

RAGEX

Книга рецептов

Содержание

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 3

Насадка для замешивания теста 3

Дрожжевое тесто на молоке	4
Домашний пирог с вареньем	5
Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом	6
Слоёное тесто для выпечки	7
Слоёный пирог с сыром и базиликом	8
Слойки с бананами и нутеллой	9
Жареные пельмени по-узбекски	10
Манты с бараниной	11
Самса	12

Насадка-венчик 13

Классический заварной крем для торта	14
Миндальная меренга	15
Творожно-шоколадное суфле	16
Ягодный мусс	17
Диетический майонез с петрушкой и базиликом	18
Панкейки	19

Насадка-венчик + насадка для смешивания 20

Блины на кефире	21
Бисквит лимонный	22

Насадка для смешивания 23

Лимонный чизкейк	24
Сырники из творога с изюмом	25
Тесто песочное	26

БЛЕНДЕР 27

Сырный суп-пюре с гренками	28
Банановый сорбет	29
Клубнично-банановый смузи	30
Летний смузи	31

МЯСОРУБКА 32

Томатный суп с фрикадельками	33
Рисовая запеканка с фаршем	34
Рыбные котлеты из минтая	35
Котлеты из свинины с сюрпризом	36
Рассыпчатое печенье	37

Плане- тарный миксер

насадка для замешивания теста





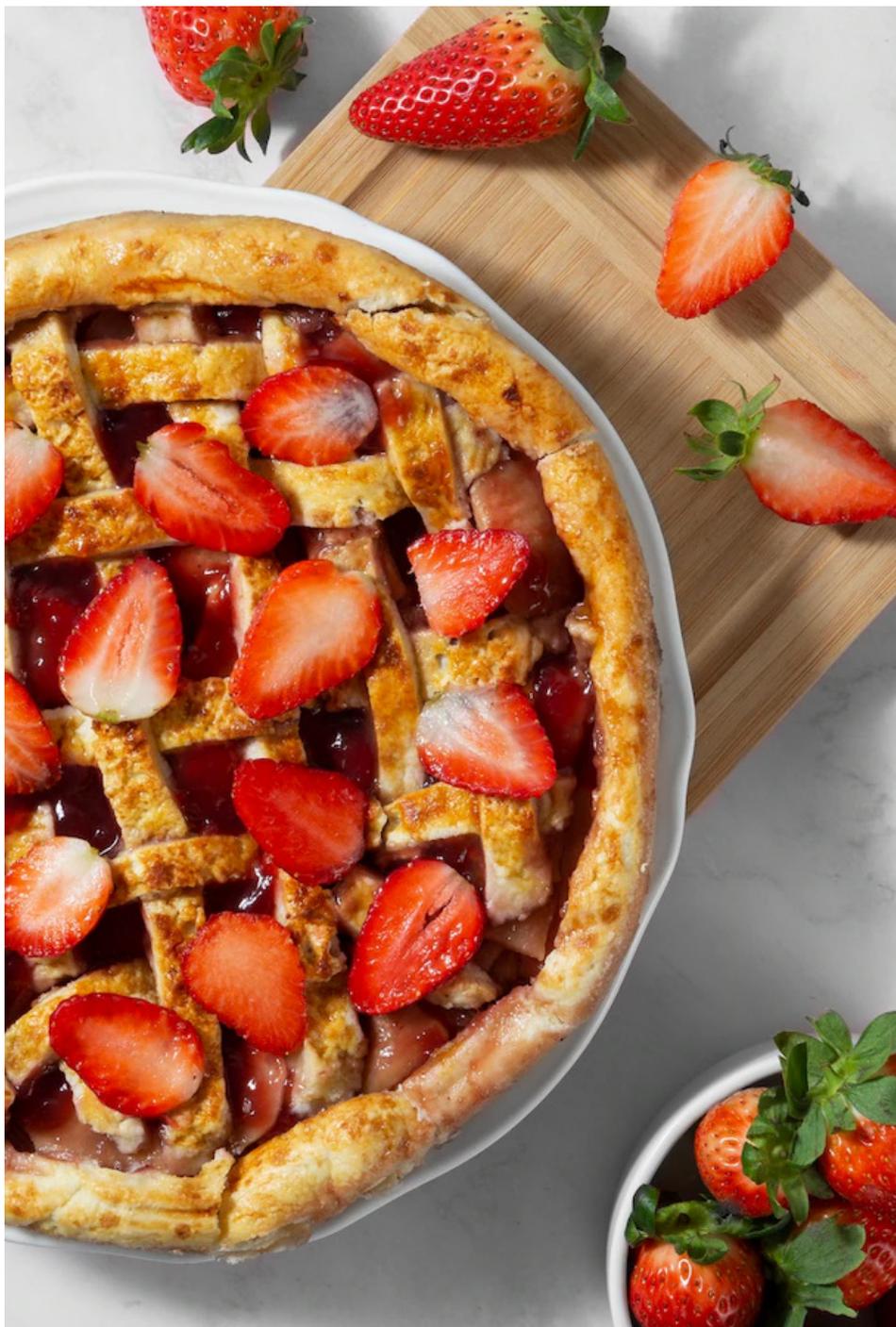
Дрожжевое тесто на молоке

Ингредиенты:

Молоко – 500 мл
Мука пшеничная – 5 стаканов
Дрожжи сухие – 2 ст. л.
Масло подсолнечное – 2 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Соль – по вкусу

Приготовление:

- В чашу кухонной машины всыпать 4 стакана муки и дрожжи.
- Затем, постепенно наливая теплое молоко, перемешать с помощью насадки для замешивания теста, добавить сахар, соль и масло.
- Перемешать все ингредиенты, постепенно добавляя 1 стакан муки.
- Замесить тесто до состояния, пока оно не перестанет приставать к рукам.
- Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения и хранения. Использовать тесто можно через 2 часа.



Домашний пирог с вареньем

Ингредиенты:

Варенье
Тесто дрожжевое
Масло сливочное – 50 г

Приготовление:

- Приготовить дрожжевое тесто, как описано в рецепте «Дрожжевое тесто на молоке».
- Форму для запекания смазать сливочным маслом.
- Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать жгутики.
- Равномерно распределить ягодное варенье по основе, сверху украсить жгутами.
- Выпекать в духовке 20-30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.



Пшеничный хлеб

с сушеными томатами,
маслинами и базиликом

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 400 г
Вода – 180 мл
Дрожжи сухие – 7 г
Сушеные помидоры – 50 г
Маслины без косточек – 50 г
Базилик – 3-4 веточки
Соль – щепотка

Приготовление:

- Муку просеять.
- Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать, измельчить ножом вяленые томаты и маслины.
- В чаше кухонной машины с помощью насадки для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать.
- Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипло к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.
- Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб.
- Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо не подрумянится.



Слоёное тесто для выпечки

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 500 г
Масло сливочное – 300 г
Яйцо – 1 шт.
Вода холодная – 1 стакан
Уксус столовый 6% – 1 ч. л.
Соль – по вкусу

Приготовление:

- Муку просеять через сито в чашу кухонной машины, в центре сделать углубление, положить в него натертое на крупной терке охлажденное масло, затем добавить соль, воду, яйцо и уксус.
- С помощью насадки для замешивания теста тщательно вымесить тесто до однородного состояния, скатать его в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут.
- Готовое тесто можно использовать для приготовления пирогов, слоек, круассанов и прочего.



Слоёный пирог

с сыром
и фасолью

Ингредиенты:

Тесто слоёное

Начинка:

сыр – 100 г

яйцо – 1 шт.

фасоль стручковая замороженная – 100 г оливки – 80 г

кунжут – 30 г

зелень свежая – по вкусу

Приготовление:

- Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки».
- Форму для запекания застелить пергаментом и промазать сливочным маслом.
- Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать крупные жгуты.
- Натереть на терке сыр, размороженную фасоль обжарить с приправами и солью.
- Равномерно выложить на основу тёртый сыр, оливки, фасоль, посыпать зеленью, сверху украсить жгутами.
- Смазать верх пирога яйцом, украсить семенами кунжута.
- Выпекать в духовке в течение 30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.



Слойки с бананами и нутеллой

Ингредиенты:

Тесто слоёное

Начинка:

бананы – 2 шт.
шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу
сахар и корица – по вкусу

Приготовление:

- Приготовить слоёное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки».
- Раскатать тесто и нарезать треугольниками, смазать поверхность каждого из них «Нутеллой».
- Бананы очистить и разрезать на 4 части.
- Разложить кусочки бананов по треугольникам, свернуть слойки рулетом, защипать открытые края, чтобы начинка не была видна, обвалять каждый из них сначала в сахаре, потом в корице.
- Противень застелить пергаментом, выложить на него слойки, выпекать в течение 10-15 минут при температуре 190°C.

Жареные пельмени по-узбекски

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 500 г
Мясо (мякоть свинины и говядины) – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Лук репчатый – 1-2 шт.
Вода – 1 стакана
Соль – 2 ч. л.
Перец черный молотый – по вкусу

Приготовление:

- Налить в чашу кухонной машины $\frac{1}{2}$ стакана воды, растворить в ней $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, добавить просеянную муку, яйцо и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста.
- Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, затем нарезать кружками диаметром 4 см.
- Приготовить фарш. Мясо и лук пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить соль и перец.
- На разогретую сковороду выложить и обжарить фарш, постоянно его помешивая до выделения сока. Закрывать фарш крышкой и охладить его в той же посуде до комнатной температуры. На каждый кусок теста выложить по 1-2 ч. л. фарша, слепить пельмени и обжарить их во фритюре.
- Пельмени подавать к столу со сметанным соусом.





Манты с бараниной

Ингредиенты:

Тесто:

пшеничная мука – 4.5 стакана
вода – 300 мл
яйцо – 1 шт.
соль, перец – по вкусу

Начинка:

лук – 500 г
баранина или говядина (мякоть) – 900 г
специи (кориандр, черный перец, соль, зира) – по вкусу

Приготовление:

- Приготовить тесто: в чашу кухонной машины насыпать муку, добавить яйцо, воду и соль, в течение 10-12 минут замесить крутое тесто на средней скорости. Оно должно быть упругим и не липнуть к рукам. При необходимости можно добавить немного муки. Готовое тесто скатать в шар и оставить под полотенцем на 2 часа.
- Приготовить фарш: мякоть баранины или говядины пропустить через мясорубку с крупной решёткой, добавить мелко нашинкованный лук и специи. Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в фарш. Подготовленную массу тщательно перемешать.
- Тесто раскатать в пласт толщиной 0.5-1 мм и нарезать на квадраты со стороной 10-12 см. На каждый квадрат выложить 1-2 ст. л. фарша, соединить все уголки, затем получившиеся 4 угла соединить попарно.
- Варить манты в мантоварке или в мультиварке на пару 35-40 минут.



Самса

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 5 стаканов
Баранина – 400 г
Курдючное сало – 200 г
Белый лук – 500 г
Соль, перец черный и красный молотый – по вкусу

Приготовление:

- Налить в чашу кухонной машины $\frac{1}{2}$ стакана воды, растворить в ней $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, добавить просеянную муку и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста.
- Курдючное сало нарезать небольшими кубиками и на разогретой сковороде вытопить из него жир, вытопленный жир вмешать в тесто.
- Готовое тесто скатать в шар и убрать на полчаса в холодильник.
- Лук, мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, все тщательно перемешать.
- Тесто разделить на небольшие кусочки и затем раскатать в блинчики толщиной 2-3 мм. В центр каждого блинчика положить начинку. Края теста слегка смочить водой и сформировать самсу в виде треугольника с загнутыми к центру углами. Края самсы хорошо закрепить, чтобы при выпекании из нее не вытекал сок.
- Духовку разогреть до 200°C. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него самсу. Каждую самсу смазать растительным маслом и сбрызнуть водой из пульверизатора. Выпекать до образования румяной корочки.

Плане- тарный миксер

насадка-венчик





Заварной крем

классический
для торта

Ингредиенты:

Желтки – 4 шт.
Сахар – 200 г
Мука – 50 г
Молоко – 1 л.
Цедра лимона – 1 ст. л.
Палочка ванили – 1 шт.

Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить желтки с сахаром до светлой пены.
- Затем постепенно всыпать муку, не переставая взбивать.
- Молоко вскипятить с ванилью и цедрой, процедить через сито и влить в яичную массу, хорошо перемешать.
- Готовую массу переложить в кастрюлю, поставить на маленький огонь и довести до кипения, постоянно помешивая венчиком, чтобы крем не прилипал ко дну.
- Варить в течение 3-4 минут. Затем охладить его и убрать на хранение в холодильник.



Миндальная меренга

Ингредиенты:

Белки – 100 г
Сахар тростниковый – 150 г
Миндальный экстракт – ½ ч. л.

Приготовление:

- Тщательно отделить белки от желтков.
- В чаше кухонной машины взбить белки с сахаром до устойчивых пиков. Для этого необходимо взбивать белки без сахара на небольшой скорости до образования легкой пены.
- Затем через отверстие в крышке чаши постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать на средней скорости, пока сахар полностью не растворится. После чего увеличить скорость миксера до максимальной - 5-6. Когда масса взобьётся до нужной консистенции, добавить миндальный экстракт и взбить еще немного.
- Противень застелить пергаментной бумагой. На него с помощью кулинарного пакета, шприца или столовой ложки выложить готовую сахарно-белковую массу.
- Духовку разогреть до 110°C, выпекать, пока меренги не подрумянятся.
- Оставить противень немного остыть в выключенной духовке с приоткрытой дверцей, а через 30 минут выложить на блюдо.



Творожно-шоколадное суфле

Ингредиенты:

Творог – 300 г
Яйцо – 3 шт.
Мука пшеничная – 30 г
Сахар – 60 г
Какао – 2 ст. л.
Цедра лимона – по вкусу

Приготовление:

- Смешать творог, яичные желтки, сахар, муку и какао.
- Яичные белки взбить в густую пену на 5 скорости в чаше кухонной машине и добавить их в тесто, хорошо перемешать полученную смесь.
- Разлить по формочкам и выпекать в духовке при температуре 200°C в течение 10-15 минут.
- При подаче украсить свежими ягодами и взбитыми сливками.



Ягодный мусс

Ингредиенты:

Ягоды свежие – 200 г
Сахар – 160 г
Желатин – 12 г

Приготовление:

- Желатин замочить в холодной воде.
- Ягоды промыть, размять и отжать сок.
- Выжимки залить кипятком и варить 5 минут, после чего отвар процедить и растворить в нем сахар. Затем довести на маленьком огне до кипения, добавить желатин и полностью его растворить.
- Смешать отжатый сок с сахарно-желатиновым сиропом и остудить до 30-35°C.
- Полученную смесь перелить в чашу кухонной машины и взбить до густой однородной пены с помощью насадки-венчика.
- Разлить мусс по креманкам, подавать охлажденным.



Диетический майонез

с петрушкой
и базиликом

Ингредиенты:

Яйцо – 2 шт.
Масло подсолнечное (рафинированное) – 250 мл
Горчица – 1 ч. л.
Сок лимона – 1 ч. л.
Соль, сахар – по вкусу

Приготовление:

- В чаше кухонной машины смешать все ингредиенты, кроме подсолнечного масла, и взбивать насадкой-венчиком на 5-6 скорости в течение 1 минуты.
- Затем медленно, через отверстие в крышке чаши, заливать масло и продолжать взбивать смесь, пока майонез не загустеет.
- В готовый майонез добавить мелко нарубленную зелень и тщательно перемешать.



Панкейки

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 200 г
Молоко – 210 мл
Яйцо – 1 шт.
Разрыхлитель – 5 г
Масло растительное – 2 ст. л.
Сахар – 30 г
Соль – 2-3 г

Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью до появления пены.
- Добавить стакан молока и, постепенно всыпая муку, хорошо взбить.
- После чего влить растительное масло, добавить разрыхлитель и оставить настояться 5-10 минут.
- На разогретой сковороде на умеренном огне обжарить панкейки с двух сторон.
- При подаче на стол украсить свежими ягодами, фруктами или медом с орехами.

Плане- тарный миксер

насадка-венчик +
насадка для смешивания





Блины на кефире

Ингредиенты:

Кефир – 400 мл
Вода – 200 мл
Яйцо – 2 шт.
Мука пшеничная – 250 г
Масло растительное – 2 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Сода, соль – щепотка

Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью. Добавить кефир, просеянную муку и продолжать взбивать.
- Вскипятить воду, погасить в ней соду и влить тонкой струйкой в тесто, тщательно перемешивая в чаше с помощью насадки для смешивания.
- Если тесто получилось недостаточно жидким, добавить немного теплой воды. Влить в тесто растительное масло и продолжать перемешивать.
- Готовое тесто должно настояться в течение 5-7 минут.
- Смазать разогретую сковороду растительным маслом, жарить блины по 1 минуте с каждой стороны.
- Подавать на стол горячие блины со сметаной, вареньем, медом или ягодами.



БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 200 г
Сахар – 200 г
Яйцо – 4 шт.
Цедра лимонная – 1 ст. л.
Сок лимонный – 50 мл
Масло сливочное – 30 г

Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить яйца с сахаром до образования густой пены.
- Поменять насадку-венчик на насадку для смешивания.
- Добавить лимонный сок, цедру и постепенно всыпать муку, продолжая перемешивать на средней скорости.
- Форму для запекания смазать сливочным маслом и вылить в нее тесто.
- Выпекать в духовке в течение 25-30 минут при температуре 180-190°C.
- Остывший бисквит перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Плане- тарный миксер

насадка для смешивания



Лимонный чизкейк

Ингредиенты:

Основа чизкейка:

печенье сахарное – 200 г
сливочное масло – 150 г

Начинка:

сметана – 150 г
цедра лимона – 1 ч. л.
лимонный сок – 2 ст. л.

сахар – 150 г
творог 9 % – 600 г
яйцо – 3 шт.

Приготовление:

- Печенье измельчить с помощью блендера, к крошке добавить размягченное сливочное масло и вилкой размять до получения однородной массы.
- Дно разъемной формы для выпекания застелить пергаментной бумагой, равномерно распределить по дну и бокам полученную массу, корж утрамбовать. На время приготовления начинки форму убрать в холодильник охладиться.
- Для приготовления творожной массы желательно использовать жирный творог, также подойдет пастообразный. Предварительно необходимо творог со сметаной взбить блендером.
- Затем в чаше кухонной машины соединить творог, лимонную цедру и сахар, всё перемешать с помощью насадки для смешивания на средней скорости в течение 5 минут, после чего добавить яйца, лимонный сок и продолжать взбивать до образования однородной массы.
- Готовую массу выложить в форму с основой из печенья.
- Духовку разогреть до 160°C и выпекать в течение 60 минут.
- Готовый чизкейк перед употреблением охладить в холодильнике в течение 2 часов.





Сырники

из творога
с изюмом

Ингредиенты:

Творог – 500 г
Мука пшеничная – 100 г
Яйца (желтки) – 3 шт.
Изюм – 50 г

Сахар – 5 ст. л.
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 щепотка
Растительное масло для жарки – 3 ст. л.

Приготовление:

- Изюм хорошо промыть и залить кипятком на 5-7 минут, после чего воду слить.
- В чаше кухонной машины соединить три желтка с сахаром, солью и ванильным сахаром, все перемешать с помощью насадки для смешивания. Затем добавить творог, перемешать все до однородной массы.
- Постепенно к творожной массе добавить просеянную муку и под конец - изюм. В зависимости от консистенции творога, количество муки можно уменьшить или увеличить.
- В отдельную ёмкость насыпать небольшое количество муки.
- Столовую ложку смочить в воде и с ее помощью отделить небольшое количество творожной массы, положить ее в муку, обвалять со всех сторон и придать форму шарика. Шарики слегка примять и сформировать сырники.
- На разогретую сковороду с растительным маслом выложить сырники и обжарить их на среднем огне до румяной корочки, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.
- Готовые сырники подавать на стол со сметаной, вареньем, джемом, медом или сгущенным молоком.



Тесто песочное

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 300 г
Яйцо – 3 шт.
Масло сливочное – 200 г
Сахар – 100 г

Приготовление:

- Сливочное масло измельчить ножом на небольшие кусочки 2×2 см, положить в чашу кухонной машины, добавить сахар и с помощью насадки для смешивания взбить в течение 10-15 минут на 4-5 скорости до однородной пышной массы.
- Затем добавить яйца и всыпать муку, продолжая взбивание на 3 скорости до получения однородной массы без комков.
- Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения на 30 минут, после чего тесто можно использовать для приготовления печенья, коржей, основы для пирогов и тортов, тарталеток и прочее.

Блендер





Сырный суп-пюре с гренками

Ингредиенты:

Вода – 1 л
Картофель – 3 шт.
Сельдерей – 1 шт.
Лук-порей – 1 шт.
Сыр твёрдый – 350 г
Укроп – 1 пучок

Масло подсолнечное – 10 мл
Масло сливочное – 10 г
Соль – 10 г
Перец – 5 г
Хлеб – 2 ломтика

Приготовление:

- Лук, корень сельдерея и картофель нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле.
- Затем овощи поместить в кипящую воду, добавить соль, перец и варить до готовности.
- После этого овощи с отваром измельчить в блендере.
- Твёрдый сыр натереть на крупной тёрке, добавить в суп и довести до кипения. Варить, помешивая, до полного растворения сыра.
- Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить на сливочном масле.
- При подаче добавить в суп-пюре гренки и мелко нарезанный укроп.



Банановый сорбет

Ингредиенты:

Бананы – 4 шт.
Сливки – 250 мл
Сахар – 2 ст. л.
Сок лимонный – 20 мл

Приготовление:

- Бананы очистить, нарезать кружочками и измельчить в блендере.
- Добавить сахар и лимонный сок.
- В сливки добавить ванильный сахар (по вкусу) и взбить до консистенции густого крема.
- Смешать бананы и сливки до однородной массы, после чего убрать в морозильную камеру до полной заморозки.



Клубнично-банановый смузи

Ингредиенты:

Молоко – 400 мл
Банан – 2 шт.
Клубника – 10 шт.
Ванильный йогурт – 2 ст. л.
Мед – 2 ч. л.

Приготовление:

- Банан очистить от кожуры, у клубники удалить листья.
- Положить в блендер все ингредиенты и измельчить до получения однородной массы.
- Готовый смузи разлить в стаканы.



Летний СМУЗИ

Ингредиенты:

Апельсиновый сок – 250 мл
Киви – 2 шт.
Бананы – 3 шт.
Ананас – 100 г
Ананасовый сок – 100 мл
Лёд – 10 кубиков

Приготовление:

- Киви и бананы очистить от кожуры и нарезать ломтиками.
- В блендере смешать все ингредиенты. Затем добавить лед и взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной.
- Разлить по бокалам и при желании добавить мед.

Мясорубка





Томатный суп с фрикадельками

Ингредиенты:

Сок томатный – 1 л
Бульон куриный – 700 мл
Куриное филе – 400 г
Яйца – 1 шт.
Хлеб – 1 ломтик

Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Масло оливковое – 2 ст. л.
Соль, перец черный – по вкусу

Приготовление:

- Лук и чеснок измельчить, морковь натереть на тёрке.
- В кастрюле с толстым дном обжарить овощи в оливковом масле до мягкости, помешивая, 10 минут.
- Влить в кастрюлю томатный сок, добавить соль и перец. Варить без крышки, периодически помешивая, 20 минут.
- Куриное филе пропустить через мясорубку. К получившемуся фаршу добавить яйцо и кусок хлеба, размоченного в бульоне. К фаршу добавить соль и перец по вкусу и еще раз перемешать.
- Сформировать небольшие фрикадельки.
- В отдельной кастрюле довести до кипения куриный бульон и партиями сварить в нём фрикадельки почти до готовности. Сваренные фрикадельки переложить на тарелку.
- Бульон процедить, влить в томатный суп и перемешать. После того как суп закипит, добавить в него фрикадельки и варить 2 минуты.



Рисовая запеканка с фаршем

Ингредиенты:

Рис – 250 г
Свинина – 250 г
Сыр пармезан – 200 г
Томатный соус – 3 ст. л.

Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

- Рис промыть, отварить до готовности в слегка подсоленной воде.
- Мясо промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.
- Лук и морковь очистить и промыть. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке.
- Влить в сковороду растительное масло, обжарить лук и морковь в течение 2-х минут.
- Добавить к овощам мясной фарш, соль и перец по вкусу, обжаривать в течение 5-7 минут.
- Смазать противень растительным маслом, выложить на него половину риса. Поверх риса выложить фарш и накрыть второй половиной риса. Сыр натереть на терке и посыпать сверху на рис.
- Разогреть духовку до температуры 180 °С и запекать до образования корочки.



Рыбные котлеты из минтая

Ингредиенты:

Филе минтая – 500 г
Хлеб белый – 150 г
Молоко – 150 мл
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Манная крупа – 1 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

- Филе промыть и пропустить через мясорубку.
- Лук мелко нарезать, смешать с фаршем, добавить соль и перец по вкусу.
- Хлеб замочить в молоке.
- В отдельной ёмкости смешать яйца с манной крупой, добавить хлеб, после чего соединить получившуюся массу с рыбным фаршем.
- Всё тщательно перемешать, сформировать котлеты и обжарить их с двух сторон до готовности.



Котлеты из свинины с сюрпризом

Ингредиенты:

Свиная шейка – 1 кг
Яйцо куриное – 1 шт.
Яйца перепелиные – 8 шт.
Лук репчатый – 250 г
Соль, перец – по вкусу
Свежая зелень – для украшения

Приготовление:

- Перепелиные яйца отварить в подсоленной воде до готовности, затем очистить.
- Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить от шелухи и крупно нарезать. Пропустить через мясорубку свинину и лук. К фаршу добавить куриное яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать.
- Из фарша сформировать заготовки котлет, внутри каждой поместить перепелиное яйцо.
- Котлеты обжаривать с двух сторон на сливочном масле до готовности.
- Перед подачей на стол разрезать котлеты вдоль и украсить веточкой зелени каждую половину.



Рассыпчатое печенье

Ингредиенты:

Мука – 420 г
Сахар – 150 г
Сливочное масло – 150 г
Яйца – 2 шт.
Сода – ½ ч. л.
Ванильный экстракт – ½ ч. л.
Соль морская – ¼ ч. л.

Приготовление:

- Муку перемешать с содой и солью.
- Сливочное масло измельчить ножом на небольшие кусочки 2x2 см, положить в чашу кухонной машины, добавить сахар и с помощью насадки для смешивания взбить в течение 10-15 минут на 4-5 скорости до однородной массы. К сахару с маслом по одному ввести яйца, всыпать 1 столовую ложку муки с содой, добавить ванильный экстракт и продолжить взбивание на 3 скорости до получения однородной массы без комков.
- Небольшими порциями всыпать оставшуюся муку, вымесить тесто и сформировать из него шар.
- Поместить тесто в целлофановый пакет и положить в морозилку на 15 минут.
- Противень застелить бумагой для выпечки. Тесто пропустить через мясорубку, после чего разделить на небольшие кусочки и выложить на противень.
- Выпекать печенье 15 минут в разогретой до 180°C духовке.

ragexstore.ru