

ЯКИЙ СВІТ НА СМАК?



Electrolux

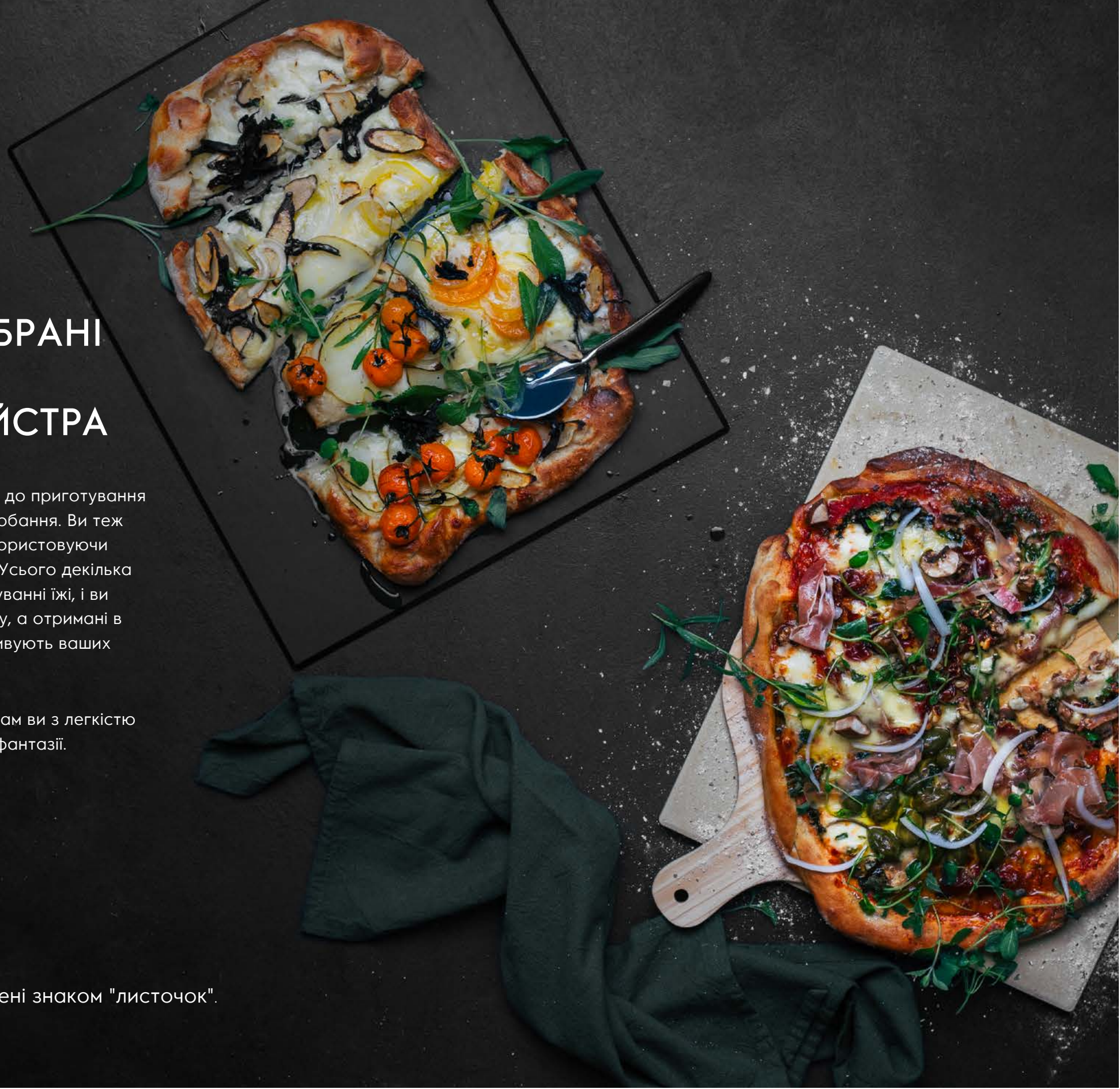
ПРАВИЛЬНО ПІДІБРАНІ АКСЕСУАРИ СТВОРЮЮТЬ МАЙСТРА

Все змінюється: наш спосіб життя, підхід до приготування їжі, способи її вживання та смакові уподобання. Ви теж можете швидко стати шеф-кухарем, використовуючи правильно підібрані кухонні аксесуари. Усього декілька предметів, які допоможуть вам у приготуванні їжі, і ви відчуєте ще більшу насолоду від процесу, а отримані в результаті смаки й аромати напевно здивують ваших друзів і близьких.

Завдяки правильним кухонним аксесуарам ви з легкістю втілите навіть найвитонченіші кулінарні фантазії.



Вегетаріанські рецепти відмічені знаком "листочок".





СОЛЬОВИЙ КАМІНЬ

Сольовий камінь, виготовлений з рожевої гімалайської солі, — це ваш інноваційний спосіб еко приготування їжі та вражаючої презентації страв. Можна використовувати його на плиті та грилі, у духовці або ж просто в охолоджену вигляді для подачі страв. Кожна страва з ним стане чудовим досвідом. Мікроелементи проникають у страви, природним чином збагачуючи смак і додаючи тим самим абсолютно нові аромати. Сталева платформа надає сольовому каменю стилю, а його поверхня, залежно від вашого вибору, залишається гарячою або холодною. Це дозволяє подавати охолоджені десерти прямо з морозильної камери або гарячі страви щойно з печі. Також можна готувати страви безпосередньо за столом, перед вашими гостями!

Можете знайти продукт E2SLT у нашому онлайн-магазині: **electrolux.ua**

САЛАТ З КІНОА І СОУСОМ ЧІМІЧУРРІ

ІНГРЕДІЄНТИ

750 г курячого філе
180 г кіноа
500 мл води
400 г вареної зеленої сочевиці
55 г смаженого гарбузового насіння
40 г смаженого насіння соняшнику
2 зубчики часнику
2 чайні ложки копченого перцю
4 столові ложки оливкової олії
2 столові ложки яблучного оцту пучок м'яти

СОУС ЧІМІЧУРРІ

60 мл яблучного оцту
3 пера зеленої цибулі
1 зелений перець чилі без кісточок
1 склянка листя петрушки
1 склянка листя м'яти
шампури для шашлику

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Закип'ятіть воду, додайте промиту кіноа та варіть на слабкому вогні до розм'якшення (близько 12 хвилин), потім відставте, щоб охолодити. Поріжте філе курки великими шматочками, покладіть до мисочки та додайте часник, сіль і мелений чорний перець, ретельно перемішайте. Далі нанизуйте на шампури філе. Залиште на 10 хвилин, щоб м'ясо замаринувалося.

У цей час змішайте дрібно нарізану цибулю, петрушку, м'яту, оцет, перець чилі і сіль в густу суміш.

У великій мисці змішайте охолоджену кіноа, зелену сочевицю, подрібнену м'яту, насіння соняшнику, яблучний оцет і 2 столові ложки оливкової олії, приправте сіллю і перцем.

Нагрійте **сольовий камінь** за максимально можливої температури, яку дозволяє інструкція до каменю, змастіть замариноване м'ясо на шампурах оливковою олією, що залишилася, і смажте по 4 хвилини з кожного боку.

Подавати з салатом з кіноа, соусом чимічуррі і лаймом.

КОТЛЕТИ З ТЕЛЯТИНИ З ОРЕГАНО І САЛАТОМ ІЗ БІЛОЇ КВАСОЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 котлети з телятини
400 г вареної білої квасолі
30 г вершкового масла
100 г руколи
60 мл лимонного соку або соку лайма
1 столова ложка лимонного соку
1 столова ложка листя орегано
1 червона цибуля середнього розміру
2 великих рожевих помідори
2 столових ложки оливкової олії
морська сіль свіжомелений перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Приготуйте пасту з вершкового масла, лимонного соку й орегано, а потім натріть нею заздалегідь приготовані котлети з телятини та смажте на гарячому **сольовому камені** впродовж 4-5 хвилин з кожного боку. Після жаріння відкладіть котлети на дошку і накрийте алюмінієвою фольгою, щоб м'ясо відпочило.

Підсушену квасолі, нарізані кубиками помідори без насіння і нарізану кільцями червону цибулю треба змішати в мисочці разом із лимонним соком та оливковою олією, приправити морською сіллю і перцем.

Подавати котлети можна розрізаними разом із бобовим салатом і руколою



ХРУСТКА ФОРЕЛЬ ІЗ ЛИМОННОЮ САЛЬСОЮ ТА ЗЕЛЕНИМ САЛАТОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 філе (близько 200 г) форелі
або іншої улюбленої риби
100 мл оливкової олії
100 мл ріпакової олії
50 г стручкової квасолі
50 мл лимонного соку
2 лимони
1,5 столової ложки липового меду
пучок петрушки
пучок кропу
пучок тонкої зеленої цибулі
2 столових ложки каперсів
мікс салат: ромен бебі,
польовий салат, рукола,
шпинат
1 маленький зелений огірок
1 зелений перець
морська сіль і свіжозмелений
чорний перець (грубого помелу)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Очистіть філе, промийте під водою і ретельно висушіть паперовим рушником. Приправте свіжомеленим перцем і цедрою з одного лимона, потім намажте олією з обох боків і залиште на одну годину, щоб риба замаринувалася.

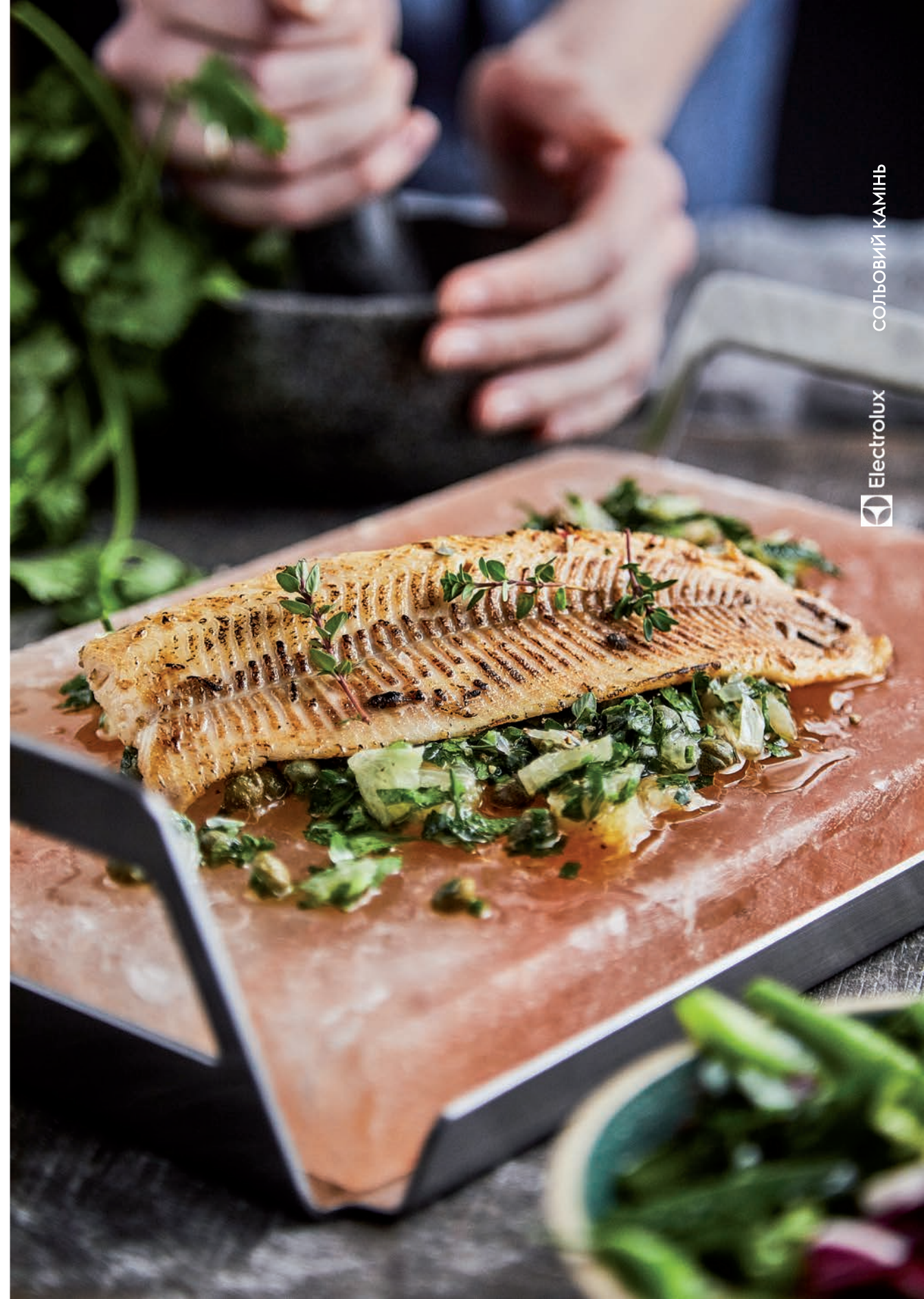
У цей час викладіть каперси, цедрю одного лимона, очищені й тонко нарізані лимони, які залишилися, цукор і подрібнені трави в миску — змішайте, повільно додаючи оливкову олію, щоб отримати консистенцію густих вершків. У кінці додайте мелений перець і відкладіть, щоб смаки змішалися.

Промийте мікс салату і висушіть, розірвіть його додатково руками на дрібні шматочки й покладіть у миску. Наріжте перець і огірок у формі напівмісяців, очистьте зелену квасолю та поріжте її на дрібні шматочки. У високому блюді змішайте лимонний сік і мед блендером, далі продовжуйте змішувати і повільно додайте олію, доки не отримаєте кремоподібну консистенцію.

У кінці додайте 3-4 столових ложки оливкової олії, приправте сіллю і перцем.

Нагрійте **сольовий камінь**, викладіть на нього рибу тією стороною, на якій залишилася шкіра, і смажте близько 4 хвилин, поки шкіра не стане хрусткою, а потім переверніть і смажте ще 1-2 хвилини.

Подавайте форель на лимонній сальсі у супроводі зеленого салату.





БУРГЕР З ТЕЛЯТИНИ З ПЕРЦЕМ ГРИЛЬ, ОГІРКОВОЮ РАЙТОЮ ТА РЕЛІШ ХАЛАПЕНЬО

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г телячого фаршу
(бажано шийна частина)
280 г натурального грецького
йогурту
280 г томатного пюре
55 г білого цукру
300 мл маринованого перцю
халапеньо
2 червоні перці середнього
розміру
2 булочки для бургерів
1 зелений огірок середнього
розміру
1 столова ложка подрібненого
листя м'яти
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка меленого
коріандру
2 зубчики часнику
листя шпинату
морська сіль і чорний перець
(грубого помелу)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змастіть перець олією і запікайте в духовці, розігрітій заздалегідь до 180 C, до моменту, поки шкірка не стане чорною. Покладіть запечені перці в миску, щільно оберніть їх алюмінієвою фольгою і дайте відстоятися приблизно 10 хвилин, потім ножом обережно очистіть перці від шкірки та насіння.

Наріжте тонкими смужками та помістіть в посудину.

В окремій мисці змішайте йогурт, відокремлений від надлишку води, та натертий на великій терці зелений огірок без кісточок, нарізану м'яту, дрібно нарізаний часник, сіль, кмин і коріандр. Відкладіть, щоб смаки та запахи змішалися.

Змішайте перець халапеньо, цукор, часник і томатне пюре до отримання майже однорідного соусу — так, щоб шматочки перцю залишалися помітні. Перелийте готовий соус на сковороду з товстим дном і варіть близько 5 хвилин (або доки соус не випарується і не загустіє).

Ретельно перемішайте фарш з перцем і сформуйте його в 4 котлети для бургера, потім змастіть їх оливковою олією і смажте на дуже гарячому сольовому камені приблизно по 3 хвилини з кожного боку або до випікання бургера усередині.

Розріжте булочку навпіл, змастіть оливковою олією і злегка обсмажте з внутрішньої сторони на соляному камені, а потім зворотню сторону булочки змастіть ложкою соусу з перцем халапеньо і огірковою райтою, покладіть на бургер запечений перець і шпинат.

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

З ІМБИРНИМ МАРИНАДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

12 сирих тигрових / королівських креветок
50 г вершкового масла
1,5 столові ложки білої пасти місо
1 чайна ложка нарізаних водоростей норі
1 столова ложка тертого свіжого імбиру
ріпакова олія
часточки лайму для подачі
палички для шашлику

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Розтопити вершкове масло в каструлі, додати водорості норі й третій імбир. Ретельно перемішати з пастою місо. Перекласти в миску і відкласти в тепле місце.

Нагріти **сольовий камінь до максимальної температури, яку дозволяє інструкція до каменю.** Нанизати креветки на шампури. Покропити олією та обсмажити по 4-5 хвилин з кожного боку до стану хрусткої скориночки.

Гарячі креветки подавати з імбирним маринадом і шматочками лайму.

Рецепт можна знайти за посиланням:
<https://youtu.be/CcM2Yk76HPk>





СТЕЙК БАВЕТ з СОУСОМ ЧІМІЧУРРІ, ПЮРЕ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЇ СЕЛЕРИ І ЧЕРВОНОГО ПЕРЦЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

800 г очищеного від прожилок м'яса Бавет
1 кг кореня селери
50 г холодного масла в кубиках
50 мл гарячих вершків 30%
1 столова ложка солодкого копченого перцю
1 столова ложка меленого перцю
грубомелений червоний перець

СОУС ЧІМІЧУРРІ

125 мл винного оцту
2 філе анчоусів
2 зелені перці чилі
1 зелений перець чилі без насіння
1 чашка листя петрушки
1/2 чашки листя м'яти
2 столові ложки листя чебрецю
2 зубчики часнику
1 столова ложка липового меду
1 столова ложка оливкової олії

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Подрібніть усі інгредієнти для соусу чимічуррі у блендері до стану пасти середньої густини та відкладіть отриману суміш на деякий час.

Селеру треба натерти оливковою олією, посипати сіллю і перцем за смаком. Загорніть селеру у фольгу і запікайте до розм'якшення в духовці за температури 180 градусів приблизно 30-40 хвилин. Після випікання трохи охолодіть селеру та зніміть шкірку. Далі поріжте і змішайте у блендері з половиною вершків. При змішуванні додайте холодну олію через отвір у кришці, а якщо пюре вийшло занадто густе, додайте вершки, що залишилися. Приправити готове пюре сіллю і червоним перцем.

Повільно нагрійте сольовий камінь до максимальної температури, що дозволяє інструкція, посипте паприкою і перцем, смажте по 2-3 хвилини з кожного боку (або до бажаного ступеня обсмаження), а потім покладіть на дошку на кілька хвилин, щоб м'ясо відпочило.

Подавайте стейк разом із пюре з селери та чайною ложкою соусу чимічуррі зверху.

ПІТА З ПІКАНТНОЮ КУРКОЮ, МАРИНОВАНОЮ ЧЕРВОНОЮ ЦИБУЛЕЮ, СОУСОМ САЛЬСА ВЕРДЕ І М'ЯТОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г курячої грудки або м'ясо
гомілки 200 мл води
150 мл винного оцту
60 мл оливкової олії
3 столові ложки ріпакової олії
2 червоні цибулини середнього
розміру
1 чайна ложка цибульного
порошку
1/4 чайних ложки порошку чилі
1 чайна ложка орегано
1 чайна ложка солодкого
копченого перцю
1 столова ложка меду
1 чайна ложка насіння коріандру
2 столові ложки каперсів
2 столові ложки яблучного оцту
2 столові ложки меду
1-2 гвоздики
1-2 подрібнених зернят кардамону
1 паличка кориці
пучок коріандру
пучок м'яти

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Куряче м'ясо нарізати смужками та
маринувати в спеціях, щільно накрити миску і
бажано залишити в холодильнику на всю ніч.

Закип'ятити воду з оцтом, додати спеції та
варити протягом 5 хвилин, потім злегка
остудити й додати тонко нарізану червону
цибулю. Дрібно нарізати зелень і цибулю,
додати нарізані каперси, оцет і олію,
змішати, приправити сіллю і перцем. Все
повинно мати консистенцію густої суміші.

Замариноване м'ясо смажити порціями на
соляному камені, заздалегідь розігрітому за
найвищої потужності плити, що дозволяє
інструкція до каменю. Потім перенести на
розігріту тарілку.

Подавати з соусом сальса верде, нарізаним
салатом і лавашем, розігрітим на **соляному
камені**.





СВИНИНА САТАЙ

З САЛАТОМ ІЗ ОГІРКА І РЕДИСКИ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г свинячої вирізки
35 г смаженого несолоного
арахісу арахісова олія
2 пера зеленої цибулі
1 великий зелений огірок
1 пучок редису
2 столові ложки соку лайму
1 столова ложка оливкової олії
1 чайна ложка меду
1/2 чашки м'яти
морська сіль
свіжомелений чорний перець

СОУС САТАЙ

140 г смаженого несолоного
арахісу 125 мл кокосового
молока
125 мл гарячої води
60 мл арахісової олії
1 червоний перець чилі
1 чайна ложка меленого кмину
1/2 чайних ложки куркуми
2 столових ложки солодкого
соевого соусу
1 столова ложка рибного соусу

СПОСБ ПРИГОТУВАННЯ

Помістіть усі інгредієнти для соусу у блендер і змішуйте до отримання густої кремової консистенції. Перекладіть половину соусу в миску і відкладіть на деякий час.

Решту змішайте в мисці зі свининою, нарізаною на смужки шириною близько 1 см, щільно накрийте все фольгою і поставте в холодильник мінімум на 1 годину.

Розріжте огірок навпіл, ложкою видаліть насіння і наріжте скибочками по 0,5 см. Наріжте редис тонкими скибочками 1-2 мм і занурте в крижану воду на 10 хвилин, щоб редис став хрустким. Наріжте зелену цибулю на тонкі косі скибочки.

Перекладіть усі інгредієнти в миску, додайте сік лайму, мед, оливкову олію, приправте сіллю і перцем та залиште на хвилину, щоб інгредієнти змішалися. Додайте листя м'яти та подрібнений арахіс.

Нагрівайте сольовий камінь за найвищої потужності плити, що дозволяє інструкція до каменю, візьміть свинину з холодильника і розігрійте. Потім змастіть олією і смажте порціями приблизно 6 хвилин, а після трьох хвилин переверніть м'ясо на іншу сторону.

Перекладіть на тарілку і подайте з салатом і соусом сатай, що залишився.

САЛАТ ЗІ СМАЖЕНИМ СИРОМ ХАЛУМІ НА ГРИЛІ, ІТАЛІЙСЬКИМ КРОПОМ І ЦИТРУСОВИМИ

ІНГРЕДІЄНТИ

220 г сиру халумі
1 апельсин
1 червоний грейпфрут
1 помело
1 італійський кріп середнього розміру жменя кеш'ю
суміш салату мікс
1/4 гранату
2 см шматочок імбиру
2 столові ложки кленового сиропу
2 столові ложки олії
1/2 склянки листя м'яти
сік 1го лайму
1 лимон

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Наріжте сир халумі на шматочки, очистьте від шкірки цитрусові, наріжте фрукти й залиште їх разом із соком в мисці. Наріжте кріп і покладіть в миску з холодною водою, льодом і лимонним соком. Кеш'ю злегка підрум'яньте на гарячій сковороді.

Нагрітий **сольовий камінь** змастіть оливковою олією, покладіть на нього скибочки сиру халумі та обсмажте їх з кожного боку близько 3,5 хвилин, поки сир не почне легко відділятися від каменю.

Змішайте тертий імбир, сік лайму, оливкову олію і кленовий сироп, приправте щіпокою солі і перцю та варіть отриманий соус деякий час у каструлі, поки він не загусне, а потім додайте в миску нарізану м'яту.

Розкладіть промиту салатну суміш на блюдо, додайте сир, висушений кріп, цитруси та горіхи. Посипте зернами гранату і залийте м'ятним соусом.



ФАРШИРОВАНА СКУМБРІЯ З ПАСТОЮ З ПЕРЦЮ, РОДЗИНКАМИ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 свіжі і підготовані скумбрії
6 зубчики часнику
2 столові ложки запеченої пасти з перців
2 столові ложки смажених кедрових горіхів
2 столові ложки томатної пасты
2 столові ложки султанських родзинок
1 столова ложка граната і медової патоки
1 цибуля середнього розміру
склянка листя петрушки
ріпакова олія для змащування риби
свіжомелений перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Підготуйте рибу так, щоб не відрізати хвіст і залишити дві частини сполучені. Посипте її свіжомеленим перцем. Усі інгредієнти, які підготовлені для фаршу, змішайте блендером до однорідної суміші.

Приготовану пасту поділіть на 4 порції та розмістіть на нижній частині риби, прикриваючи її верхньою та делікатно притискуючи. Рибу зв'яжіть шнурочком в декількох місцях і змастіть олією.

Розігрійте **сольовий камінь** і запікайте на ньому скумбрію протягом 4-5 хвилин з кожного боку. Подайте приготовану страву з чабататою та пряною оливковою олією.



INFI GRILL

Подобається смак приготованих на грилі страв? Вам не потрібно чекати літа, щоб його відчути. Завдяки цьому кухонному аксесуару ви маєте можливість замінити свою звичайну плиту на справжній гриль, який доступний цілий рік.

Infi Grill - підходить і працює на будь-яких кухонних плитах: індукційних, керамічних і газових. Infi Grill рівномірно підсмажує будь-які продукти завдяки швидкому розподілу тепла по всій поверхні. Спеціальне покриття запобігає прилипанню, тому вам знадобиться менша кількість олії, що зробить ваші страви кориснішими та менш калорійними. Плита легко очищується. Усе це означає, що ви можете здивувати своїх близьких кулінарними шедеврами: соковитими стейками, ароматними овочами та свіжими морепродуктами, коли вам заманеться. Ідеальні кулінарні враження гарантовані під час кожного приготування їжі.

Продукт E9HL33 можна знайти в нашому онлайн-магазині: electrolux.ua

ФІЛЕ СВИНИНИ НА ГРИЛІ

З СОУСОМ ТАХІНІ

ІНГРЕДІЄНТИ

1000 г свинячої вирізки
140 г тахіні
45 г подрібненого
солоного арахісу
125 мл кокосового молока
2 столові ложки рибного
соусу
2 столові ложки соку лайма
1 столова ложка меду плюс
додаткова порція
1 столова ложка кунжутної
олії 1 перець чилі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте тахіні, кокосове молоко, рибний соус, мед, сік лайма і олію. Очистіть свинину від зайвих жирових прошарків і наріжте товстими скибочками, шириною приблизно 2 см. Покладіть половину тахіні та м'яса у велику миску, ретельно перемішайте і залиште маринуватися мінімум на 15 хвилин.

Після зазначеного часу нанизайте м'ясо на попередньо змочені шампури. Нагрійте **Infi Grill** на середньому вогні, готуйте шашлик протягом 2-3 хвилин з кожного боку, або до моменту, поки м'ясо не буде готове всередині. Покладіть приготоване м'ясо на тарілку, додайте нарізаний чилі, посипте зверху арахісом, акуратно залийте все медом і подайте з соусом тахіні.

ТАКО ЗІ СМАЖЕНОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г ростбіфа / антрекот
1 червона цибулина
2 перці чилі
2 зубчики часнику
2 столові ложки ріпакової олії
1 пучок коріандру
1 чайна ложка меленого коріандру
1 упаковка кукурудзяних коржів
вищого гатунку
1 пучок римського салату
сметана
гуакамолє
2-3 лайми, нарізані дольками

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Розігрійте **Infi Grill** і обсмажте близько 4-5 хвилин з кожного боку розрізану навпіл цибулю, перець чилі та часник до золотистого і м'якого стану. Перекладіть у блендер, додайте свіжий і мелений коріандр, усе змішайте з олією до отримання однорідної маси. Покрийте м'ясо маринадом, щільно загорніть його у фольгу і залиште в холодильнику на ніч.

Наступного дня вийміть м'ясо з холодильника і почекайте, поки нагріється до кімнатної температури.

Нагрійте **Infi Grill** і смажте м'ясо близько 4-5 хвилин з кожного боку або до досягнення вашого улюбленого рівня прожарювання. Після приготування зніміть м'ясо з гриля і дайте йому відпочити протягом 3-4 хвилин. Потім наріжте м'ясо тонкими скибочками.

Подавати з коржами, сметаною, листям салату і гуакамолє. Крім того, ви можете додати лайм і листя коріандру.

Рецепт можна знайти за посиланням:
<https://youtube.com/XifKY50>



КУРЯЧИЙ ШАШЛИК

З ПІКАНТНИМ ГОРІХОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг курячого філе
300 г смаженого несолоного арахісу
180 г коричневого пальмового цукру
250 мл гарячої води
2-3 лайми
4 дрібно нарізані зубчики часнику
4 довгих дрібно нарізаних перців чилі
2 столові ложки арахісового масла (Плюс додаткова порція)
1 чайна ложка пластівців морської солі
1 пучок тайського базиліка
24 довгих шампури, змочених водою

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте часник, перець чилі, сіль, горіхи, цукор, оливкову олію і гарячу воду. Покладіть половину соусу в миску і залиште на деякий час. У другій половині соусу замаринуйте курячі грудинки, нарізані смужками шириною близько 1 см, ретельно перемішайте так, щоб вони були покриті соусом з усіх боків, і відправте м'ясо до холодильника мінімум на 1 годину. Через годину нанизуйте м'ясо на шампури, змочені у воді.

Розігрійте **Infi Grill** до максимуму, покладіть на нього підготовлені шампури з м'ясом, змащені з обох сторін арахісовим маслом, обсмажте 3-4 хвилини з кожного боку, поки курка не запечеться всередині, а зовні не стане золотистою.

Подайте з рештою горіхового соусу, дольками лайму і листям тайського базиліка.



INFI GRILL

Electrolux



ЯЛОВИЧИЙ БУРГЕР З ПАНЧЕТОЮ, МАЙОНЕЗОМ З ЕСТРАГОНОМ, МАРИНОВАНИМИ ОВОЧАМИ ТА ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г яловичого фаршу, наприклад, антрекот або шия
150 г домашнього майонезу
100 г листя шпинату або листя римського салату
70 г панірувальних сухарів
12 скибочок круглої панчети
6 чіабат
1 зубчик часнику
2 столові ложки молока
1 столова ложка томатної пасти або кетчупу
1 столова ложка вустерського соусу
2 столові ложки нарізаного листя петрушки
2-3 столові ложки натурального яблучного оцту
1 чайна ложка діжонської гірчиці
1 столова ложка нарізаного листя естрагону
1 банка карамелізованої червоної цибулі
2-3 маринованих огірків
морська сіль і чорний мелений перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте майонез, гірчицю та естрагон і залиште на деякий час, щоб смаки поєдналися між собою. Карамелізовану цибулю змішайте з оцтом і дайте постояти. Огірки наріжте тонкими скибочками.

Висипте панірувальні сухарі у велику миску, залийте молоком і дочекайтеся, поки вони не стануть м'якими. Додайте фарш, часник, концентрат, вустерський соус, петрушку та все ретельно перемішайте до однорідної маси. Приправте сіллю і меленим перцем.

Сформуйте 6 котлет і загорніть їх в скибочки панчети, один зверху та один знизу.

Розігрійте **Infi Grill**, смажте гамбургери протягом 3-4 хвилин або до бажаного ступеня прожарювання. Чіабати розріжте навпіл і злегка обсмажте з внутрішнього боку.

Змастіть майонезом обидві частини булочки, потім покладіть трохи листя шпинату і римського салату, столову ложку карамелізованої цибулі і скибочки огірка, накрийте другою половиною булочки. Крім того, ви можете додати скибочку сиру чедер.

САЛАТ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ, СИРОМ БУРАТА, ЛИМОННИМ ДРЕСИНГОМ, М'ЯТОЮ І БАЗИЛІКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 зелене цукіні
1 червоний перець
1 жовтий перець
1 баклажан
1 склянка свіжого базиліку
1 стакан свіжої м'яти
1 сир бурата або моцарела
ріпакова олія для маринування
кабачків
1 чайна ложка сушеного орегано
1 столова ложка лимонного соку
2 столові ложки оливкової олії
1/2 чайної ложки діжонської
гірчиці
1 зубчик часнику
морська сіль і мелений чорний
перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Цукіні нарізати кільцями товщиною близько 1 см, залити 3 столовими ложками ріпакової олії, додати орегано і дрібно нарізаний часник.

Цукіні покрити маринадом та обсмажити на грилі приблизно протягом 1 хвилини з кожного боку на **Infi Grill** – таким чином овочі залишаться хрусткими.

У мисці змішайте всі інгредієнти для заправки: лимонний сік, гірчицю та оливкову олію.

Розкладіть шматочки різнокольорових кабачків на тарілці, поряд з ними покладіть сир, залийте заправкою і посипте сіллю і свіжомеленим перцем.

Додайте базилік і м'яту.



INFI GRILL

Electrolux



СЕНДВІЧ З ЯЛОВИЧИМ СТЕЙКОМ, КОРИЧНЕВИМИ ГРИБАМИ ТА СИРОМ КАМАМБЕР

ІНГРЕДІЄНТИ

600 г стейк Бавет
100 г домашнього майонезу
20 г вершкового масла
12 коричневих великих і плоских
грибів
8 скибочок пшеничного хліба на
заквасці
8 тонких скибочок сиру
камамбер
2 пучки крес-салату
1 столова ложка сушених білих
грибів
1 столова ложка рубаного
розмарину
2 столові ложки пластівців
морська сіль
2 столові ложки хрину зі
сметаною оливкова олія

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

В ступці подрібнити та натерти гриби, змішати з
рубаними голочками розмарину і сіллю. Злегка
перемішати, намагаючись не сильно ламати пластівці
солі.

Змішати майонез з хрином.

Розігріти вершкове масло на сковороді та обсмажити
гриби близько 6-8 хвилин, щоб вони були м'якими, але
все ще твердими.

Нагрівайте **Infi Grill** на середньому вогні. Змастіть
скибочки хліба оливковою олією та обсмажте з обох
боків. Поставте в тепле місце.

Змастіть стейки оливковою олією з одного боку,
посипте половиною ложки трав'яної солі, покладіть на
гриль і смажте близько 1 хвилини. Потім переверніть,
покладіть дві скибочки сиру і почекайте близько 3-4
хвилин, щоб сир розтопився.

Половину скибочок хліба треба намазати соусом з
хрину і викласти зверху м'ясо, потім ще трохи майонезу,
грибів і крес-салату, накрити другою скибочкою хліба.
Розріжте навпіл і відразу ж подайте з трав'яною сіллю,
що залишилася.

СТЕЙК ІЗ ЯЛОВИЧОЇ ВИРІЗКИ, З ЧЕРВОНИМ ПЕРЦЕМ, З СОУСОМ З ВІСКІ ТА КОРТАПЛЯНОЮ ЗАПІКАНКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г яловичого філе
500 мл домашнього яловичого
бульйону
60 мл 36% вершків
60 мл віскі
2 цибулини шалот середнього
розміру
2 зубчики часнику
1 столова ложка олії
1 столова ложка оливкової олії
1 столова ложка червоного перцю
ріпакова олія

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗАПІКАНКИ

1 кг картоплі
250 мл 36% вершків
1 зубчик часнику
1/2 чайної ложки вершкового масла
1 столова ложка свіжого листя
чебрецю
125 г тертого сиру
(наприклад, бурштин, чедер,
манчего, грюер та ін.)
якісний "жовтий" сир)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Вийміть вирізку з холодильника і нагрійте до кімнатної температури.

Розігрійте вершкове масло на сковороді на середньому вогні та обсмажити дрібно нарізану цибулю. Коли вона охолоне, додати дрібно нарізаний часник і смажити близько 4 хвилин, поки овочі не стануть м'якими. Потім додати червоний перець і смажити близько хвилини.

Налити віскі в сковороду і підпалити його. Коли вогонь згасне, додати яловичий бульйон і вершки, все зварити, а потім зменшити вогонь. Готувати близько 12-15 хвилин або доки кількість соусу не зменшиться удвічі. Змастити м'ясо олією з обох боків, приправити морською сіллю і перцем грубого помелу. Обсмажити на Infi Grill близько 3 хвилин з кожного боку або доки ви не досягнете свого улюбленого ступеня просмажування.

Перекладіть м'ясо на підігріту тарілку. Подавати з порцією кортапляної запіканки та соусом.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАПІКАНКИ

Нагрійте духовку до 200 ° C. Підготуйте термостійку форму розміром близько 12 x 22 см. Натріть її дрібним зубчиком часнику, потім змастіть олією.

Очистіть картоплю і наріжте її тонкими скибочками завтовшки близько 1-2 мм. Не промивайте нарізану картоплю. Розташуйте перший шар картоплі в нижній частині форми так, щоб скибочки перекривали одна одну приблизно на 1 см. Трохи посоліть, а потім покладіть ще один шар картоплі і знову посоліть. Розташуйте наступний шар картоплі, що залишилася, так само. Посипте останній шар чебрецем.

Залийте картоплю вершками, накрийте страву кришкою або (щільно) алюмінієвою фольгою. Поставте в духовку і випікайте впродовж 60 хвилин.

Акуратно зніміть кришку або фольгу.

Посипте запіканку сиром і запікайте без кришки ще впродовж 15 хвилин.





ШАШЛИК ІЗ ЧОРИЗО І КРЕВЕТОК З СОУСОМ ПІРІ-ПІРІ ТА ПЮРЕ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ, ЗІ СМАЖЕНОЮ ОЛІЄЮ І ОРЕГАНО

ІНГРЕДІЄНТИ

16 очищених королівських
креветок
16 штук чорізо
100 г вершкового масла
100 мл 36% вершків
60 мл лимонного соку
60 мл оливкової олії
2 великі перці чилі
1 цвітна капуста
2 чайні ложки томатної пасту
1 чайна ложка солодкого
копченого перцю
2 чайні ложки білого цукру
1 столова ложка нарізаного
листя орегано
1/4 чайної ложки каєнського
перцю
2 столові ложки ріпакової
олії
1 зубчик часнику
морська сіль і перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Розділіть цвітну капусту, змішайте з ріпаковою олією, приправте сіллю і перцем. Випікати до готовності приблизно 15 хвилин у духовці за температури 160 ° С.

Розігріти олію на сковороді та нагрівати до світло-коричневого кольору. Зняти з вогню і вилити в миску.

Покладіть запечену цвітну капусту у блендер, додайте смажену олію і змішайте. Додайте теплі вершки, щоб досягнути потрібної консистенції, приправте сіллю, перцем і орегано. Часник, перець чилі, лимонний сік, томатний концентрат, оливкову олію, перець, паприку і цукор змішати блендером у високому контейнері до консистенції гладкої пасту.

Оберніть шматочки чорізо креветками та нанизуйте їх на шампури, змочені у воді. Нагрівайте Infi Grill на максимум. Змішайте половину пасту пірі-пірі в мисці з 2 столовими ложками олії. Змастіть приготовані шашлики маринадом, обсмажте на грилі впродовж 3 хвилин з кожного боку.

Подавати з порцією пюре з цвітної капусти та соусом пірі-пірі, що залишився.

КОРЖИКИ ГРИЛЬ З САЛЯМІ ТА СИРОМ АБО З ОВОЧАМИ У ВЕГЕТАРІАНСЬКІЙ ВЕРСІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

600 г універсального
пшеничного борошна
300 г тертого сиру моцарела
240 г тертого сиру чедер
180 г італійської пікантної
салямі
180 г сушених помідорів в
трав'яній олії
95 г грецького йогурту
80 мл оливкової олії
250 мл води
оливкова олія
чорний перець грубого
помелу кусочки лайму

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Додайте борошно, олію, йогурт, воду, сіль в миску планетарного робота і замісіть тісто, щоб вийшла кулька. Покладіть тісто на злегка посипану борошном дошку і місіть тісто руками декілька хвилин, поки воно не стане гладким і еластичним. Сформуйте кульку, яку покладіть у велику, злегка змащену олією миску, накрийте фольгою. Залиште в теплом місці на 30 хвилин, щоб тісто піднялося.

Через 30 хвилин дістаньте тісто і розділіть його на 6 порцій. Помістіть кожну частину на злегка посипану борошном поверхню та розкотіть тісто в овал розміром приблизно 20 см x 28 см. У половину отриманої форми з тіста викладіть салямі (у вегетаріанській версії викладайте висушені помідори) і два види сиру, головне — залиште береги, близько 2 см від краю. Зліпіть коржик (дві сторони між собою).

Розігрійте **Infi Grill** на найвищій температурі. Змастіть коржик олією і смажте порціями протягом 2-3 хвилин з кожної сторони. Покладіть готові коржик на тарілку, посипте меленим перцем. Прикрасьте кусочками лайму.





ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ

З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ І МАЛИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

16 шматочків дріжджового
пирога
125 г свіжої малини
100 г молочного шоколаду
50 г вершкового масла
60 мл молока
2 яйця
2 столові ложки цукрової
пудри

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У мисці злегка збийте яйця з з ложкою цукрової пудри та розтопленим вершковим маслом. У каструлі закип'ятіть 200 мл води й поставте зверху миску з поламаним шоколадом та розчиніть усе це до стану однорідної маси. Будьте обережні, щоб не перегріти шоколад.

Змастіть скибочки пирога рідким шоколадом і покладіть декілька ягід малини з однієї сторони. Накрийте все другою скибочкою і злегка притисніть. Скибочки змастіть яєчною сумішшю та обсмажте на середньо підігрітому **Infi Grill** близько 3 хвилин з кожного боку, щоб вони стали золотавими, а шоколадна начинка з фруктами злегка підігрітою.

Подавати відразу ж, посипавши цукровою пудрою або з кленовим сиропом.

КАМІНЬ ДЛЯ ПІЦИ



Камінь для піци перетворить твою кухню на справжній італійський ресторан. Отримайте ефект випікання як в кам'яній печі, в якій можна приготувати різні страви італійської кухні: піцу, хліб, булочки, кальцоне, і навіть пиріг на десерт.

Умови використання дуже прості — достатньо помістити камінь для піци на 30 хвилин у духовку, розігріту на 230 градусів. Потім викласти страву на камінь і диво! Далі насолоджуєшся справжнім італійським смаком.



ПІЦА МАРГАРИТА

В НЕАПОЛІТАНСЬКОМУ СТИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ

570 г італійського пшеничного борошна для піци типу 00
плюс борошно для посипання
330 мл теплої кип'яченої води
2 г свіжих дріжджів
1 столова ложка оливкової олії
1 шматочок моцарели в кульці
125 мл томатної пасты або консервованих помідорів
подрібнений зубчик часнику,
чайна ложка коричневого цукру
сіль, чорний перець,
свіжий базилік для декору

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Просіяти борошно у мисці і додати дріжджі. Сухі інгредієнти перемішуйте повільно, додаючи всю воду. Вимішуйте суміш не менше 12-15 хвилин, поки тісто не стане гладким і добре заміситься. Покладіть його в нагріту миску, злегка посипану борошном, оберніть її щільно фольгою і залиште підійматися в холодильнику, бажано на ніч. Якщо ви хочете використовувати тісто в той же день, поставте миску в тепле місце. Можна використовувати піч з функцією доведення тіста.

Коли тісто подвоїться в розмірах, вийміть його на стільницю, злегка посипавши борошном, розділіть на кульки. Кожну порцію тіста знову замісити і сформувати кульки. Готові кульки викладіть на плоску тарілку, накрийте фольгою і нехай тісто знову підніметься.

Коли тісто для піци підніметься, приготуйте соус.

У невеликій каструлі доведіть до кипіння томатну пасту або помідори, заздалегідь перемелені в блендері, додайте вичавлений через прес часник, цукор, сіль і перець. Потримайте одну хвилину на слабкому вогні. Перекладіть у миску і дайте охолонути. Злити розсол з сиру і нарізати кульки моцарели тонкими скибочками.

Розігрійте духовку до максимальної температури, встановивши верхній і нижній нагрів. Помістіть **камінь** на плоску підставку для випічки або решітку і поступово розігрівайте його разом із духовкою починаючи з холодного стану близько 30 хвилин.

Коли тісто підніметься, вийміть порцію на посипану борошном поверхню, розминаючи пальцями, та розтягуйте потроху, щоб отримати тонкий круглий корж.

Перекладіть на дерев'яну тацю, посипану борошном. Тісто тонко змастіть підготовленим соусом, залишаючи 2 см на чисті бортики. Додайте скибочки моцарели. Перекладіть піцу на камінь. Випікайте близько 7 хвилин.

Готову піцу нарізати шматочками і посипати зверху свіжим базиліком. Додатково можна збризнути оливковою олією.

ПІЦА БІЯНКА

З БІЛОЮ КОВБАСОЮ ТА ФЕНХЕЛЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ

225 г борошна італійського 00
125 мл теплої води
2 кульки моцарели
2 сирі білі свинячі ковбаски
1 пучок італійського кропу
3 столові ложки густих 18%
вершків 1 пакетик / чайна ложка
сушених розчинних дріжджів
1 столова ложка оливкової олії
1 столова ложка лимонного
соку
1 чайна ложка насіння фенхелю
½ чайної ложки солі
½ чайної ложки цукру
1 зубчик часнику
перець
додаткове борошно (для
посипання, якщо тісто занадто
липке)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Покладіть дріжджі разом з цукром у теплу воду (має бути трохи тепла, але не гаряча). Змішайте і відкладіть на 3 хвилини. Додайте до борошна сіль, олію та воду з дріжджами. Перемішайте (бажано рукою або ложкою в один бік), а після поєднання інгредієнтів замісіть в однорідне тісто (також можете замісити всі інгредієнти міксером). Коли тісто буде липким, додайте трохи борошна. Якщо куля тіста м'яка, еластична і не липне до рук, накрийте тісто вологим рушником і дайте йому відпочити принаймні 30-40 хвилин. Після закінчення цього часу викладіть папір для випічки на стільницю, а потім розтягніть тісто руками, надаючи йому круглої форми. Фенхель помити і нарізати вісімками, покласти в миску і маринувати в невеликій кількості оливкової олії, перцю і столової ложки лимонного соку.

У вершки вичавити часник, додати насіння фенхелю, щіпку солі та перцю і ретельно перемішати, викласти на тісто.

Зверху на крем покласти фенхель, шматочки білої ковбаси без шкіри і моцарелу, розрізану на великі шматочки.

Розігрійте духовку до максимальної температури поступово, починаючи з холодної духовки, в ажливо - верхній і нижній обігрів. На пласку дошку покладіть камінь для піци і розігрівайте. Як тільки прогріється, покладіть піцу на камінь.

Випікайте 8-10 хвилин.



КАМІНЬ ДЛЯ ПІЦИ

Electrolux



ХЛІБ НААН

З ЧАСНИКОМ І КОРІАНДРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

230 г пшеничного борошна
125 мл теплого молока,
пласка чайна ложка цукру
1 чайна ложка солі
4 г сухих дріжджів
1 столова ложка рослинної олії
100 мл натурального грецького
йогурту
1 столова ложка нарізаного часнику
(або більше на ваш смак)
2 столові ложки вершкового масла
(розчиніть на слабкому вогні перед
використанням)
свіжий коріандр

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У миску міксера додайте молоко, цукор, дріжджі і відкладіть на 15 хвилин, поки дріжджі не почнуть працювати. У приготовану суміш додайте просіяне борошно, сіль, масло і йогурт. Замісити тісто на низькій швидкості кінчиками міксера. Тісто має бути еластичним, а в разі потреби можете додати ще трохи борошна. Миску накрийте вологим рушником і залиште в теплому місці на 30 хвилин, поки тісто не підніметься. Можете для цього використовувати спеціальну програму в духовці.

Знову делікатно замісіть тісто і розділіть на частини, кожен з яких розкотіть до плоского стану.

Розігрійте духовку до 200 градусів з нижнім і верхнім обігрівом.

На плоскому деко розмістіть камінь і розігрівайте протягом 30 хвилин. Готове тісто викладіть на камінь. Запікайте протягом 3 хвилин, поки тісто не підніметься і з'явиться рум'яна скоринка. Після вказаного часу дістаньте готовий хліб, полийте гарячою олією і посипте коріандром.

СІЛЬСЬКИЙ ПИРІГ

З ЯБЛУКАМИ ТА КРЕМОМ «ШАНТІЛЛІ»

ІНГРЕДІЄНТИ

140 г борошна грубого помелу
(приблизно 1 повний стакан)
100 г холодного масла
4 столові ложки тростинного
цукру 1/3 чайної ложки кориці
та щіпка морської солі

НАЧИНКА

2 середніх яблука (500 г)
2-3 столові ложки лимонного
або лаймового соку
2 столові ложки цукру
2 столові ложки топленого
масла
1/3 чайної ложки кориці

КРЕМ

250 мл свіжих 36% вершків
50 г цукрової пудри
1 стручок ванілі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Просійте борошно на дошку, додайте цукор, сіль, корицю і холодне масло в кубиках. Борошно змішане з маслом подрібніть за допомогою ножа до утворення крихти. Швидко замісити тісто в кульку (якщо тісто не злипається, можна додати трохи холодної води). Загорніть тісто в фольгу і поставте в холодильник на 1 годину або в морозильник на 30 хвилин. Потім очистіть яблука, наріжте на четвертинки без кісточок. Розріжте кожну отриману чверть яблука на тонкі скибочки. Полийте лимонним соком, посипте коричневим цукром, корицею і кардамоном. Ретельно перемішайте та дайте настоятися протягом 10 хвилин.

Розігрійте духовку до 200 ° C в режимі верхнього та нижнього обігріву. Покладіть камінь на пласке деко і розігрівайте протягом 30 хвилин. Вийміть охолоджене тісто з холодильника і покладіть його на аркуш паперу для випікання, посипаний борошном, розкотіть в коло діаметром близько 35 см, за необхідності посипати тісто і качалку борошном. Додайте яблука в середині отриманої форми, залишаючи близько 2 см вільного краю. Змастіть яблука розтопленим вершковим маслом. Оберніть яблука вільними краями тіста. Покладіть готовий пиріг на камінь і випікайте протягом 35 - 40 хвилин.

КРЕМ

Вилийте дуже холодні вершки в високе блюдо і додайте ванільний стручок. За допомогою міксера збийте вершки до стабільної консистенції. Коли потрібна консистенція буде досягнута, додайте цукрову пудру.

Готовий пиріг наріжте на шматочки, прикрасьте ложкою приготованого крему.





ПРЯНЕ КАЛЬЦОНЕ

З КУРКОЮ І ТАПЕНАДОМ З ОЛИВКАМИ І В'ЯЛЕНИМИ ПОМІДОРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ

ТИСТО

450 г пшеничного борошна
8 г сухих дріжджів
250 мл теплого молока
2 столові ложки оливкової олії
1 чайна ложка солі
додаткова порція борошна

НАЧИНКА

220 г нарізаної курячої грудинки
220 г чорних оливок
220 г свіжого тертого сиру
пармезан 10 сушених помідорів в олії
4 червоні цибулини, дрібно нарізані
1 яйце (збити з 1 столовою ложкою води)
2 зубчики часнику, нарізані дрібними кубиками
4 столові ложки оливкової олії
2-4 столові ложки сушеного орегано сіль і перець для смаку

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте пшеничне борошно з сухими дріжджами. Додайте інші інгредієнти та оливкову олію в кінці. Перекладіть отриману масу на гладку поверхню, злегка посипану борошном — і вимішуйте тісто протягом 10 хвилин, поки тісто не стане м'яким і еластичним. Сформуйте його в кульку, помістіть в посипану борошном миску, накрийте вологим рушником, відкладіть в тепле місце приблизно на 1,5 години, щоб тісто стало вдвічі більшим (ви можете використовувати програму для підняття тіста в духовці).

Розігрійте олію на сковороді. Додайте цибулю і часник, смажте протягом 8 хвилин. Додайте нарізану курку та оброблені сушені помідори. Смажте все до моменту, поки курка буде готова, але при цьому залишається соковита. Покладіть начинку в миску і додайте оливки та орегано, приправляючи сіллю і перцем. Відкладіть, щоб суміш охолола.

Приблизно за 40 хвилин до випічки кальцоне помістіть камінь для піци в духовку, повільно розігрійте духовку до 220 ° C з настройками верхнього і нижнього нагріву. Знову замісіть тісто, розділивши його на 4 частини. Розкотіть кожну з них у коло діаметром 20 см. Начинку викладіть рівномірно на половину кожної заготовки, залишаючи приблизно 1 см вільного краю.

Посипте тертим сиром. Змастіть краї водою, зігніть заготовку навпіл, формуючи кальцоне. Добре склейте краї. Помістіть кальцоне на папір для випічки, злегка посипаний борошном, і перемістіть на гарячий **камінь для піци**. Випікати близько 20 хвилин. Подавати з томатним соусом.

ПІДЕ ТУРЕЦЬКА ПІЦА

ІНГРЕДІЄНТИ

250 г світлого спельтового борошна типу 1850 плюс
140 мл води
5 г цукру
5 г солі
4 г сухих дріжджів
250 г коричневих грибів
1 цибуля шалот
2 кульки моцарели
сіль перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Помістіть всі інгредієнти в миску міксера — міксуйте до отримання еластичного тіста. Накрийте вологою тканиною і відкладіть в тепле місце, щоб тісто піднялося.

Поки тісто піднімається, приготуйте начинку. Наріжте очищені гриби та цибулю на шматочки. Цибулю обсмажити на олії, додати гриби й тушувати, поки вода не випарується з грибів. Знову замісити тісто, потім розділити його на 4 частини. Тонко розкотайте кожен шматочок у форму подовженого овалу. Змастіть олією і розподіліть начинку. Загорніть краї тіста всередину. Зверху викладіть скибочки моцарели.

Випікати на камені при температурі 250 ° C протягом 8-10 хвилин, поки вони не зарум'яняться. Подавати гарячою з улюбленим соусом.

Рецепт можна знайти за посиланням:
<https://youtu.be/7Ae5UeR8Hrk>



КАМІНЬ ДЛЯ ПІЦЦІ

ФОКАЧА з морською сіллю і розмарином

ІНГРЕДІЄНТИ

350 г пшеничного борошна
типу 00
7 г сухих дріжджів або
14 г свіжих дріжджів
210 мл теплої води
1 столова ложка оливкової
олії
0,5 чайної ложки солі свіжі
голки розмарину морська
сіль в пластівцях
додаткова порція борошна

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У мисці з насадкою гак змішайте борошно, дріжджі та дрібку солі. Налийте воду і замісіть тісто. Місіть тісто протягом 10 хвилин на низькій швидкості, додавши олію в кінці. Добре замішане тісто має бути м'яким і еластичним. Сформуйте його в кульку, помістіть в посипану борошном миску, накрийте вологим рушником і відкладіть в сторону в тепле місце, щоб тісто піднялося. Через годину знову його замісити. Розкотіть тісто на папері для випічки у форму кола діаметром близько 25 см. Акуратно збризніть тісто олією, посипте зеленню і сіллю.

Розігрійте духовку до максимальної температури. Покладіть **камінь** на плаский деко і розігрівайте його протягом 30 хвилин. Після закінчення цього часу помістіть фокачу на камінь. Випікайте протягом 7 хвилин.

ПІТА

ІНГРЕДІЄНТИ

350 г пшеничного борошна
250 мл теплої води
2 чайні ложки
швидкорозчинних дріжджів
2 столові ложки олії
1 чайна ложка солі
додаткова порція борошна

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Просійте борошно, додайте сіль, дріжджі та перемішайте. Зробіть невеличку порожнину і поступово вливайте в неї теплу воду, розмішуючи тісто ложкою. Потім акуратно і повільно перемішайте всі інгредієнти та об'єднайте їх в однорідне тісто, додавши в кінці оливкову олію.

Вимішувати близько 5-7 хвилин (за допомогою планетарного міксера або на дошці, посипаного борошном).

Покладіть тісто в миску, накрийте кришкою і дайте постояти протягом 1 години.
Покладіть тісто на вкриту борошном дошку і місіть, поки тісто не стане гладким.

Розділіть отримане тісто на 8 рівних частин і сформуйте з них кульки. Покладіть під рушник на 10 хвилин.
Тим часом розігрійте духовку до 240 ° С, розігрійте в ній камінь для піци. Випікайте близько 2-3 хвилин. Приготована піта повинна бути м'яка.





ПІЦЕТИ

З ТЕМНИМ ВИНОГРАДОМ, ОЛИВКАМИ ТА РОЗМАРИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО

300 г пшеничного борошна
100 г крупнозернистого
пшеничного борошна
40 г свіжих дріжджів
250 мл води
2 столові ложки оливкової олії
1 чайна ложка цукру
1 чайна ложка солі
додаткова порція борошна

НАЧИНКА

200 г твердої рікоти
100 г оливок без кісточок
середнього розміру
гроно темного винограду
пучок свіжого розмарину
4 столові ложки ванільного
цукру
2 столові ложки кедрових горіхів
2 столові ложки білого вина
оливкова олія першого віджиму

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Просійте обидва види борошна. Додайте сіль і перемішайте. Нагрійте воду в мисці або у великій чашці (вона повинна бути дуже теплою, але не окріп). Додайте дріжджі, цукор і 3 столові ложки борошна. Перемішайте, накрийте рушником і дайте постояти близько 10-15 хвилин (після 15 хвилин отримана суміш повинна сильно пінитися). Якщо цього не відбудеться, то краще приготувати нову суміш. Можливо, вода була дуже гарячою або дуже холодною. Щоб вода не охолола, контейнер з розчином можна покласти в каструлю з дуже теплою водою.

Налійте дріжджовий розчин в миску з борошном, одночасно перемішуючи дерев'яною ложкою. Додайте оливкову олію і замісіть тісто руками, щоб вийшла кулька. Покладіть тісто на дошку і місіть його руками близько 10 хвилин, поки воно не стане гладким, гнучким і м'яким. Покладіть тісто в миску, накрийте миску рушником. Поставте тісто в тепле місце приблизно на годину, щоб воно піднялося. Тісто має збільшитися в обсязі в три рази.

Рікоту подрібнити на маленькі шматочки. Розрізати виноград навпіл, покласти в миску, перемішати та відкласти в сторону. Як пройде близько 30 хвилин від моменту приготування тіста, починайте нагрівати духовку до максимальної температури, наприклад, 250 ° C. Одночасно нагрівайте камінь для піци. Покладіть його на решітку в духовці. Камінь повинен нагріватися не менше 30 хвилин.

Викладіть тісто на стільницю і місіть його протягом 1-2 хвилини. Після чого поділіть отримане тісто на 4 частини. Розкотіть першу частину з 4. Покладіть тісто на папір для випікання або плаский деко, посипане борошном. Переконайтеся, що тісто не прилипло. Перекладіть тісто на **камінь** і викладіть на нього всі інгредієнти при відкритих дверцятах духовки. Випікати піцу близько 8-10 хвилин або поки краї та основа піци не стануть трохи коричневими.

ПІКАНТНА ПІЦА З САЛЯМИ ТА РІКОТОЮ, З ДОМАШНІМ ПОМІДОРОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

450 г пшеничного борошна для піци
300 мл теплої кип'яченої води
4 г сушених дріжджів
2 столові ложки оливкової олії
500 г томатного пюре або пасти
2 кульки моцарели
100 г італійської пікантної салямі
10 г вершкового масла
10 мл оливкової олії
1 зубчик часнику
1 чайна ложка сушеного орегано
17 г цукру
10 г солі
перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ:

Просіяти борошно в миску для перемішування. Додайте дріжджі, сіль, цукор, поступово додайте воду і оливкову олію. Перемішати міксером близько 7 хвилин на низькій швидкості, поки інгредієнти не почнуть формувати одну кулю. Сформуйте кулю і покладіть в скляну миску і щільно накрийте плівкою. Поставити в холодильник мінімум на добу.

ДЕНЬ ЗАПІКАННЯ ПІЦИ:

Вийміть тісто з холодильника. Підготуйте 2 пластикові ємності з кришкою. Дістаньте тісто з миски на борошнну стільницю, акуратно сформуйте кульки і розділіть на дві рівні частини. Перенесіть їх у заздалегідь підготовані контейнери. Кожен ящик повинен бути щільно закритий кришкою. Поставте ємність в тепле місце, щоб тісто прогрілося і знову піднялось.

Поки тісто піднімається, приготуйте томатний соус. У кастрюлі нагрійте масло і оливкову олію, додайте часник, вичавлений через прес. Обсмажте все, обережно, щоб часник не пригорів. Потім додайте томатне пюре або пасту і спеції, що залишилися. Варіть на повільному вогні близько 10 хвилин, періодично помішуючи.

Розігрійте духовку до 230 градусів, верхній і нижній підігрів. Помістіть камінь на пласку тарілку і нагрівайте його близько 30 хвилин з холодної духовки.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ:

ПРИМІТКА: тісто для піци не слід розкочувати і змішувати!

У кут дошки висипте півсклянки борошна. Посипте центр стільниці і руки борошном. Викладіть тісто на підготоване борошно і покрийте з обох боків, стряхніть зайве. Акуратно, витягнувши від центру, сформуйте корж на кілька сантиметрів (краї повинні бути трохи вище). Підняти тісто до верху, розкласти його на стиснуті кулаки, спрямовані вгору, і трохи повернути його, розтягуючи (будьте обережні, щоб тісто не розірвалось), поки ширина пирога не складе приблизно 25 см. Викладіть тісто на аркуш паперу для випічки, посипаний борошном, або на форму для випічки. Помазати томатним соусом (починаючи від центру піци круговими рухами), після чого викласти сир і салями, розрізані на невеликі шматочки. Помістити в духовку і запікайте близько 8-9 хвилин.



INFI-WOK



Сковорода **Infi-Wok** — одна з небагатьох, яку можна використовувати на індукційній плиті. Завдяки спеціальній підставці вона не торкається плити та не дряпає індукційну поверхню. Крім цього, форма **Infi-Wok** дозволяє зручно перемішувати інгредієнти, а індукційний підігрів дуже швидко нагріває вок. Цей кухонний аксесуар дозволяє ефективно використовувати енергозберігаючі індукційні технології для приготування їжі.

Її функціональний дизайн дозволяє точно контролювати ступінь нагрівання. Infi-wok ідеально підходить для тушкування і приготування на маленькому вогні.

Можеш знайти Infi-Wok у нашому онлайн-магазині:
electrolux.ua

ПАД ТАЙ з БРЮССЕЛЬСЬКОЮ КАПУСТОЮ І КОПЧЕНИМ ТОФУ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г брюссельської
капусти
400 г широкої, пласкої,
рисової локшини
225 г копченого тофу
200 г паростків квасолі
1 середнього розміру лайм
2 зубчики часнику
3 столові ложки соєвого
соусу
2 столові ложки
тамариндової пасту
2 столові ложки м'якого
коричневого цукру
2 столові ложки олії чилі
жменя солоного
смаженого арахісу пучок
коріандру кунжутна /
ріпакова олія

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте брюссельську капусту навпіл. Розріжте тофу на квадрати розміром близько 1 см. Розріжте лайм на четвертинки. Дрібно наріжте зубчики часнику. Змішайте тамариндову пасту, сою, соус, олію чилі та м'який коричневий цукор.

Відкладіть суміш в сторону на деякий час. Занурте рисову локшину у велику миску з гарячою водою на 10 хвилин. Поки локшина замочується, розігрійте **Infi Wok** за максимальної потужності індукційної плити. Налийте трохи рослинної олії. Коли почне з'являтися димка від олії, додайте паростки. Перемішайте, смажте 3-4 хвилини до м'якого стану, а потім додайте нарізаний часник. Смажте ще 1 хвилину, намагаючись не спалити часник, тому що часник може гірчити.

Перемістіть брюссельську капусту і часник на одну сторону сковороди. Налийте трохи олії та додайте тофу. Смажте 2-3 хвилини до хрусткого стану, потім зменште вогонь до мінімального рівня і процідіть локшину.

Розігрійте сковороду на сильному вогні, киньте локшину в **Infi Wok**. Все добре перемішайте, смажте протягом 2 хвилин, потім залийте соусом. Готуйте ще 2 хвилини, поки локшина не стане достатньо м'якою, потім додайте паростки квасолі та більшу частину арахісу.

Змішайте все знову і потім перекладіть Пад Тай в миски для подачі. Посипте арахісом, коріандром і полийте соком лайма.





ЛОСОСЬ В СОЛОДКОМУ СОЄВОМУ СОУСІ ЧІЛІ З ЛОКШИНОЮ СОБА/ПЛАСКОЮ РИСОВОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 філе лосося без шкіри, приблизно
180-200 г кожен
200 г пласкої соєвої локшини або
локшини соба
200 г коричневих грибів
15 г (3 см) очищеного і дрібно
нарізаного кореня імбиру
125 мл води
60 мл солодкого соєвого соусу
Соус Ketjap Manis (рецепт нижче)
2 зубчики часнику
1 столова ложка перцю чилі
1 столова ложка пластівців морської
солі
1 столова ложка рослинної олії,
наприклад ріпакової
1 пучок коріандру

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Приготуйте в мисці соус, змішуючи солодкий соєвий соус, нарізаний часник, імбир і воду. Залиште на деякий час. У пласкій тарілці змішайте чилі та морську сіль. Філе лосося опустіть однією стороною в приготовану суміш приправ, струснувши надлишок. Перекладіть на кухонну дошку і розріжте на скибочки шириною 1 см. В окремій мисці залийте окропом локшину і зваріть її до бажаної твердості, злийте воду.

Розігрійте масло в **Infi-wok**. Коли воно почне трохи диміти, обсмажте на ньому приготований лосось приблизно по 1 хвилині з кожного боку. Постарайтеся не зламати шматочки риби. Перекладіть на тарілку і поставте в тепле місце. Смажте на сковороді протягом 2-3 хвилин підготовані гриби.

Додайте соус і тушкуйте протягом 4 хвилин, постійно контролюючи, щоб гриби не зварилися. Додайте рибу до грибів, обережно і делікатно перемішуючи. На тарілку викладіть порцію локшини, зверху лосось і гриби. Полийте соусом і посипте коріандром.

СОУС КЕТЈАР МАНІС

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г коричневого або пальмового
цукру
2/3 склянки соєвого соусу
1/2 склянки води
1 зірчастий аніс (бодян)
1 см свіжого імбиру, дрібно нарізаного
4 зубчики часнику, дрібно нарізаного
1 чайна ложка червоної пасти карі
1-2 чайні ложки крохмалю (за потреби)
змішати зі столовою ложкою води для
густоти консистенції

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Залийте воду в каструлю і висипте туди цукор. Постійно перемішуйте до моменту повного розчинення цукру. Додайте соєвий соус, аніс, імбир, часник і пасту карі. Змішайте і доведіть до кипіння. Зменште вогонь і варіть ще 15 хвилин, поки соус не загусне. Якщо ви хочете отримати дуже густий соус, додайте змішаний з водою крохмаль і варіть, поки соус не загусне. Зніміть з вогню та охудіть. Потім перелийте до склянки.

Можна зберігати в холодильнику.

ЗЕЛЕНИЙ СТИР-ФРАЙ З КРЕВЕТКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г очищених креветок
200 г дикого броколі
200 г вареного жасминового рису
75 г смаженого несолоного подрібненого арахісу
25 г (5 см) очищеного імбиру
60 мл соєвого соусу
1 великий зелений перець
2-3 стручки зеленої цибулі
2 лайми
4 зубчики часнику
2 чайні ложки сичуанського меленого перцю
2 столові ложки арахісового масла
1 чайна ложка білого цукру
1 пучок коріандру
1 чайна ложка пластівців солі
2 довгих перців чилі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Очистьте креветки та поріжте їх на навпів, не розрізаючи до кінця, посипте сіллю і перцем. Перець чилі, імбир, часник поріжте на тонкі смужки.

В окремій мисці змішайте соєвий соус і цукор так, щоб він розчинився. Розігрійте **Infi-wok**.

Додайте одну ложку масла, додайте чилі, імбир, часник. Смажте протягом 1-2 хвилин, щоб часник не підгорів.

Перекладіть на тарілку. Розігрійте **wok** ще один раз і додайте масло, обсмажте креветки по 30 секунд з кожної сторони. Потім додайте тонко нарізаний перець, броколі, обсмажені приправи, горіхи та мікс соєвого соусу. Все смажте протягом 2-3 хвилин або до досягнення бажаного ступеня обсмаження.

Перекладіть на тарілку і посипте приправами. Подавати з мискою жасминового рису і часточками лайма.





ПІКАНТНА РИСОВА ЛОКШИНА З МАРИНОВОЮ СВИНИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г рубаної свинячої лопатки /
шинка
350 г зеленої квасолі, очищеної та
розрізаної навпіл
100 г тонкої рисової локшини
80 г пасту / соусу чілі
15 г (3 см) очищеного і дрібно
нарізаного кореня імбиру
1 чайна ложка креветочної пасту
1 столова ложка устричного соусу
1 столова ложка арахісового
масла
2 зубчики часнику
стакан японського базиліку

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте свинину і всі приправи, крім масла в мисці. Все ретельно перемішайте з м'ясом і залиште на 30 хвилин (краще за все приготувати маринад за день).

Розігрійте **Infi-wok**, додайте і додатково розігрійте масло. Обсмажте масло, постійно перемішуючи дерев'яною ложкою, розділяючи м'ясо на дрібні шматочки. Смажте м'ясо протягом 12-15 хвилин, поки воно не стане хрустким, але все ще буде залишатися соковитим.

У цей час закип'ятити воду в каструлі, додати ложку солі та цукру. В окріп додайте квасолі і варіть близько 3 хвилин. Злийте воду і додайте до м'яса. Викладіть порцію локшини, додайте м'ясо та квасолі, прикрасьте листям базиліка.

ЛАКСА З ХРУСТКИМИ ОВОЧАМИ ТА МАРИНОВАНИМ ТОФУ



ІНГРЕДІЄНТИ

800 г гарбуза, очищеного та нарізаного кубиками
400 г диких броколі можна замінити звичайними, нарізаними на дрібні шматочки
250 г рисової локшини Vermicelli
300 г м'якого (шовкового типу) тофу, нарізаного скибочками
185 г готової пасту лакса або приготованої самостійно (Рецепт нижче)
800 мл кокосового молока
500 мл домашнього курячого бульйону
4 стручки зеленої цибулі
2 довгих червоних перця чилі
1 столова ложка рослинної олії (ріпакова / рисова / арахісова)
2 столові ложки рибного соусу
пучок коріандру

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЛАКСИ

6 сушених перців чилі
5 горішків кеш'ю
1 червона цибуля
дрібно нарізаний лемограс
2 зубчики часнику, дрібно нарізані
3 см дрібно нарізаного галангалу
3 столові ложки горіхового масла
2 чайні ложки креветочної пасту
1 чайна ложка меленого коріандру
0,5 чайної ложки солодкого перцю
0,5 чайної ложки меленого кмину
0,5 чайної ложки куркуми

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У **Infi-wok** розігрійте масло і смажте пасту лакса протягом однієї хвилини. Після цього додайте курячий бульйон, кокосове молоко і рибний соус. Доведіть до кипіння.

У приготований бульйон додайте гарбуз і варіть протягом 12 хвилин, але так, щоб гарбуз залишився пружним. Після цього додайте броколі та готуйте протягом 2-3 хвилин. У цей час залийте локшину в мисці окропом і відставте в сторону, щоб вона набрякла протягом вказаного на упаковці часу.

Відцідіть готову локшину і розкладіть у підготований заздалегідь посуд. Розлийте суп у порційні миски, додайте тофу, зелену цибулю, чилі, листя свіжого коріандру. Гарбуз і броколі можна замінити на цукровий горошок і стручкову квасоллю.

ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ ЛАКСА

Сушений перець чилі залийте окропом і відкладіть на кілька хвилин, поки перець не стане м'яким. На маленькій сковороді без масла смажте протягом 1-2 хвилин коріандр, солодкий перець, римський кумін і куркуму. Часто перемішуйте, щоб приправи не пригоріли. Коли приправи почнуть інтенсивно пахнути, зніміть з вогню і залиште охолонути. Після цього додайте в блендер усі інгредієнти, остиглі приправи та замочений перець чилі. Додайте горіхове масло і все змішайте до однорідної маси. У пасту буде сильний, інтенсивний запах. Готову пасту перекладіть до відповідного посуду — можна зберігати в холодильнику.

Опис за посиланням:
<https://youtu.be/IDu4JADiqdI>





КУРКА ПОДВІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ З ІМБИРОМ І КОРІАНДРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 ціла курка близько 1,8–2 кг

ІНГРЕДІЄНТИ НА БУЛЬЙОН ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КУРКИ

5 цибулин

1 біла цибуля підсмажена на
вогні 2 перцю чилі

6 зубчиків часнику

60 г білого дрібного цукру

250 мл китайського

кулінарного вина, наприклад,
Мірин

60 мл легкого соєвого соусу
приблизно 4 літри води

ІНШІ ІНГРЕДІЄНТИ

0,5 кг рисового борошна

15 г кристалізованого /
зацукрованого імбиру

40 г пластівців морської солі
2–3 лайми

2 столові ложки насіння
чорного кунжуту

2 столові ложки листя
коріандру

½ чайної ложки пластівців
чилі олія для смаження
(ріпакова/ рисова)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Найкраще готувати курку в бульйоні напередодні.

Покладіть всі інгредієнти у велику каструлю, залийте водою і доведіть до кипіння.

Покладіть цілу курку грудкою вниз у киплячий бульйон і готуйте на слабкій потужності близько 20 хвилин. Важливо — курку потрібно повністю занурити в бульйон, при необхідності додати гарячу воду. Потім зняти з вогню і щільно накрити кришкою або алюмінієвою фольгою. Залиште на годину. Після закінчення часу вийміть курку і поставте її в холодильник, щоб вона охолола протягом ночі.

Процідіть бульйон і можете використовувати для приготування супу.

Для того, щоб приготувати ароматну сіль, в ступці збийте в пасту імбир і насіння кунжуту, додайте пластівці чилі і нарізаний коріандр. Змішайте все з соляними пластівцями і відкладіть.

Вийміть охолоджену курку з холодильника, розділіть на 12–14 шматків.

Підготуйте рисове борошно в окремій мисці.

У Infi Wok нагрійте олію до 180 ° C. Перевірте температуру за допомогою термозонду. Коли олія буде необхідної температури, куски курятини обмазати рисовим борошном і обтрусити надлишки. Обсмажуйте партіями 3–4 хвилини або до золотисто-коричневого кольору. Смажену курку покладіть на паперовий рушник, щоб стік зайвий жир. Посипте імбирно-коріандровою сіллю. Викладіть теплу курку на тепле блюдо, подавайте з залишками солі та лайма.

КАЧКА КАРІ З ТАМАРИНДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

6 шт. качині ніжки
2-3 цибулини ріпчастої, нарізаної
тонкими шматочками
250 г зеленого кабачка
625 мл домашнього качиного бульйону
400 мл кокосового молока
375 мл тамариндової пасти карі
(рецепт нижче)
1 столова ложка арахісової олії
2 столові ложки соку лайма
2 столові ложки рибного соусу
1 лемонграс, подріблений
½ столової ложки морської солі

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ТАМАРИНДОВОЇ ПАСТИ КАРІ

3 довгих порізаних червоних перці
60 г темного пальмового цукру
30 г (6 см) подрібненого кореня імбиру
80 мл пасти тамаринда
60 мл листя тайського базиліка
2 столові ложки насіння коріандру
2 столові ложки подрібненого кореня
коріандру
1 столова ложка насіння римського
кмину
1 столова ложка арахісової олії
2 столові ложки маринованої квасолі
зелений перець
4 зубчики часнику
2 середніх цибулі шалот, очищених від
шкірки і подрібнених
1 лемонграс (лише біла частина)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Вимийте качині ніжки і добре висушіть паперовим рушником. Ретельно втирайте близько 65 мл пасти карі тамаринда і посипте сіллю. Покладіть шкіркою вниз на плоский лист для випічки, вистелений папером для випічки. Поставити в духовку, попередньо нагріту до 200 ° C, з функцією гарячого повітря. Випікайте близько 30 хвилин, потім переверніть і випікайте ще 15-20 хвилин, поки ніжки не стануть золотистими і не запечуться всередині.

Коли страва буде готова, вийміть з духовки і залиште охолоджуватися. Кабачки розріжте навпіл, а потім на скибочки товщиною близько 1 см.

Нагрійте олію на плоскій сковороді і обсмажте кабачки, поклавши на плоску сторону приблизно на 2-3 хвилини до золотисто-коричневого кольору. Перекладіть на блюдо і відкладіть.

Нагрійте **Inf-Wok** і обсмажте решту пасти каррі тамарунд протягом 30-60 секунд, поки вона не буде добре пахнути. Додайте кокосове молоко і качиний бульйон, рибний соус і пюре з лемонграсу.

Закип'ятіть все. Зменшіть нагрівання до середнього і додайте кабачки. Тушкуйте близько 10 хвилин, поки кабачки не зберуться і соус не зменшиться.

Качині ніжки розріжте навпіл і додайте разом з соком лайма до соусу на 5 хвилин, щоб вони добре прогрілися. У глибоку тарілку на дно покладіть кабачки з порцією соусу. Зверху покладіть дві качині ніжки. Посипте ріпчастою цибулю. Ви можете подати порцію жасминового рису в окремій мисці зі шматочком лайму.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТАМАРИНДОВОЇ ПАСТИ КАРРІ

Обсмажте насіння в каструлі. Остудіть і покладіть в блендер, потім подрібніть до однорідності. Додайте решту інгредієнтів, окрім зеленого перцю та пасти тамаринд, і змішайте до гладкої пасти. Перекладаємо в миску і поєднуємо з пастою тамаринд і зеленим перцем.



КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРІ З САЛАТОМ ІЗ МАРИНОВАНОГО ІМБИРУ І РЕДИСКИ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг очищених креветок
500 г редиски
150 г кукурудзяного борошна
75 г пшеничного борошна
70 г маринованого рожевого імбиру
430 мл крижаної води (ви можете додати кубики льоду)
60 мл соусу з маринованого рожевого імбиру
олія для смаження у фритюрі
1 столова ложка рисового вина
1 столова ложка рисового оцту
1/4 чайної ложки кунжутної олії
холодного віджиму
1 столова ложка смаженого кунжуту
1 чайна ложка пластівців морської солі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте соус з маринованого імбиру, рисове вино, рисовий оцет і кунжутну олію. Наріжте редис, покладіть у миску з водою і кубиками льоду. Дайте настоятися протягом 15 хвилин.

Потім процідіть редис і покладіть в миску з імбиром. Змішайте все та відкладіть так, щоб смаки поєдналися між собою.

Змішайте смажені насіння кунжуту і пластівці солі в невеликій мисці та залиште на деякий час.

В іншій мисці змішайте обидва типи борошна і, помішуючи вінчиком або дерев'яною ложкою, додайте воду, щоб утворилася гладка маса. Дати масі відпочити протягом 10 хвилин.

Розігрійте масло в **Infi Wok** 180 ° C. Перевірте температуру за допомогою термометра.

Креветки спочатку занурте в борошно, струсіть залишок, а потім занурте в тісто. Смажити близько 3 хвилин або поки креветки не стануть світло-золотистого кольору. Висушіть готові креветки в паперовому рушнику. Посипте кунжутною сіллю. Подайте на теплій тарілці з салатом.

ЕМПАНАДА

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г яловичого фаршу
40 г замороженої чорної смородини
25 г вершкового масла
125 мл яловичого бульйону
4 скибочки готового пісочного тіста або пирога
1 середній червоний лук
пучок петрушки
1 стручок зеленої цибулі
1 яйце
3 зубчики часнику
2 чайні ложки орегано
2 столові ложки оливкової олії
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка солодкого перцю
1 чайна ложка копченого перцю
1 столова ложка молока
сіль і мелений перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Цибулю поріжте дрібними кубиками. Часник дрібно порубіть. Розігрійте **Infi Wok** - додайте олію. Додайте часник і цибулю, смажте протягом 2-3 хвилин, до золотистого кольору.

Далі додайте фарш і приправи. Смажте, постійно перемішуючи, поки не отримаєте дрібні грудки, які мають підсмажитися. У м'ясо додайте бульйон, посоліть і поперчіть. Все тушкуйте близько 2-3 хвилин, поки бульйон не випаровується. Перекладіть м'ясо в миску і додайте масло, чорну смородину і листя петрушки. Все перемішайте, перевірте смак – додати сіль і перець, якщо знадобиться. Охолодіть.

Розкотіть тісто і виріжте кружечки діаметром 11 см. На кожен шматочок тіста покладіть 2 столові ложки начинки, змастіть краї збитим з молоком яйцем і складіть навпіл, як пельмені. Повторюйте процес, поки не буде використана вся начинка. Готові емпанади змастіть яйцем і викладіть на плаский деко з папером для випікання. Випікати в духовці, попередньо нагрітій до 200 ° С та з функцією гарячого обдування, близько 15-20 хвилин або до золотистого кольору.

Для ще кращого ефекту випічки використовуйте **камінь для піци**, попередньо нагрітий до 200 ° С.





КЛАСИЧНИЙ СТР-ФРАЙ З ЯЛОВИЧИНОЮ, ЦУКРОВИМ ГОРОШКОМ І ГОРІХАМИ КЕШ'Ю

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г яловичини
300 г свіжого цукрового горошку
200 г вареного жасминового рису
75 г несолоних смажених горіхів
кеш'ю
25 г (5 см) очищеного імбиру
60 мл соєвого соусу
4 зубчики часнику
2 довгих перців чилі
1 пучок коріандру і тайського
базиліка
2 лайми
1 чайна ложка білого цукру
1 чайна ложка пластівців солі
2 чайні ложки меленого чорного
перцю
2 столові ложки арахісового масла

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Наріжте яловичину тонкими смужками шириною
приблизно 0,5 см, приправте сіллю і чорним перцем.

Чилі, імбир, часник наріжте тонкими скибочками або
смужками. У місці змішайте соєвий соус і цукор, щоб
він розчинився.

Нагрійте **Infi Wok**, додайте 1 столову ложку масла.
Додайте перець чилі, імбир, часник і смажте 1-2
хвилини, щоб часник не підгорів.

Пересипте приготовану суміш в іншу миску. Нагрійте
Infi Wok знову і додайте 1 столову ложку масла,
обсмажуйте м'ясо по 30 секунд з кожної сторони.
Потім додайте смажені спеції, цукровий горох, кеш'ю і
суміш соєвого соусу. Смажити все протягом 2-3
хвилин або поки горох не стане м'яким, але все ще
хрустким.

Перекласти на тарілку і посипати зеленню. Подавати
з мискою жасминового рису і лаймом.



ДП "Електролюкс ЛЛС

просп. Степана Бандери, 28А,
корп. G, 3-й поверх
Київ, 04655, Україна
Tel. +38 044 586 20 60
Fax: +38 044 586 20 59

www.electrolux.ua

www.facebook.com/ElectroluxUkraine

www.instagram.com/electrolux_ukraine