное, легкое, полугустое тесто.

Разлить ложкой на смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на поверхность которых быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки, тем временем нижний слой оладий обжарится, оладьи перевернуть яблоками вниз и зарумянить их. Оладьи снять со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи будут вкуснее, если их посыпать тонко смолотой корицей. Оладьи с яблоками можно приготовить иначе. Яблоки натереть на крупной терке, опустить в тесто, перемешать печь, как обычные оладьи.

Курица с сыром

2 куриные грудки
100 г сыра
25 г пряных
итальянских трав
2 ломтика ветчины
молоко
соль



Сыр и травы поместить в блендер и довольно крупно порубить, добавить немного молока и перемешать. В куриных грудках сделать надрезы, натереть солью, положить внутрь сырную начинку, грудки завернуть в ветчину, запекать в духовке до полной готовности.

Котлеты мясные с зеленью петрушки



500 г мяса
100 г лука репчатого
100 г петрушки
(зелени)
50 г сока морковного
перец черный
(молотый)
соль – по вкусу

Мясо с зеленью и репчатым луком порезать в измельчителе. Добавить морковный сок, перец и соль, все тщательно перемешать.

Из приготовленного фарша сформировать котлеты, обвалять в панировке и пожарить на растительном масле или любом другом жире, обжаривая с обеих сторон.

Жаркое из гуся с пикантными приправами



- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| 1 гусь | 2 моркови |
| 4 большие очищенные картофелины | 2 стрелы |
| 3-4 кислых яблока, | чеснока, |
| 3 красных луковицы, | ½ корня сельдерея |
| нарезанных кубиками | 3 ст. л. коньяка |
| 1 ч. л. полыни | немного муки для |
| 1 ст. л. майорана | пассировки |
| ¼ л воды или куриного бульона | соль, перец |

Мясо промыть, промокнуть салфеткой. Изнутри и снаружи втереть соль и перец. Картофель и яблоки очистить и нарезать в измельчителе. Добавить лук, полынь, майоран и перемешать. Нафаршировать гуся. Брюшко гуся зашить ниткой или заколоть деревянной палочкой. Грудкой вниз положить в сковороду, подлить воду и поставить в горячую духовку. Почистить морковь, стрелы чеснока и сельдерея, порезать в измельчителе и добавить к гуся при его переворачивании. Гуся проколоть под кострецом, чтобы вышел жир и продолжить жарение. Время от времени поливать собственным соком. Можно добавить воду. В заключение гуся с помощью кисточки обрызгать коньяком. Выделившийся при жарении жир пропустить через сито, немного разбавить водой, вскипятить, добавить муку и снять пробу.

Гарнир: Краснокочанная капуста и клецки.

Грудинка с горчично-медовыми корочками



1, 5 кг грудинки
300 г моркови
300 г лука-порея
½ л сухого
красного вина
2 лавровых листочка
8 зерен перца

4 гвоздики,
¼ л бульона (растворимого)
2 ч. л. пищевого крахмала
100 мл сладких сливок
перец молотый
табаско (несколько капель)
1 ст. л. сахара.

Грудинку промыть, промокнуть салфеткой и поперчить. Овощи помыть, почистить и порубить в измельчителе или блендере. Грудинку с овощами положить в сковороду, полить красным вином, приправить и жарить, накрыв крышкой или в специальной посуде приготовить в микроволновой печи. Посередине готовки перевернуть и добавить бульон. По истечении времени жарения мясо промазать смесью из горчицы, меда и сахарной пудры и для подрумянивания включить гриль с обдувом. Подрумянить в течение 10 мин., включив плиту на 250°C, или подрумянить, включив гриль с обдувом. Мясо вынуть, поставить в теплое место. Для приготовления соуса налить вино. Пищевой крахмал перемешать со сливками, вылить в соус, приправить и снять пробу.

Гарнир: Свежее гороховое пюре, соленая картошка.

Фаршированный мясной рулет



1 кг филе свинины
200 г бекона
2 ч л соли
1 ч л перца белого.

Начинка:
100 г грибов
200 г фарша
1 луковица
3 ст л тимьяна
2 стакана петрушки
4 ст .л масла
1 ч л соли
1 ч л перца черного.

Филе разрезать вдоль, но не до конца. Слегка отбить наиболее толстые части пласта мяса. Посолить, поперчить. На сковороде разогреть половину масла, поджарить порезанные в измельчителе лук и грибы. Когда выпарится жидкость, снять с огня и остудить.

Смешать лук и грибы с фаршем (не жареным). Добавить петрушку, тимьян, соль и черный перец. По куску филе равномерно разложить нарезанный тонкими ломтиками бекон. Сверху равномерно распределить начинку, туго скрутить рулет и крепко связать суровой ниткой. Разогреть на сковороде остатки масла, поджаривать рулет до образования золотистой корочки. Затем слегка остудить и завернуть в пищевую фольгу. Запекать в духовке 1 час. Остудить и нарезать на кусочки.

Котлеты по-шведски

400 г фарша из говядины
1 желток
4 ст. ложки молока
1 картофелина
1 головка репчатого лука
4 ст. ложки
маринованной свеклы
панировочные сухари
соль



Фарш, желток и молоко выбить до получения однородной массы, добавить измельченный в измельчителе картофель, свеклу, пассированный лук, перемешать и посолить. Сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Гарнировать отварным картофелем и маринованными огурцами.

Запеканка из фасоли с картофелем



150-200 г фасоли
4-5 шт картофеля
2 луковицы
масло растительное
сухари молотые
перец
соль

Сварить фасоль. Отдельно сварить картофель в мундире. Очистить картофель и порезать в измельчителе вместе с обжаренным в растительном масле луком и фасолью. Посолить картофельно-фасолевую массу, посыпать перцем, уложить на смазанный маслом и обсыпанный молотыми сухарями противень, запекать в духовке 20 минут. Подать запеканку горячей, разрезав на порционные куски.

Котлеты „ Сюрприз”



250 г мякоти говядины
50 г батона черствого
100 г молока
½ головки лука репчатого
1 яйцо вареное
150 г грибов
½ стакана панировочных
сухарей
2ст. ложки масла топленого
4 веточки зелени укропа
4 ч. л. кетчупа
перец черный молотый
соль по вкусу

Батон замочить в молоке, затем отжать.

Говядину, батон и лук порезать в измельчителе.

Добавить молоко, оставшееся от замачивания, соль, перец и взбить.

Грибы нарезать ломтиками и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Яйцо нарезать дольками.

Из мясной массы сформовать 4 лепешки, положить на каждую ломтики грибов, по дольке яйца и веточке укропа, полить кетчупом. Края соединить и придать лепешке овальную форму. Запанировать в сухарях, обжарить до золотистого цвета и прогреть в духовке.

Подавать с картофельным пюре или рассыпчатой кашей.

Расстегаи с мясом и яйцом

Тесто дрожжевое

Для начинки:
800 г мяса (мякоти)
70 г маргарина
5 яиц
соль
перец по вкусу

Для смазки:
2 столовые ложки
масла



Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, порезать в измельчителе. Измельченное мясо положить на противень и обжарить в духовом шкафу.

Еще раз измельчить, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформировать шарики примерно по 150г, дать им настояться 8-10 мин., раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70-80 г, края зацепить. Сформированные расстегаи положить на листы, оставить на 10-15 мин. Для расстойки, смазать желтком. Выпекать при 210-220 С. После выпечки смазать сливочным маслом. Подают расстегаи с мясным бульоном.

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Коктейль молочно-вишневый

Молоко 100 мл
Ягоды вишни свежие или консервированные—50 г
сахар 10 г

Молоко охладить, вишню промыть, удалить косточки, отжать сок в соковыжималке или подавить ягоды и протереть через сито. В полученный сок добавить холодное молоко и сахар. Взбивать полученную массу в коктейлевзбивалке 5—10 с.



Коктейль персиковый



Молоко 100 мл
Сливки 10%-ные 30 г
Персики консервированные 50 г
Сахар 3 ч.л.

Из персиков удалить косточки и протереть плоды через сито. В полученную массу добавить охлажденные сливки, молоко и сахар. Размешать и взбивать в блендере 10 с. перед подачей добавьте лёд

Коктейль сливовый

Молоко 70 мл
сливы свежие
или консервированные 80 г
сахар 3 ч.л.
корица по вкусу
Выход 150 мл

Флоды вымыть, удалить косточки и протереть мякоть через сито. Добавить в сахарный песок, корицу и размешать в охлажденном молоке. Взбивать все составные части в блендере 10 секунд.



Апельсиново-персиковое молоко



Сок апельсиновый 40 мл
персики
консервированные 40 г
молоко 130 мл

Персики без косточки мелко нарезать, добавить апельсиновый сок, молоко и взбивать в блендере 10—15 с.

Коктейль шоколадно-малиновый с мороженым



Мороженое сливочное 35 г
сироп шоколадный 15 мл
сироп малиновый 15 мл
молоко 85 мл
миндаль или орехи 10 г

Все составные части, кроме миндаля, взбивать в блендере 15 с. Перелить в бокал, посыпать мелко рубленным миндалем или орехами.

Коктейль абрикосовый с мороженым

Мороженое сливочное 50 г
сироп абрикосовый 20 мл
молоко 100 мл
абрикосы
консервированные — 40 г

Все составные части, кроме абрикосов, взбивать в блендере 15 с.

Перелить в бокал, сверху положить абрикосы.



Коктейль шоколадно-апельсиновый с мороженым

Мороженое ванильное 35 г
сироп шоколадный 20 мл
сок апельсиновый 30 мл
молоко 80 мл
шоколад тертый
(или какао-порошок)—20г

Все составные части, кроме тертого шоколада, взбивать в блендере 15 с. Перелить в бокал, посыпать тертым шоколадом.



Коктейль „Ванильное небо“



1 большая порция ванильного мороженого (200 г)
Свежий отжатый сок 1 лимона
Сок манго - 75-100
Бренди-снэп (тонкое хрустящее печенье со вкусом бренди)
Лед колотый

Положите в блендер ванильное мороженое, выжмите туда сок 1 лимона, добавьте сок манго и бренди-снэп. Хорошенько взбейте.
Положите в стаканы кубики льда. Полученной массой залейте лед.

Коктейль-Сок „Детский“



Обезжиренный йогурт - 2
стакана
Бананы-2 шт.
Клубника-1 стакан
Охлажденный
апельсиновый сок 300 г

Все составляющие взбивать в
блендере на высокой скорости
30 секунд.
Разлить по стаканам,
Украсить кусочками и
консервированного ананаса

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Коктейль „Мартиник“

200 мл джина
75 мл вермута
½ измельченного льда
сок 1/3 лимона



Все ингредиенты соединить, смешивать в блендере 5-7 с

Коньячный коктейль

185 мл коньяка
250 мл водки
1/3 стакана
измельченного льда
сок 1/2 лимона
тертая цедра 1 лимона



Все ингредиенты соединить, смешивать в блендере 5-7 с

Коктейль банановый



50 мл светлого рома
25 мл ликера
25 мл коньяка
1/4 спелого банана
лимонная долька

Все ингредиенты, кроме лимона, соединить, смешивать в блендере 5-7 с.

Перелить в бокал, не процеживая. На бокал прикрепить дольку лимона.

Коктейль «Гавана»



25 мл светлого рома
25 мл ликера
25 мл кокосового молока
50 мл ананасового сока
1 долька апельсина
2 вишни

Ром, ликер, кокосовое молоко и ананасовый сок смешать в блендере на малой скорости не более 5-6 секунд, Перелить в бокал, не процеживая. Украсить вишней и долькой

Коктейль «Карнавал»

125 мл ликера «Мораскин»
125 мл ванильного ликера
125 мл коньяка
1 яичный желток

Все ингредиенты соединить, смешивать в блендере 5-7 с



Коктейль «Ямайская ночь»

25 мл светлого рома «Бакарди»
25 мл золотого рома «Бакарди»
25 мл миндального ликера
25 мл абрикосового ликера
50 мл апельсинового сока
1 вишня
Дольки лимона и апельсина

Ром, ликеры и сок соединить и смешивать в блендере около 10 секунд. Не процеживая, перелить в бокалы, украсить дольками лимона и апельсина.



Коктейль «Сладкий сон»



1 стакан газированной воды
50 мл коньяка
1 ст.л. какао
3 ст.л. сахара
3 ст.л. воды
2 ст.л. сметаны

Из какао, сахара и 3 ст.л. воды сварить сироп. Перемешать, довести до кипения, перемешать и остудить. Смешать его со сметаной и коньяком. В блендере взбить смесь с газированной водой и сразу же перелить в бокал.

Коктейль «Дублин»



200 мл охлажденных сливок
10% жирности
1 ст. л. какао
1 ст. л. сахара
50 мл коньяка или виски
лед

В блендере расколоть лед, влить сливки и коньяк (или виски), добавить какао и сахар и взбить

Коктейль «Виски»

250 мл виски
½ стакана
измельченного льда
1 ст. л. сахара
сок 1 апельсина



Соединить все ингредиенты, смешивать в блендере пока не раствориться сахар.

Коктейль «Марокко»

20 мл кофейного ликера
40 мл коньяка
1 ч.л. лимонного сока
1-2 ч.л. сахарного сиропа

Ингредиенты соединить, смешать в блендере и перелить в охлажденный бокал.



Коктейль «Vanilla sky»

50 мл ванильного ликера
50 мл коньяка
 $\frac{3}{4}$ стакана сливок
 $\frac{1}{2}$ стакана измельченного льда

Все ингредиенты соединить, смешивать в блендере 5-7 с, подавать в охлажденных бокалах.



Коктейль „Отвертка“

125 мл водки

125 мл замороженного
апельсинового сока

Замороженный сок расколоть в
блендере, влить водку и смешивать
3-4 с.

Разлить в 2 бокала и подавать пока
не растаял лед.



Коктейль «Терпкий мед»

20 мл коньяка

1 ч.л. меда

лед

кружочек лимона

Лед (по вкусу) измельчить в
блендере, влить коньяк,
положить мед и взбить.
Перелить в бокал, украсить
долькой лимона.



Коктейль «Кофе-сливки»

20 мл коньяка
1 ч.л. натурального
молотого кофе
10 мл сливок
1 ч.л. сахара

Все ингредиенты
соединить, смешать в
блендере, затем
прелить в бокал.



Английский кофейный бокал

125 мл черного кофе
2 ст.л. сахара
250 мл готового какао
200 г мороженого
250 г молока
кофе

Какао и молоко охладить. Все
ингредиенты соединить и смешать
в блендере в течение
1 минуты, сразу же разлить по
бокалам.



ДЕСЕРТЫ

«Клубничный ряд»

150 г клубники
1 спелый банан
100 мл сливок
30 г сахара

Клубнику перебрать, вымыть, очистить. Банан очистить и нарезать. Все ингредиенты соединить, смешать в блендере.



Крем „Мокко“



100 мл жирного молока
70 мл кофейного сиропа
50 г сливочного мороженого

Охлажденное молоко и сироп смешать в блендере в течение 10 секунд. Мороженое положить в креманку, залить полученной смесью и сразу подать.

Десерт «Медовый остров»

40 г меда
6 яиц
1 л молока
1 пакетик ванильного сахара
30 г измельченных ядер грецких орехов
измельченный белый перец

Яйца взбить в блендере с молоком, ванильным сахаром, медом и небольшим количеством перца до образования однородной массы. Разлить смесь по формочкам, поставить их на водяную баню, поместить в прогретую духовку примерно на 20 минут (масса должна «схватиться»)

Десерт остудить и посыпать орехами.



Творожный десерт 1



200 г творога
1 ст. л порошка какао
2 ст. л сахара
молоко

Творог, какао, сахар смешать в блендере до однородной массы, добавить немного молока и снова слегка взбить.

Творожный десерт 2



Пачка диетического творога
1 столовая ложка измельченного арахиса
(орехи предварительно обжарить в микроволновой печи до золотистого цвета),
1 столовая ложка любимого варенья (хорошо, например, яблочное дольками или сливовое варенье без косточек или их смесь).
Обжаренный арахис измельчить в измельчителе, добавить в творог,

взбить миксером. Затем добавить варенье, перемешать ложкой и тут же подавать.

Яблочный мусс

3-4 яблока
2,5 стакана воды
1 пакетик желатина
3-4 ст.л. сахара
ванилин

Желатин замочить в теплой воде. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, залить горячей водой и сварить. Отвар отцедить через марлю, яблоки измельчить в блендере до пюре. Яблочный отвар смешать с сахаром и набухшим желатином. На слабом огне, помешивая, довести до кипения, снять с огня и остудить.

Охлажденный сироп смешать с яблочным пюре, добавить немного ванилина, взбить до загустения, перелить в формочки и охладить.



Джем персиковый с орехами

2, 5 кг персиков
1 кг сахара
 $\frac{1}{4}$ ч л лимонной кислоты
250 г очищенных
грецких орехов



Персики протереть влажной салфеткой, нарезать ломтиками и засыпать сахаром. Оставить на 8 часов. После этого поставить на огонь и варить около 10 мин.

Оставить на 4 часа и доварить до желаемой густоты. За несколько минут до окончания варки в джем добавить лимонную кислоту. Орехи обжарить, измельчить в измельчителе и добавить в готовый джем. Готовый джем разложить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризуют при температуре 95-100 градусов около 20 минут.

Апельсиновый салат с медом и орехами



1 ст л меда
сок $\frac{1}{2}$ среднего лимона
2 апельсина
100 г ядер грецких орехов

Измельчить орехи в измельчителе. Положить их в стеклянную салатницу.

С апельсинов снять кожу и разрезать мясистую часть на кусочки. Смешать подготовленные апельсины с орехами, заправить лимонным соком и медом и дать салату настояться около часа в холодильнике.

Флорентийское печенье



80 г сырой, мелкой марципановой массы, 80 г сахарной пудры, 25 г отрубей (полученных после просеивания свежемолотой пшеницы или муки), 2 ст. л. молока, 1 яичный белок.

Покрытие: 120 г сливочного масла, 120 г сахара, 5 ст. л. сливок, 40 г. меда, по 40 г фруктовых и апельсиновых цукатов, 200 г полностью очищенного миндаля, 200 г горьковатой шоколадной глазури.

Накануне перемешать в блендере нежную марципановую массу, сахар, отруби или муку. Постепенно подливая молоко, переработать в гладкое, однородное тесто. Поставить охлаждаться.

Размазать на противне, выложенном бумагой и слегка пропечь.

Миндаль порубить дольками в измельчителе.

Все остальные компоненты сварить, несколько раз перемешать, подмешать только что порубленный миндаль, выложить на готовое тесто и размазать ровным слоем. Не меняя установки плиты, выпекать до готовности еще 10-12 минут. Общее время выпекания: 15-18 минут.

Еще теплое тесто разрезать на квадраты и треугольники. Нижнюю часть покрыть расплавленной шоколадной глазурью и дать застыть

Пирожные „Картошка“

2 пачки сухого печенья
типа «Мария»

150 г обжаренного в
микроволновой печи
арахиса

1 стакан сахарного
песка (по вкусу)

100 г сливочного масла

2 столовые ложки рома
или коньяка

1 столовая ложка какао



Печенье и арахис размельчить в измельчителе. В молоко добавить сахарный песок и сливочное масло. Помешивая на плите, добиться получения однородной массы. В горячую смесь влить ром или коньяк, добавить измельченные печенье и орехи, смешать.

Из полученной массы слепить небольшие округлые пирожные и обвалить их в какао. Разложить на блюде, дать полностью остыть и подавать.

СОУСЫ

Овощной соус

1 маринованный огурец
1 свежий помидор
40 г укропа и петрушки
1 стручок красного перца
3-4 ложки майонеза



Огурец, помидор, зелень, перец порезать, соединить и измельчить в блендере до однородной массы. Добавить майонез и слегка взбить.

Йогуртовый соус



250 г натурального йогурта
20 г зелени
½ стебля сельдерея

Зелень и сельдерей измельчить в блендере, добавить йогурт и слегка взбить.

Песто

„Песто“ - традиционный соус из итальянской области Лигурия, где растет много разных пряных трав.

1 пучок зелени укропа или базилика
4 ст. ложки очищенных грецких или кедровых орехов
60 гр. твердого сыра (“Пармезан”)
2 ст. ложки оливкового масла
соль
перец,



Сыр нарезать небольшими кусочками, орехи обжарить на сухой сковороде и остудить. Нарезать базилик и порубить чеснок.

Выложить все ингредиенты в блендер, посолить и добавить масло. Измельчить на небольшой скорости.

Песто можно подавать как соус к спагетти или использовать как начинку для сэндвичей.

Огуречный соус



3-4 соленых огурца
2-3 дольки чеснока
1 стакан густого кефира

Огурцы и чеснок измельчить, добавить кефир и слегка взбить. Соус хорошо подходит к рыбным блюдам.

Соус для спагетти



1 банка консервированных помидоров в собственном соку
оливковое масло
базилик
белый молотый перец

Помидоры измельчить в блендере, выложить в сковороду, добавить оливкового масла и измельченного базилика, поперчить по вкусу и слегка прогреть. Можно добавить любые приправы по вкусу.

Соус „Ришелье“

0,5 л золотистой подливы, разведенной мясным соком
125 г шампиньонов



Приготовить золотистую подливу на мясном соке, добавить измельченные шампиньоны, проварить в течение 5 минут на слабом огне. Перед подачей на стол добавить масло.

Сырный соус

200 г не очень
затвердевшего сыра Гауда
40 г сливочного масла
или маргарина
¼ л бульона
¼ л сливок
2 яичных желтка
соль
1 щепотка сахара
перец из мельницы для специй
1 щепотка мускатного ореха



Сыр Гауда порезать в измельчителе. Разогреть масло и слегка обжарить муку. Поешивая, добавить бульон и сливки, вскипятить. Всыпать и дать ему расплавиться в соусе. Снять с плиты. Еще горячий соус влить в чашку с желтками и взбить, а потом влить эту массу в сырный соус. Заправить специями. Подавать к брокколи (спаржевая капуста) или цветной капусте, а также к жареному картофелю.

Майонез



2 яичных желтка
1 ст л горчицы
сок ½ лимона
200 мл оливкового масла
соль

Все ингредиенты соединить и взбить до нужной консистенции.

Мясной соус к спагетти



Фарш
масло растительное
лук
чеснок
соль
томаты

Фарш выкладывается на сковороду, смазанную растительным маслом, добавляются порезанные в измельчителе лук и чеснок.

Все это обжаривается минут 20-30. При этом фарш необходимо раздробить на кусочки величиной с горошину. Посолить, поперчить и добавить банку томатов в собственном соку. Как правило, этот мясной соус подается к спагетти или любым другим макаронным изделиям.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Овощное пюре

1 клубень картофеля
1 морковь
100 г цветной капусты
100 г кабачка

Овощи очистить, отварить без соли в течении 30 минут, слить отвар. Овощи слегка остудить и измельчить в блендере до пюре.

Подходит детям от 6 месяцев.



Картофельный суп

3 средних клубня картофеля
750 мл куриного бульона

Картофель очистить, вымыть, порезать, положить в бульон. Варить под крышкой пока картофель не станет мягким. (15-20 минут)

Суп слегка остудить, перелить в блендер и смешать до однородной массы.

Суп подходит детям от 7 месяцев.



Рыбное пюре



150 г филе рыбы без костей и
кожи
молоко

Рыбу (предпочтительнее морскую) тщательно вымыть, сварить на водяной бане или в пароварке до готовности.

Измельчить в блендере до состояния пюре, разбавить небольшим количеством молока.

Можно подавать вместе с овощным пюре.

Подходит детям от от полугода.

Суп-пюре из моркови



1 крупная морковь
25 г риса
10 г сливочного масла
1 ч л сахарного сиропа
100 мл молока
соль

Морковь тщательно вымыть, очистить, мелко нарезать, залить небольшим количеством воды, добавить сироп.

Довести до кипения под крышкой, затем положить рис, залить его горячей водой так, чтобы она слегка покрывала крупу. Варить 40 минут.

Готовые морковь и рис измельчить в блендере, слегка посолить, добавить молоко, довести до кипения, добавить масло.

Творожно-ягодный десерт

100 г творога
125 мл густого кефира
100 г свежих ягод
(либо других фруктов по вкусу)

Любые свежие ягоды (по вкусу) перебрать, вымыть, очистить. Соединить с творогом и кефиром и смешать в блендере.



MAGNIT

© Copyright «Riverdale Electronics Corp.» 2008

