



Thinking of you
Electrolux



RU ДУХОВОЙ ШКАФ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Блюда в меню Помощь в Приготовлении разбиты на несколько подкатегорий:

- Свинина/Телятина
- Говядина/Дичь/Телятина
- Птица
- Рыба
- Торт
- Пицца/Пирог/Хлеб
- Запеканки
- Быстрое Приготовление

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Эти три автоматические программы обеспечивают оптимальные настройки для каждой категории типа мясных блюд и других рецептов:

- Программы приготовления для мяса с функцией Вес, автоматич. (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления для мяса функцией Автоматич. Термощуп (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для использования этой функции требуется задать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Функция Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении help) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо, следуя рецепту из данного руководства.

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Жареная Свинина
Жареная Телятина
Тушеное мясо
Жареная Дичь
Жареный Ягненок
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Утка, целиком
Гусь, целиком
Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо Дичи
Седло Ягненка, среднее
Куриное Филе
Рыба, целиком

СВИНИНА/ТЕЛЯТИНА

Жареная Свинина

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1 до 3 кг.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; уровень жидкости должен составлять 20-40 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

– Положение противня: 1

Свиная Вырезка

Настройки:

Термосенсор для мяса, температура внутри продукта 75°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термосенсор для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

– Положение противня: 1

Свиная Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя свиная ножка 0,8–1,2 кг

- 2 столовые ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- суповые овощи (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Надрезать кожу по всей поверхности свиной ножки. Смешать масло, соль, перец и базилик, и втереть эту смесь в ножку. Положить ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить овощи и воду; уровень жидкости должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 минут
- Положение противня: 1

Свиная Лопатка**Ингредиенты:**

- 1,5 кг лопатки поросенка с кожей
- соль
- перец
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 150 г тонко нарезанного сельдерея
- 1 нарезанный лук-порей
- 1 маленькая банка (400 г) мелкорубленых консервированных помидоров
- 250 мл сливок
- 2 очищенных и раздавленных дольки чеснока
- свежий розмарин и тимьян

Приготовление:

Острым ножом сделать надрезы на коже в виде сетки. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на оливковом масле. Потушить сельдерей и лук-порей с небольшим количеством масла на противне для жарки, затем добавить помидоры, сливки, чеснок, розмарин и тимьян, перемешать и выложить на эту смесь сверху свиную лопатку. Поставить в прибор.

- Время в приборе: 130 минут
- Положение противня: 1

Жареная Телятина**Настройки:**

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1 до 3 кг.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-20 мм. Накрывать крышкой.

- Положение противня: 1

Телячья Ножка**Ингредиенты:**

- 1 задняя телячья ножка 1,5-2 кг
- 4 ломтика вареной ветчины
- 2 столовые ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- суповые овощи (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Сделать 8 надрезов по всей длине телячьей ножки со всех сторон. Разрезать четыре ломтика ветчины пополам и положить их в надрезы. Смешать масло, соль, перец и базилик, и обмазать этой смесью телячью ножку. Положить телячью ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить суповые овощи; уровень воды должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 минут
- Положение противня: 1

Телячья Ножка**Ингредиенты:**

- 4 столовые ложки сливочного масла для подрумянивания
- 4 куска телячьей голени толщиной около 3-4 см каждый (порубленные поперек кости)
- 4 морковки среднего размера, нарезанные мелкими кубиками
- 4 стебля сельдерея, нарезанные мелкими кубиками
- 1 кг спелых помидоров без кожицы, разрезанных на половинки, с удаленной сердцевиной и нарезанные кубиками

- 1 пучок петрушки, промытой и крупно порубленной
- 4 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки муки для обваливания
- 6 столовые ложки оливкового масла
- 250 мл белого вина
- 250 мл мясного бульона
- 3 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порубленные
- 3 очищенные и мелко нарезанные дольки чеснока
- по 1/2 чайной ложки тимьяна и орегано
- 2 лавровых листа
- 2 гвоздики
- соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Растопить в сотейнике четыре столовые ложки сливочного масла и потушить в нем овощи. Достать из сотейника овощи.

Промыть куски телячьей голени, посыпать приправами и обвалить в муке. Стряхнуть излишки муки. Нагреть оливковое масло и обжа- рить куски на среднем уровне нагрева до золотистого цвета. Достать из сотейника мясо и слить остатки оливкового масла.

Деглазировать мясной бульон в сотейнике с 250 мл вина, перелить в кастрюлю и оставить на некоторое время кипеть на медленном огне. Добавить 250 мл мясного бульона, петрушку, тимьян, орегано и нарезанные кубиками помидоры. Приправить солью и перцем. Снова довести до кипения.

Положить овощи в сотейник, сверху выложить мясо и залить соусом. Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 минут
- Положение противня: 1

Фаршированная Телятина**Ингредиенты:**

- 1 булочка
- 1 яйцо
- 200 г фарша
- соль, перец
- 1 рубленая луковица
- рубленая петрушка
- 1 кг телячьей грудинки (с прорезанным в ней кармашком)
- суповые овощи (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- 50 г бекона

- 250 мл воды

Приготовление:

Замочить булочку в воде, а потом отжать воду. Затем смешать яйцо, мясной фарш, соль, перец, порубленные лук и петрушку.

Посолить и поперчить грудинку, заполнить кармашек мясной начинкой. Зашить кармашек.

Положить грудинку в сотейник, добавить овощи, бекон и воду. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 100 минут
- Положение противня: 1

Мясной Рулет**Ингредиенты:**

- 2 сухие булочки
- 1 луковица
- 3 столовые ложки рубленой петрушки
- 750 г мясного фарша (смесь говядины и свинины)
- 2 яйца
- соль, перец и паприка
- 100 г тонких ломтиков бекона

Приготовление:

Замочить сухие булочки в воде, затем отжать воду. Очистить и мелко нарезать лук, потушить и добавить порубленную петрушку.

Смешать мясной фарш, яйца, отжатые булочки и лук. Посолить, добавить перец и паприку, положить в сотейник, сверху положить тонкие ломтики бекона. Добавить немного воды и поставить в прибор.

- Время в приборе: 70 минут
- Положение противня: 1

Шведское жаркое**Ингредиенты:**

- 200 г сушеного чернослива
- 150 мл белого вина
- 1,5 кг свиной вырезки или телячьей спинки (филе)
- 1 луковица среднего размера
- яблоко
- соль, перец и паприка

Приготовление:

Замочить чернослив в белом вине на два часа. Сполоснуть мясо водой и обсушить его. На нижней стороне мяса сделать надрезы и положить в них чернослив, протолкнув его как

можно глубже в мясо. Добавить к мясу приправы и положить его в сотейник стороной без слив сверху. Очистить лук и яблоко, разрезать на восемь частей и обложить этими ломтиками мясо. Смешать остатки вина, в котором замачивался чернослив, с четвертью литра воды и полить этим мясо. В качестве гарнира можно подать крокеты, картофельную запеканку, брокколи и т. д.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 1

ГОВЯДИНА/ДИЧЬ/ТЕЛЯТИНА

Ростбиф

Настройки:

Автоматический контроль температуры термощупа для мяса. Температура внутри продукта:

- С кровью - 48°C
- Средне прожаренное - 65°C
- Хорошо прожаренное - 70°C

Метод приготовления:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить в него термощуп для мяса и поместить в жаростойкое блюдо.

- Уровень духового шкафа: 1

Говядина по-скандинав.

Настройки:

Автоматический контроль температуры термощупа для мяса. Температура внутри продукта:

- С кровью - 50°C
- Средне прожаренное - 65°C
- Хорошо прожаренное - 70°C

Метод приготовления:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить в него термощуп для мяса и поместить в жаростойкое блюдо.

- Уровень духового шкафа: 1

Тушеное мясо



Не используйте данную программу для приготовления ростбифа и филейной части.

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1 до 3 кг.

Метод приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-20 мм. Накрыть крышкой.

- Уровень духового шкафа: 1

Маринованная Говядина

Приготовление маринада:

- 1 л воды
- 500 мл виноградного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин перца
- 15 ягод можжевельника
- 5 лавровых листьев
- 2 пучка суповых овощей (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Довести ингредиенты до кипения и поставить остывать.

- 1,5 кг говяжьего филе

Залить говядину маринадом, чтобы он покрывал ее целиком и оставить на 5 дней мариноваться.

Ингредиенты для жаркого:

- соль
- перец
- суповые овощи из маринада

Метод приготовления:

Достать мясо из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и подрумянить в сотейнике со всех сторон, а затем добавить суповые овощи из маринада.

Налить немного маринада в сотейник; высота маринада должна составлять 10-15 мм. Накрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 150 минут
- Положение противня: 1

Мясо Дичи

Настройки:

Автоматический контроль температуры термощупа для мяса. Температура внутри продукта 70°C.

Метод приготовления:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить в него термощуп для мяса и поместить в жаростойкое блюдо.

- Уровень духового шкафа: 1

Жареная Дичь

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1 до 3 кг.

Метод приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-20 мм. Накрыть крышкой.

– Уровень духового шкафа: 1

Кролик

Ингредиенты:

- 2 седла кролика
- 6 раздавленных ягод можжевельника
- соль и перец
- 30 г растопленного сливочного масла
- 125 мл сметаны
- суповые овощи (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Метод приготовления:

Натереть спинки кролика раздавленными ягодами можжевельника, посыпать солью и перцем и смазать растопленным маслом.

Положить мясо в сотейник, залить сметаной и добавить овощи.

– Время в приборе: 35 минут

– Положение противня: 1

Кролик с Горчицей

Ингредиенты:

- 2 тушки кролика по 800 г каждая
- соль и перец
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 крупно нарубленные луковичы
- 50 г нарезанного кубиками бекона
- 2 столовые ложки муки
- 375 мл куриного бульона
- 125 мл белого вина
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 125 мл сливок
- 2 столовые ложки дижонской горчицы

Метод приготовления:

Разрезать тушки кроликов на 8 частей равного размера, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на варочной панели.

Достать куски кролика из сотейника и обжарить в нем лук и бекон. Посыпать мукой и перемешать. Смешать куриный бульон, белое вино и тимьян, и довести смесь до кипения. Добавить сливки и дижонскую горчицу, положить мясо обратно в сотейник, закрыть крышкой и поставить в прибор.

– Время в приборе: 90 минут

– Положение противня: 1

Кабан

Приготовление маринада:

- 1,5 л красного вина
- 150 г сельдерея
- 150 г моркови
- 2 луковичы
- 5 лавровых листьев
- 5 гвоздик
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Довести ингредиенты до кипения и поставить остывать.

- 1,5 кг филе кабана (лопатка)

Залить мясо доверху маринадом и оставить мариноваться на 3 дня.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- суповые овощи из маринада
- 1 маленькая банка лисичек

Метод приготовления:

Достать мясо кабана из маринада и обсушить. Посолить, поперчить и подрумянить со всех сторон в сотейнике на варочной панели. Добавить лисички и немного суповых овощей из маринада.

Налить маринад в сотейник; высота маринада должна составлять 10-15 мм. Накрыть крышкой и поставить в прибор.

– Время в приборе: 140 минут

– Положение противня: 1

Жареный Ягненок

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1 до 3 кг.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или

другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-30 мм. Накрывать крышкой.

– Уровень духового шкафа: 1

Седло Ягненка, среднее

Настройки:

Автоматический контроль температуры термощупа для мяса. Температура внутри продукта 70°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить в него термощуп для мяса и поместить в жаростойкое блюдо.

– Уровень духового шкафа: 1

Ножка Ягненка

Ингредиенты:

- 2,7 кг ножки ягненка
- 30 мл оливкового масла
- соль
- перец
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Метод приготовления:

Промыть ножку ягненка и промокнуть ее насухо; затем натереть оливковым маслом и сделать в ней надрезы. Добавить соль и перец. Очистить и нарезать чеснок, и вместе с веточками розмарина положить его в надрезы на мясе.

Положить ножку ягненка в сотейник и добавить воды; уровень воды должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

– Время в приборе: 165 минут

– Положение противня: 1

ПТИЦА

Цыпленок, целиком

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 900 г до 2 кг 100 г.

Приготовление:

Положить цыпленка в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через

30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

– Положение противня: 1

Индейка, целиком

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1,7 кг до 4,7 кг.

Приготовление:

Положить индейку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

– Положение противня: 1

Утка, целиком

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 1,5 кг до 3,3 кг.

Приготовление:

Положить утку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

– Положение противня: 1

Гусь, целиком

Настройки:

Автоматическое определение веса. Допустимый диапазон веса – от 2,3 кг до 4,7 кг.

Приготовление:

Положить гуся в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

– Положение противня: 1

Куриное Филе

Настройки:

Термосенсор для мяса, температура внутри продукта 75 °C.

Приготовление:

Добавить к индюшачьей грудке (филе) приправы по вкусу, вставить термощуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

– Положение противня: 1

Куриные Окорочка

Ингредиенты:

- 4 куриных окорочка, 250 г каждый
- 250 г сметаны
- 125 мл сливок
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка карри
- 1/2 ч. ложки перца
- 250 г консервированных нарезанных ломтиками грибов
- 20 г крахмала

Метод приготовления:

Промыть куриные окорочка и положить в ситейник. Смешать остальные ингредиенты и выложить их на куриные окорочка.

- Время в приборе: 55 минут
- Положение противня: 1

Петух в Вине

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- соль
- перец
- 1 столовая ложка муки
- 50 г топленого масла
- 500 мл белого вина
- 500 мл куриного бульона
- 4 столовые ложки соевого соуса
- 1/2 пучка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 150 г бекона, нарезанного кубиками
- 250 г коричневых шампиньонов, промытых и разрезанных на 4 части
- 12 очищенных лукович лука-шалота
- 2 очищенных и раздавленных дольки чеснока

Приготовление:

Промыть цыпленка, посолить и поперчить, присыпать мукой.

Разогреть в ситейнике топленое масло, и обжарить цыпленка со всех сторон. Залить белое вино, куриный бульон и соевый соус и довести до кипения.

Добавить петрушку, нарезанный кубиками бекон, грибы, шалот и чеснок.

Снова довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в прибор.

– Время в приборе: 55 минут

– Положение противня: 1

Жареная Утка с Апельс.

Ингредиенты:

- 1 утка (1,6 – 2 кг)
- соль
- перец
- 3 нарезанных кубиками апельсина без кожуры и косточек
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 апельсина для выдавливания из них сока
- 150 мл хереса

Метод приготовления:

Вымыть утку, посолить, поперчить и натереть ее апельсиновой цедрой.

Нафаршировать утку кубиками апельсина с солью и зашить.

Положить в ситейник грудкой вниз.

Выдавить сок из апельсинов, смешать с хересом и залить этой смесью утку.

Поставить в прибор; через 30 минут перевернуть (раздастся звуковой сигнал).

- Время в приборе: 90 минут
- Положение противня: 1

Фаршированная Курица

Ингредиенты:

- 1 цыпленок, 1,2 кг (с потрохами)
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 ч. ложки паприки
- 50 г панировочных сухарей
- 3-4 столовые ложки молока
- 1 рубленая луковица
- 1 пучок петрушки, рубленый
- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо
- соль и перец

Приготовление:

Вымыть и высушить цыпленка. Смешать растительное масло, соль и паприку, и натереть цыпленка этой смесью.

Начинка: Смешать панировочные сухари с молоком. Выложить на сковороду нарезанный лук, петрушку и сливочное масло и потушить. Мелко порубить сердце, печень и желудок, и добавить яйцо. Затем все перемешать и добавить соль и перец.

Положить курицу в сотейник грудкой вниз, поставить в прибор, перевернуть через 30 минут приготовления. (Раздастся звуковой сигнал.)

- Время в приборе: 90 минут
- Положение противня: 1

РЫБА

Рыба, целиком

Настройки:

Термошуп для мяса, температура внутри продукта 65°С.

Приготовление:

Добавить к рыбе приправы по вкусу, вставить термошуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Рыбное Филе

Ингредиенты:

- 600-700 г филе судака, семги или лосося-тайменя (кумжи)
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка эстрагона
- рубленая петрушка
- соль, перец
- лимон
- сливочное масло

Метод приготовления:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и оставить мариноваться на некоторое время, затем удалить остатки сока бумажным полотенцем. Посолить и поперчить рыбное филе обеих сторон. Положить кусочки рыбного филе в жаростойкую форму.

Смешать тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленую петрушку. Сразу же обмазать этой смесью рыбное филе и разложить сверху сливочное масло мелкими стружками.

- Время в приборе: 35 минут
- Положение противня: 2

Вяленая Рыба

Ингредиенты:

- 800 г сушеной трески
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 больших луковичы
- 6 очищенных долек чеснока
- 2 пучка лука-порея
- 6 стручков красного перца
- 1/2 банки (200 г) рубленых консервированных помидоров
- 200 мл белого вина
- 200 мл рыбного бульона
- перец, соль, тимьян, орегано

Метод приготовления:

Замочить сушеную треску на ночь. На следующий день слить воду и высушить рыбу, положить ее в кастрюлю со свежей водой, поставить на варочную панель и довести до кипения. Снять с варочной панели и оставить остывать.

Налить в сковороду оливковое масло и разогреть. Очистить и мелко нарубить лук, раздавить очищенный чеснок, вымыть и нарезать лук-порея. Положить ингредиенты в разогретое масло и немного потушить. Удалить сердцевину из перца и нарезать его на полоски. Положить на сковороду вместе с нарезанными помидорами.

Добавить белое вино и рыбный бульон и на некоторое время оставить на медленном огне. Приправить солью, перцем, тимьяном и орегано и оставить в сковороде на медленном огне еще на 15 минут.

Достать остывшую треску из кастрюли и промокнуть ее бумажным полотенцем. Снять кожу, удалить кости и плавники. Разрезать рыбу на кусочки, смешать с овощами и выложить в жаростойкую форму.

- Время в приборе: 30 минут
- Положение противня: 1

Рыба, запеченная в Соли

Ингредиенты:

- рыба, целиком, приблизительно 1,5–2 кг
- 2 лимона, не покрытых воском
- 1 головка фенхеля
- 4 веточки свежего тимьяна
- 3 кг каменной соли

Метод приготовления:

Вымыть рыбу и втереть в нее сок двух лимонов, не покрытых воском.

Нарезать фенхель тонкими ломтиками и начинить рыбу им и веточками тимьяна.

Половину каменной соли насыпать на противень и положить сверху рыбу. Высыпать на рыбу вторую половину соли и прижать ее.

- Время в приборе: 55 минут
- Положение противня: 1

Фаршированные Кальмары

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных кальмаров среднего размера
- 1 большая луковица
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 90 г сваренного длиннозерного риса
- 4 столовые ложки кедровых орехов
- 4 столовые ложки изюма
- 2 столовые ложки рубленой петрушки
- соль, перец
- сок одного лимона
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 150 мл вина
- 500 мл томатного сока

Метод приготовления:

Интенсивно натереть кальмаров солью, а затем промыть в проточной воде.

Очистить лук, мелко его порубить и потушить до прозрачности с двумя ложками оливкового масла. Добавить к луку длиннозерный рис, кедровые орехи, изюм и рубленую петрушку, посолить и поперчить и добавить сок одного лимона. Неплотно начинить этой смесью кальмаров и зашить отверстие.

Налить в сотейник четыре столовые ложки оливкового масла и обжарить кальмаров на варочной панели. Добавить вино и томатный сок.

Закрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 1

Рыба на Пару

Ингредиенты:

- 400 г картофеля
- 2 пучка зеленого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 4 куса филе лосося
- сок одного лимона

- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Приготовление:

Помыть картофель, почистить, разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут; затем слить воду и нарезать картофель ломтиками.

Промыть и тонко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок на кусочки. Смешать лук и чеснок с рублеными помидорами.

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить мариноваться. Затем высушить, посолить и поперчить.

Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочное блюдо, посыпать специями и положить сверху лосося. Залить овощным бульоном и белым вином, посыпать сверху розмарином и тимьяном.

- Время в приборе: 35 минут
- Положение противня: 2

Запеканка с Анчоусами

Ингредиенты:

- 8–10 картофелин
- 2 луковицы
- 125 г филе анчоусов
- 300 мл сливок
- 2 столовые ложки панировочных сухарей
- перец
- свежерубленный тимьян
- 2 столовые ложки сливочного масла

Метод приготовления:

Помыть и почистить картофель, нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой. Смазать жаропрочную форму сливочным маслом. Положить треть картофеля и лука в форму. Сверху выложить половину филе анчоусов и закрыть второй третью лука и картофеля. Сверху распределить остальное филе анчоусов. Поверх выложить оставшийся лук и картофель, верхним слоем должен быть картофель.

Посыпать перцем и рубленным тимьяном. Вылить в форму рассол из анчоусов и добавить сливки. Посыпать панировочными сухарями, а сверху - стружки сливочного масла.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 3

ТОРТ

Лимонный Бисквит

Ингредиенты для теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г муки
- 150 г крахмала
- 1 чайная ложка разрыхлителя без верха
- цедра двух лимонов

Ингредиенты для глазури:

- 125 мл лимонного сока
- 100 г сахарной пудры

Дополнительно потребуется:

- Прямоугольная форма для выпечки из черного металла длиной 30 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, лимонную цедру, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавить яйца по одному и снова взбить.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, и все перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

По окончании процесса выпекания смешать лимонный сок и сахарную пудру. Выпеченный пирог выложить на алюминиевую фольгу.

Фольгу по краям пирога загнуть вверх, чтобы глазурь не стекала. Сделать в пироге отверстия деревянной палочкой и кисточкой нанести глазурь. Оставить пирог пропитываться глазурью.

- Время в приборе: 75 минут
- Положение противня: 1

Шведский Торт

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 340 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла

- 360 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 200 мл холодной воды

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сахар, яйца, ванильный сахар и соль и взбивать пять минут до образования пены. Затем добавить в массу растопленное масло и перемешать.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой, и перемешать.

Затем добавить холодную воду и хорошо все перемешать. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 минут
- Положение противня: 1

Бисквит

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 2 ст. ложки горячей воды
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г крахмала

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить желтки с горячей водой, 50 г сахара, ванильным сахаром и солью. Белки взбить со 100 г сахара до образования пиков.

Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель.

Небольшими порциями при постоянном помешивании смешать белки и желтки. Затем также небольшими порциями при постоянном помешивании добавить смесь муки, крахмала и разрыхлителя. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 30 минут
- Положение противня: 3

Сырный Торт

Ингредиенты для основы:

- 150 г муки
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для сырного крема:

- 3 яичных белка
- 50 г изюма
- 2 ст. ложки рома
- 750 г нежирного творога
- 3 яичных желтка
- 200 г сахара
- сок одного лимона
- 200 г сметаны
- 1 пакетик порошка для приготовления заварного крема, ванильный ароматизатор (40 г или соответствующее количество порошка для приготовления пудинга из 500 мл молока)

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 26 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску. Добавить остальные ингредиенты и смешать ручным миксером.

Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Выложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом разъемной формы примерно 2/3 теста и в нескольких местах проткнуть его вилкой.

Из оставшейся части теста выложить края высотой около 3 см.

Взбить ручным миксером яичные белки до образования пиков. Промыть изюм, дать ему высохнуть, сбрызнуть ромом и оставить впитываться.

Поместить в миску для смешивания нежирный творог, яичные желтки, сахар, лимонный сок, сметану и порошок для заварного крема и хорошо перемешать.

В конце небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в творожную массу взбитые белки и изюм.

- Время в приборе: 85 минут
- Положение противня: 1

Фруктовый Кекс

Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя (ок. 8 г)
- 125 г коринки (сорт изюма)
- 125 г изюма
- 60 г миндальной стружки
- 60 г засахаренной цедры лимона или апельсина
- 60 г измельченных засахаренных ягод
- 70 г очищенного миндаля

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 24 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавить яйца по одному и взбивать после добавления каждого яйца. Добавить во взбитую массу смешанный с мукой разрыхлитель и перемешать.

Также вмешать в массу фрукты.

Выложить тесто в подготовленную форму. Тесто по краям приподнять. Украсить края и центр пирога цельными очищенными ядрами миндаля. Поставить торт в прибор.

- Время в приборе: 100 минут
- Положение противня: 1

Хрустящий Торт

Ингредиенты для теста:

- 375 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 мл теплого молока
- 60 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яичных желтка
- 75 г мягкого масла

Ингредиенты для посыпки:

- 200 г сахара

- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 350 г муки
- 50 г измельченных орехов
- 30 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, подмешать с молоком и частью муки с краев, присыпать мукой и поставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в присыпанной муке не образуются трещины.

Выложить сахар, яичные желтки, масло и соль в муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, затем снова дать тесту подняться.

Поместить в миску для смешивания масло и корицу, смешать.

Добавить муку и орехи и замесить, чтобы получилась смесь для обсыпки.

Смазать маслом поднявшееся тесто и ровным слоем распределить обсыпку.

– Время в приборе: 35 минут

– Положение противня: 3

Дрожжев. Пирог с Медом

Ингредиенты для теста:

- 650 г муки
- 20 г дрожжей
- 200 мл молока
- 40 г сахара
- 5 г соли
- 5 яичных желтков
- 200 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 250 г измельченных грецких орехов
- 20 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- 50 мл молока
- 60 г меда
- 30 г растопленного сливочного масла
- 20 мл рома

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, небольшим количеством сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар высыпать на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Смешать все ингредиенты для начинки. Разделить тесто на три равные части и раскатать в длинные прямоугольники. Выложить на каждый из прямоугольников треть начинки и свернуть каждый из них рулетом.

Запелити три рулета в косичку. Смазать косичку смесью из желтка с молоком и посыпать миндальной стружкой.

– Время в приборе: 55 минут

– Положение противня: 3

Кольцевой Пирог

Ингредиенты для основы:

- 500 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 80 г сахарной пудры
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ч. ложки соли
- 150 мл молока
- 70 г изюма (замочить в 20 мл вишневой водки за час до приготовления)

Ингредиенты для украшения:

- 50 г очищенного цельного миндаля

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, масло, яйца, соль и молоко и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрывать тесто в миске и оставить подниматься на 1 час.

Добавить в тесто замоченный изюм и хорошо перемешать руками.

В каждое углубление фигурной формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, положить миндаль.

Тесто раскатать колбаской и уложить в форму. Накрыть и оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 1

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 350 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 5 яичных желтков
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)

После выпекания:

- 375 мл воды
- 200 г сахара
- 100 мл сливовой настойки или 100 мл апельсинового ликера

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахар, масло, яичные желтки, соль, ванильный сахар и молоко, и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрыть тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму, накрыть и снова оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 35 минут
- Положение противня: 1

После выпекания:

Довести воду с сахаром до кипения и оставить остывать. Добавить сливовую настойку или апельсиновый ликер в воду с сахаром и перемешать. Когда бисквит остынет, сделать в нем несколько отверстий деревянной палочкой и дать ему пропитаться равномерно этой смесью.

Шоколадный Торт

Ингредиенты:

- 250 г шоколада без добавок
- 250 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара (ок. 16 г)

- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек воды
- 5 яиц
- 375 г грецких орехов
- 250 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Приготовление:

Разломать шоколад на крупные куски и расплавить на водяной бане.

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и воду, затем добавить яйца и расплавленный шоколад.

Крупно порубить грецкие орехи, смешать их с мукой и разрыхлителем, добавить в шоколадную массу.

Выстелить глубокий противень бумагой для выпечки, выложить тесто и разровнять его.

- Время в приборе: 50 минут
- Положение противня: 3

После выпекания:

Оставить остывать, снять бумагу и разрезать на квадраты.

Маффины

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно потребуется:

- Бумажные форм диаметром примерно 7 см

Приготовление:

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить.

Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком.

Высушить вишни и вмешать их в массу вместе с шоколадной стружкой.

Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки в глубокий противень, а

противень – в прибор. При возможности использовать противень для маффинов (кексов).

- Время в приборе: 40 минут
- Положение противня: 3

Пирожки с Яблоками

Ингредиенты:

- 2 листа оригинальных швейцарских слоеных пирожных или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 50 г молотого фундука
- 1,2 кг яблок
- 3 яйца
- 300 мл сливок
- 70 г сахара

Приготовление:

Положить тесто в хорошо смазанный глубокий противень и наколоть вилкой. Равномерно распределить по тесту фундук. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и нарезать на 12 частей. Распределить ломтики равномерно по тесту. Хорошо перемешать вместе яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и выложить на яблоки.

- Время в приборе: 45 минут
- Положение противня: 2

Морковный Торт (вариант 1)

Ингредиенты для теста:

- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 75 г сиропа
- 175 г муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 200 г мелко натертой моркови
- 75 г изюма без косточек
- 25 г кокосовой стружки

Ингредиенты для начинки:

- 50 г сливочного масла
- 150 г сливочного сыра
- 40 г кристаллического сахара
- измельченный фундук

Дополнительно требуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки диаметром 22 см, смазанная

Приготовление:

Взбить вместе подсолнечное масло, коричневый сахар, яйца и сироп. Соединить массу с остальными ингредиентами.

Выложить тесто в смазанную форму.

- Время в приборе: 55 минут
- Положение противня: 3

После выпекания:

Смешать сливочное масло, сливочный сыр и кристаллический сахар (если необходимо, добавить немного молока, чтобы смесь легко намазывалась).

Распределить по поверхности торта после того, как он остынет, и посыпать сверху измельченным фундуком.

Морковный Торт (вариант 2 – шведский рецепт)

Ингредиенты для теста:

- 4 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 80 г сахарной пудры
- 120 г сахара
- 200 г мелко тертой моркови
- 200 г тонко молотого миндаля
- 1 лимон, его сок и цедра
- 1 столовая ложка вишневого ликера
- 1/2 чайной ложки корицы
- 60 г муки
- 1/2 чайных ложки пекарского порошка

Ингредиенты для начинки:

- 150 г сахарной пудры
- 1 столовая ложка вишневого ликера
- 12 декоративных марципановых морковок
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Смазанная разборная форма для тортов диаметром 26 см, дно которой выложено бумагой для выпечки.

Приготовление:

Взбить яичные белки с солью до образования пиков, добавить сахарную пудру и взбить до густоты. Взбить желтки и сахар и добавить остальные ингредиенты. Добавить четверть взбитых белков и яичный желток и аккуратно вмешать в тесто остальные взбитые белки. Залить тесто в подготовленную форму для выпечки и разровнять.

- Время в приборе: 55 минут
- Положение противня: 3

После выпекания:

Дать тарту остыть. Рекомендуется провести предварительный этап приготовления за один-два дня до подачи торта, а затем накрывать и хранить в холодильнике. Для глазури смешать сахарную пудру и вишневым ликер. При необходимости добавить воды. Залить торт глазурью и украсить марципановыми морковками.

Миндальный Торт

Ингредиенты для теста:

- 5 яиц
- 200 г сахара
- 100 г марципана
- 200 мл оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 50 г измельченных фисташек
- 125 г молотого миндаля
- 300 мл молока

Ингредиенты для начинки:

- 200 г абрикосового джема
- 5 ст. ложек сахарной пудры
- 1 ч. ложка корицы
- 2 ст. ложки горячей воды
- миндальные хлопья

Дополнительно потребуется:

- разъемная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Взбивать вместе яйца, сахар и марципан в течение 5 минут, затем медленно добавлять оливковое масло.

Просеять муку, корицу и разрыхлитель вместе, затем добавить в смесь измельченные фисташки и молотый миндаль. Затем небольшими порциями смешать яичную массу, муку и молоко.

Выложить смесь в форму, дно которой посыпано панировочными сухарями.

– Время в приборе: 70 минут

– Положение противня: 2

После выпекания:

Нагреть абрикосовый джем, намазать им торт с помощью кисточки, оставить остывать. В горячую воду добавить сахарную пудру и корицу, и смазать этой смесью торт. Глазурованную поверхность сразу же посыпать миндальными хлопьями.

Французский Фрукт. Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 1 щепотка соли
- 125 г масла
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- Сезонные фрукты (400 г яблок, персиков, садовой вишни и др.)
- 90 г молотого миндаля
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 90 г размягченного сливочного масла

Дополнительно потребуется:

- Форма для открытого пирога (киш) диаметром 28 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску для смешивания, добавить соль и масло, порубить с мукой на мелкие кусочки. Затем добавить яйца, сахар и холодную воду, замесить тесто.

Поставить смесь в холодильник на 2 часа.

Раскатать холодное тесто, выложить в смазанную форму и наколоть вилкой. Вымыть фрукты, удалить косточки или сердцевину и крошить мелкими кусочками в тесто. Поместить в миску для смешивания яйца, сахар и размягченное масло и взбить. Выложить на фрукты и разровнять.

– Время в приборе: 50 минут

– Положение противня: 1

Жаркое яблочный пирог

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г марципана
- 5 яиц
- 500 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик пряностей для имбирных пряников (приблизительно 20 г)
- 50 г порошка какао

- 150 мл красного вина
- 1,2 кг яблок

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания масло, сахар, ванильный сахар и соль и взбить до воздушного состояния. Добавить марципановую массу, разделенную на маленькие кусочки, и взбить до получения однородной массы. Добавить по одному яйца и взбить до воздушного состояния. Добавить в эту массу муку, разрыхлитель, пряности для имбирных пряников и 50 г порошка какао. Влить красное вино. Выложить тесто в глубокий противень, покрытый бумагой для выпекания, и разровнять. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и нарезать дольками толщиной 0,5 см. Сливовое пюре: Выложить дольки на тесто и заполнить отверстия, оставшиеся после удаления сердцевин, сливовым пюре. Затем поместить в прибор.

- Время в приборе: 50 минут
- Положение противня: 3
- Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.

Глазурь:

- 250 мл яблочного сока
 - 1 пакетик прозрачной глазури для тортов
 - Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.
- Приготовить глазури, смешав содержимое пакетика и апельсиновый сок, и смазать ею пирог.

ПИЦЦА/ПИРОГ/ХЛЕБ

Пицца

Ингредиенты для приготовления теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 столовая ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров (200 г)
- 200 г тертого сыра
- 100 г салями
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов
- 150 г сыра Фета

- базилик (орегано)

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный маслом

Метод приготовления:

Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью растительное масло и поместить ее в миску.

Вымешивать ингредиенты до получения эластичного теста, не прилипающего к миске. Накрывать тесто и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Раскатать тесто, уложить его на смазанный маслом глубокий противень и наколоть до дна вилкой.

Уложить ингредиенты начинки на тесто в указанном порядке.

- Время приготовления: 25 минут
- Положение противня: 1

Луковый Пирог

Ингредиенты для приготовления теста:

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 г соли

Ингредиенты для начинки:

- 750 г лука
- 250 г бекона
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 125 мл молока
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 ч. ложки молотого перца

Метод приготовления:

Просеять муку в миску для смешивания и сделать углубление в центре.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплого молока и добавить немного муки, взятой с краев. Присыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не появятся трещины.

Выложить на муку по краю яйцо и сливочное масло. Замесить все ингредиенты в эластичное дрожжевое тесто.

Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. В это время почистить и нарезать на четвертинки лук, а затем тонко его нарезать.

Нарезать кубиками бекон и слегка обжарить его с луком. Поставить остывать. Раскатать тесто и уложить его на смазанный маслом противень. Наколоть насквозь вилкой и сделать бортики. Оставить подниматься еще раз.

Смешать яйца, сметану, молоко, соль и перец. Распределить по основе теста охлажденный лук с беконом. Залить сверху тестом и разровнять.

– Время приготовления: 45 минут

– Положение противня: 1

Открытый Пирог

Ингредиенты для приготовления теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра
- 200 г вареной ветчины или постного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Метод приготовления:

Поместить муку, масло, яйца и специи в чашу для замешивания и замесить мягкое сдобное тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Разложить по тесту бекон.

Для начинки смешать вместе яйца, сметану и специи. Затем добавить сыр.

Вылить начинку на бекон.

– Время приготовления: 40 минут

– Положение противня: 1

Флан из Козьего Сыра

Ингредиенты для приготовления теста:

- 125 г муки
- 60 мл оливкового масла
- 1 щепотка соли

- 3–4 столовые ложки холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 луковицы
- соль и перец
- 1 чайная ложка рубленого тимьяна
- 125 г сыра рикотта
- 100 г козьего сыра
- 2 столовые ложки оливок
- 1 яйцо
- 60 мл сливок

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Метод приготовления:

Поместить в миску для смешивания муку, оливковое масло и соль и перемешивать, пока смесь не станет напоминать хлебный мякиш. Добавить воду и замесить тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник. Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

На сковороду налить 1 ст. ложку оливкового масла. Очистить лук, нарезать тонкими кольцами и тушить приблизительно 30 минут на сковороде под крышкой. Добавить соль, перец и смешать с 1/2 чайной ложки мелко рубленной петрушки.

Дать луку немного остыть и распределить его по тесту.

Сверху распределить сыр рикотта и козий сыр и добавить оливки. Посыпать сверху 1/2 столовой ложки рубленого тимьяна.

Сделать начинку: взбить яйца со сметаной. Вылить начинку на торт.

– Время приготовления: 45 минут

– Положение противня: 1

Сырный Флан

Ингредиенты:

- 1,5 листа теста для оригинальных швейцарских слоеных пирожных или пресного слоеного теста (раскатанные в виде квадратов)
- 500 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 100 мл молока
- 4 яйца
- соль, перец и мускатный орех

Метод приготовления:

Выложить тесто в хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца, добавить соль, перец и мускатный орех. Снова перемешать и вылить на сыр.

– Время приготовления: 40 минут

– Положение противня: 2

Сырные Пирожки

Ингредиенты:

- 400 г сыра Фета
- 2 яйца
- 3 столовые ложки рубленой обычной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Метод приготовления:

Смешать сыр Фета, яйца, петрушку и перец. Накрывать слоеное тесто влажной салфеткой, чтобы оно не высохло. Сложить стопкой четыре листа, промазывая каждый небольшим количеством масла.

Нарезать тесто на 4 полосы длиной примерно по 7 см

Положить на угол каждой из полос по 2 столовые ложки с верхом массы из сыра Фета и сложить полосы по диагонали в треугольники. Выложить на глубокий противень верхней стороной вниз и смазать растительным маслом.

– Время приготовления: 25 минут

– Положение противня: 3

Белый Хлеб

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 40 г свежих дрожжей или 2 пакетика сухих дрожжей (по 20 г)
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Метод приготовления:

Высыпать муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. В зависимости от качества му-

ки для эластичного теста может потребоваться немного больше молока.

Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Разрезать тесто на две части, слепить из каждой части два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный маслом или покрытый бумагой для выпечки.

Дать батончикам снова подняться в полтора раза.

Перед выпеканием присыпать мукой и сделать в них острым ножом 3-4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

– Время приготовления: 55 минут

– Положение противня: 2

– Для паровых духовых шкафов: залить в подвижной резервуар для воды 200 мл воды

Домашний Хлеб

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 15 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды
- 250 мл молока

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Метод приготовления:

Поместить пшеничную и ржаную муку, соль и сухие дрожжи в большую миску.

Смешать воду, молоко и соль и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Сформировать из теста длинный батон и поместить его в смазанный или покрытый бумагой глубокий противень.

Дать батону снова подняться в полтора раза. Перед выпеканием посыпать небольшим количеством муки.

– Время приготовления: 60 минут

– Положение противня: 2

– Для паровых духовых шкафов: залить в подвижной резервуар для воды 300 мл воды

Пирожки (30 небольших изделий)

Ингредиенты для приготовления теста:

- 250 г мука из полбы (сорт самой твердой пшеницы)

- 250 г сливочного масла
- 250 г нежирного творога
- соль

Ингредиенты для начинки:

- 1 небольшой кочан белокачанной капусты (400 г)
- 50 г бекона
- 2 столовые ложки топленого сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 столовые ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно:

- Противень, покрытый бумагой для выпечки

Метод приготовления:

Замесить тесто из муки из полбы, нежирного творога и небольшого количества соли, и поставить его в холодильник.

Нашинковать капусту. Порезать бекон кубиками и обжарить в топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и вмешать сметану.

Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость.

Сварить вкрутую яйца, охладить, нарезать кубиками, смешать с капустой и дать остыть.

Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см.

Положить немного начинки в середину каждого кружка и сложить пополам. Закрывать края, сжав их вместе вилкой.

Выложить Пирожки на глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком.

– Время приготовления: 20 минут

– Положение противня: 3

Дрожжевой Пирог**Ингредиенты для приготовления теста:**

- 750 г муки
- 30 г дрожжей
- 400 мл молока
- 10 г сахара
- 15 г соли
- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для приготовления украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

Метод приготовления:

Просеять муку в миску для смешивания и сделать углубление в центре. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, частью сахара и частью муки с краев, а затем присыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины. Оставшиеся сахар, соль, яйцо и масло выложить на муку по краям. Замесить все ингредиенты в эластичное дрожжевое тесто. Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Затем разделить тесто на три равных части и каждой части придать форму жгута. Сплести из трех жгутов косичку.

Накрыть и оставить подниматься еще полчаса. Смазать косичку смесью из желтка и молока и поставить в духовой шкаф.

– Время приготовления: 50 минут

– Положение противня: 3

ЗАПЕКАНКИ**Лазанья****Ингредиенты для мясного соуса:**

- 100 г бекона с прослойками жира
- 1 луковица
- 1 морковь
- 100 г сельдерея
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 400 г мясного фарша (смеси говядины и свинины)
- 100 мл мясного бульона
- 1 маленькая банка (около 400г) рубленых консервированных помидоров
- базилик, тимьян, соль и перец

Ингредиенты для приготовления соуса бешмель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать вместе:

- 3 ст. ложки сливочного масла
- 250 г зеленой лазаньи
- 50 г тертого сыра пармезан
- 50 г тертого мягкого сыра

Приготовление:

Отделить острым ножом от сала шкурку и хрящи, нарезать мелкими кубиками. Очистить

лук и морковь, вымыть петрушку, мелко нарезать все овощи.

Разогреть в кастрюле масло, потушить в нем бекон и нарезанные кубиками овощи, постоянно помешивая.

Постепенно добавляя фарш, обжарить его при постоянном помешивании до рассыпания. Для деглазирования добавить мясной бульон. Добавить в полученный мясной соус томатное пюре и травы, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне примерно 30 минут.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла. По очереди уложить в форму слои макаронных изделий, мясного соуса, соуса бешамель и смеси сыров. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

– Время в приборе: 55 минут

– Положение противня: 1

Каннелони

Ингредиенты для начинки:

- 50 г нарезанного лука
- 30 г сливочного масла
- 350 г рубленых листьев шпината
- 100 г сметаны
- 200 г свежего лосося, нарезанного кубиками
- 200 г нильского окуня, нарезанного кубиками
- 150 г креветок
- 150 г мяса мидий
- соль, перец

Ингредиенты для приготовления соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 1 пачку каннелони
- 50 г тертого сыра «Пармезан»

- 150 г тертого сыра
- 40 г сливочного масла

Приготовление:

Положить лук и сливочное масло в сковороду и слегка обжарить до прозрачности. Добавить рубленые листья шпината и быстро слегка их обжарить. Добавить сметану, перемешать и поставить остывать.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить на сковороде сливочное масло, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Постоянно перемешивая, понемногу залить молоко. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и готовить на медленном огне примерно 10 минут без крышки.

Добавить в шпинат лосось, окунь, креветки, мидии, соль, перец и все перемешать.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла.

Начинить каннелони смесью со шпинатом и выложить их в форму для запекания. Каждый слой каннелони смазать соусом бешамель. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

– Время в приборе: 55 минут

– Положение противня: 1

Картофельная Запеканка

Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- По 1 чайной ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 зубчика чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок
- 4 столовые ложки сливочного масла

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком чеснока, а затем смазать блюдо маслом.

Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпав их сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и сверху посыпать оставшимся сыром.

Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на кар-

тофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Время в приборе: 65 минут
- Положение противня: 2

Мусака (на 10 персон)

Ингредиенты:

- 1 нарезанная луковица
- оливковое масло
- 1,5 кг мясного фарша
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 50 г тертого сыра
- 4 чайные ложки панировочных сухарей
- соль и перец
- корица
- 1 кг картофеля
- 1,5 кг баклажанов
- масло для жарки

Ингредиенты для приготовления соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 150 г тертого сыра
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г сливочного масла

Метод приготовления:

Потушить нарезанный лук в небольшом количестве оливкового масла, добавить фарш и готовить, постоянно помешивая.

Добавить рубленые томаты, тертый сыр Эмменталь и панировочные сухари, хорошо перемешать и довести до кипения. Приправить солью, перцем и корицей и снять с конфорки. Почистить картофель и нарезать его ломтиками толщиной 1 см. Вымыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Высушить все ломтики бумажным полотенцем. Затем обжарить их на сковороде в большом количестве сливочного масла.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Выложить ломтики картофеля в смазанную форму для выпечки и присыпать тертым сыром. Сверху распределить баклажаны. Поверх выложить слой мясного фарша. Затем вылить немного соуса бешамель.

Выложить следующий слой картофеля, затем слой баклажанов и слой мясного фарша. Последним должен быть слой соуса бешамель. Сверху посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Растопить масло и сверху полить мусаку.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 1

Запеченная Паста

Ингредиенты:

- 1 литр воды
- соль
- 250 г тальятелле
- 250 г вареной ветчины
- 20 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- соль, перец и мускатный орех
- 50 г тертого сыра пармезан

Метод приготовления:

Довести подсоленную воду до кипения на варочной поверхности. Положить в кипящую подсоленную воду тальятелле и варить 12 минут. Слить воду.

Нарезать ветчину кубиками.

Разогреть на сковороде сливочное масло.

Порубить петрушку, а также очистить и нарезать лук. Потушить их в сковороде.

Смазать форму для выпечки небольшим количеством сливочного масла. Смешать тальятелле, ветчину, тушеные петрушку и лук, выложить все на блюдо.

Смешать яйца и молоко, добавить соль, перец и мускатный орех и залить этим смесь с тальятелле. Сверху посыпать сыром пармезан.

- Время в приборе: 45 минут
- Положение противня: 1

Запеканка с Цикорием

Ингредиенты:

- 8 головок цикория средних размеров
- 8 ломтиков вареной ветчины
- 30 г сливочного масла
- 1,5 столовые ложки муки
- 150 мл овощного бульона (из цикория)
- 5 столовых ложек молока
- 100 г тертого сыра

Метод приготовления:

Разрезать цикорий пополам и вырезать горькую сердцевину. Тщательно промыть и варить 15 минут.

Вынуть половинки цикория из воды, промыть холодной водой и снова сложить половинки вместе. Обернуть каждую головку ломтиком ветчины и выложить в смазанную форму для выпечки.

Растопить сливочное масло и добавить муку. Немного потушить, затем залить овощным бульоном и молоком и довести до кипения. Добавить в соус 50 г сыра «Эмменталь» и залить им цикорий. Присыпать блюдо оставшимся сыром.

- Время в приборе: 35 минут
- Положение противня: 3

Говядина тушеная

Ингредиенты:

- 600 г говядины
- соль и перец
- мука
- 10 г сливочного масла
- 1 луковица
- 330 мл темного пива
- 2 чайные ложки коричневого сахара
- 2 чайные ложки томатной пасты
- 500 мл говяжьего бульона

Приготовление:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалить в муке.

Разогреть в сковороде масло и обжарить в нем кусочки мяса. Выложить их в форму для запекания.

Очистить и мелко нарезать лук, слегка обжарить его в небольшом количестве масла, затем выложить в форму на мясо.

Смешать в сотейнике темное пиво, коричневый сахар, томатную пасту и мясной бульон, довести все до кипения. Затем вылить смесь на мясо (чтобы мясо было покрыто).

Накрыть и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 минут

- Положение противня: 3

Тушеная Капуста

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты (800 г)
- майоран
- 1 луковица
- масло для тушения
- 400 г мясного фарша
- 250 г длиннозерного риса
- соль, перец и паприка
- 1 литр мясного бульона
- 200 мл сметаны
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Капусту разрезать на четыре части и вырезать кочерыжку. Бланшировать в соленой воде, приправленной майораном.

Очистить и мелко нарезать лук, затем слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла. Затем добавить мясной фарш и длиннозерный рис, потушить, добавить соль, перец и паприку. Добавить мясной бульон и потушить в сковороде на слабом огне под крышкой на 20 минут.

Слоями выложить в форму капусту и смесь риса с мясным фаршем.

Сверху нанести на блюдо сметану и присыпать сыром.

- Время в приборе: 60 минут
- Положение противня: 2

Франкской клецка

Ингредиенты:

- Приблизительно 1 кг мяса индейки, нарезанного соломкой
- 1 маленькая банка консервированных грибов с маленькими шляпками
- 500 г нарубленного лука
- 1 кг теста для клецек
- 400 г тертого сыра
- 250 мл сливок

Приготовление:

Посолить и поперчить индейку, добавить приправы. Потушить нарезанный лук. Полностью слить жидкость из грибов. Смешать мясо, лук и грибы и выложить в форму. Смешать тесто и сыр, выложить сверху на индейку. Залить все сливками.

- Время в приборе: 75 минут

– Положение противня: 1

блюд. Температура и время приготовления заданы заранее.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данный прибор имеет набор автоматических режимов для приготовления следующих

Блюдо	Положение противня
Пицца, заморож.	3
Пицца Америк., заморож.	1
Пицца, охлажденная	3
Мини-пиццы, заморож.	1
Картофель Фри	3
Крокеты	3
Картофельные Биточки	3
Хлеб/Булочки	3
Хлеб/Булочки, заморож.	3
Ябл. Штрудель, заморож.	3
Рыбное Филе, заморож.	3
Куриные Крылья	3
Лазанья/Кан-лони, замор.	*3



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

