



Вісім рецептів для натхнення

3 мультипечами
Electrolux





Лосось із рожевим перцем та апельсином

Інгредієнти:

- 600 г філе лосося, бажано зі шкірою
- 1 ст. ложка перцю
- цедра 1 апельсина
- 1 ч. л. солі

Приготування:

1. Поріжте лосося на чотири рівні шматочки.
2. Змельть перець.
3. Зніміть цедру з апельсина.
4. Змішайте перець, сіль і апельсинову цедру.
5. Натріть лосося отриманою приправою та залиште його на 15 хвилин.
6. Смажте лосося у мультиварці на програмі «Риба».
7. Поріжте апельсин, вичавіть трохи апельсинового соку та збризніть приготований лосось.





Солодка картопля фрі із соусом айолі



Інгредієнти:

- 1-2 солодких картоплини (до 1 кг)
- 1 ч. л. солі
- 1 ст. л. оливкової олії

Айолі:

- 1 жовток
- 1 ст. л. лимонної цедри
- 200 мл олії
- 1 щіпка кайенського перцю
- 2 зубчики часнику
- 1 щіпка солі

Приготування:

1. Почистіть і наріжте солодку картоплю соломкою 0,5 см. Приправте оливковою олією та сіллю.
2. Смажте картоплю за допомогою програми «Французька картопля». Під час програми кілька разів струсіть кошик.
3. Для айолі: змішайте часник, жовток і цедру лимона за допомогою блендера до отримання однорідної маси.
4. Вливайте олію потроху, постійно перемішуючи. Продовжуйте перемішувати до загустіння соусу.
5. Приправте сіллю та кайенським перцем



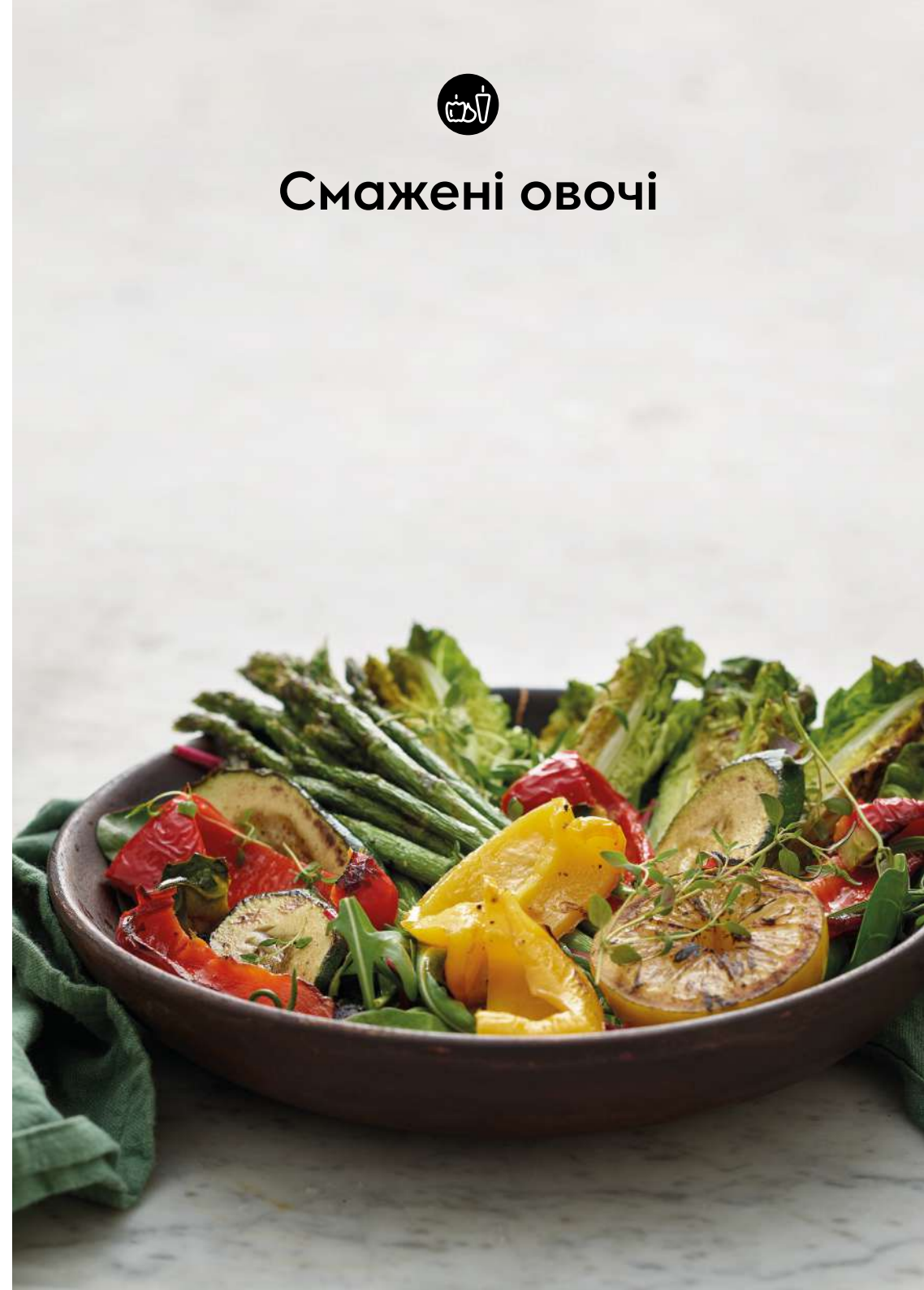
Смажені овочі

Інгредієнти:

- ½ баклажана
- ½ кабачка
- 1 червоний перець
- 10 стебел спаржі
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. солі
- 2 ч. л. свіжого подрібненого чебрецю
- 1 щіпка чорного перцю

Приготування:

1. Наріжте баклажан і кабачок скибочками по 1,5 см, а перець кубиками 2x2 см.
2. Видаліть нижню частину спаржі.
3. Приправте всі овочі, крім спаржі, оливковою олією, сіллю, перцем та подрібненим чебрецем.
4. Обсмажте овочі на програмі «Овочі». Під час програми кілька разів струсіть кошик.
5. Додайте спаржу до решти овочів на половині варіння.





Хрусткі курячі гомілки



Інгредієнти:

- 6 курячих гомілок (до 1,5 кг)
- 3 яйця, збиті з 1 ложкою води
- 100 г борошна
- 200 г панко або звичайних панірувальних сухарів
- 1 ч. л. солі
- 1 щіпка чорного перцю
- 1 ч. л. паприки

Інгредієнти для соусу айолі з перцем чилі:

- 200 г айолі
- 1 ст. л. дрібно нарізаного свіжого чилі
- 1 ч. л. меленого кмину

Приготування:

1. Змішайте разом борошно, сіль, паприку та чорний перець.
2. Запаніруйте курячі гомілки, попередньо зануривши їх у борошняну суміш, потім у яєчну суміш, а потім у панірувальні сухарі.
3. Розкладіть гомілки рівномірно у кошику для смаження та обсмажте їх за допомогою програми «Гомілки». Під час дії програми кілька разів струсіть кошик.
4. Подавайте з соусом айолі з перцем чилі.



Ціла курка, фарширована лимоном і часником

Інгредієнти:

- 1 ціла курка (відповідно до розміру кошика)
- 1 лимон
- 1 головка часнику
- 1 ст. л. солі
- 1 ч. л. чорного перцю

Приготування:

1. Розріжте лимон навпіл.
2. Нафаршируйте курку лимоном і часником та натріть зовні сіллю й перцем.
3. Покладіть курку в кошик і обсмажте за програмою «Ціла курка».
4. Дайте курці відпочити 10 хвилин після приготування.





Стейк



Інгредієнти:

- 225 г антрекоту / стейка сірлайн
- 1 щіпка солі
- 1 щіпка чорного перцю
- 1 ч. л. свіжого подрібненого розмарину

Приготування:

1. Приправте яловичину з двох сторін сіллю, перцем та розмарином.
2. Помістіть яловичину у мультиварку та обсмажте за програмою «М'ясо».
3. Залиште яловичину відпочити протягом 5 хвилин після завершення програми.
4. Подавайте зі спаржевими стеблами.



Чорничні маффіни з крихтами (6 шт)

Інгредієнти:

- 200 г пшеничного борошна
- 100 г цукру
- 1 ч. л. харчової соди
- 15 г вершкового масла
- 75 мл молока
- 1 яйце
- 100 г замороженої чорниці
- 1 ст. л. цукрової пудри

Крихтова посипка:

- 1 ст. л. цукру
- 1 ст. л. вівсянки
- 1 ст. л. вершкового масла
- 1 ст. л. пшеничного борошна

Приготування:

1. Розтопіть масло і змішайте разом із молоком та яйцем.
2. Змішайте всі сухі інгредієнти, а потім додайте молочну суміш.
3. Змішайте чорницю та цукрову пудру разом, а потім додайте до інших інгредієнтів.
4. Змішайте інгредієнти для посипки.
5. Розлийте отримане тісто у великі форми для мафінів, бажано силіконові.
6. Додайте крихтову посипку.
7. Випікайте мафіни у мультиварці на програмі «Мафін».





Піца Маргарита



Тісто:

- 15 г свіжих дріжджів
- 125 мл теплої води
- 1 щіпка солі
- 300 г пшеничного борошна

Томатний соус (в холодному вигляді):

- 200 г консервованих помідорів
- 1 зубчик часнику
- 1 ч. л. цукру
- 1 ст. л. бальзамічного оцту
- 1 щіпка чорного перцю
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 щіпка солі

Топінг:

- Моцарела
- Листя базиліку
- 2 ст. л. оливкової олії

Приготування:

1. Вимішуйте всі інгредієнти для тіста протягом 10 хвилин.
2. Покладіть тісто у миску та залиште на 30 хвилин.
Протягом цього часу тісто має збільшитися вдвічі.
3. Змішайте всі інгредієнти для томатного соусу ручним блендером.
4. Розкачайте тісто до розміру, що відповідає розміру кошика.
5. Змажте тісто томатним соусом та покладіть зверху моцарелу та базилік.
6. Випікайте за програмою «Піца».
7. Збризніть свіжоспечену піцу оливковою олією.



Electrolux

+ 185°C 15 min +

Airy Bake Natural

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷