



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ СТАЦИОНАРНОГО БЛЕНДЕРА

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY!

Кухонная техника **GALAXY** - это компактные, но при этом мощные приборы, которые помогут с легкостью взбить, измельчить и смешать необходимые ингредиенты.

Нежные кремы, соблазнительные соусы и подливы, ароматные блинчики и суфле и многое другое получаются быстрее и вкуснее с техникой **GALAXY**.

СОДЕРЖАНИЕ

ОСТРЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ	3
СУП-ПЮРЕ С ЛОСОСЕМ	3
БОДРЯЩИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ СО ЛЬДОМ	4
ГУСТОЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ.	4
ТОМАТНО-БАЗИЛИКОВЫЙ СОУС ДЛЯ СПАГЕТТИ.	5
КЛЮКВЕННО-ЯБЛОЧНЫЙ РЕЛИШ.	5
ЗЕЛЁНЫЙ ДЕТОКС-СМУЗИ	6
СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ.	6
ТВОРОЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ.	7
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	7

ОСТРЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

- 500 г тыквы
- 1 ст.ложка сахара
- 0,5 ст.ложки столового уксуса
- Зелень петрушки
- 2 ст.ложки муки
- 125 мл воды
- 250 мл овощного бульона
- 1/3 ч.ложки черного молотого перца
- 1 ст.ложка растительного масла
- Соль
- Очищенные тыквенные семечки для украшения

Приготовление:

1. Тыкву нарежьте небольшими кубиками, потушите на масле с небольшим количеством соли.
2. Измельчите тушеную тыкву в чаше блендера до состояния пюре, добавив муку, разведенную в воде.
3. Переложите смесь в кастрюлю, добавьте овощной бульон. Доведите смесь до кипения, добавьте зелень петрушки, уксус, соль, перец и сахар.
4. Разлейте суп по тарелкам, украсьте тыквенными семечками.

СУП-ПЮРЕ С ЛОСОСЕМ

Ингредиенты:

- 200 г филе лосося
- 0,5 л холодной питьевой воды
- 400 г картофеля
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 1000 мл овощного бульона
- 2-3 ст. ложки сливок
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2-3 веточки укропа
- Соль и перец по вкусу
- Лимон и укроп для украшения

Приготовление:

1. Филе лосося вымойте, нарежьте кусочками, положите в кастрюлю с холодной водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите в течение 10-15 минут на медленном огне. Рыбный бульон слейте.
2. Лук очистите, нарежьте кубиками и поджарьте на масле до золотистого цвета. Добавьте очищенную тертую морковь и тушите в течение 5 минут.
3. Добавьте нарезанный кубиками картофель и поджарку в овощной бульон и доведите до кипения. Варите при закрытой крышке на медленном огне в течение 20 минут.
4. Остывший овощной суп перелейте в чашу блендера, добавьте специи, зелень и сливки. Измельчите суп в блендере до однородной консистенции.
5. Перелейте суп в кастрюлю и на медленном огне доведите его до желаемой температуры.
6. В тарелки положите кусочки рыбы и залейте супом.
7. Украсьте готовый суп зеленью укропа и дольками лимона.

БОДРЯЩИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ СО ЛЬДОМ

Ингредиенты:

- 0,5 лимона
- 1 очищенный апельсин
- 5 листьев мяты
- 1000 мл черного сладкого чая
- Лед
- Дольки лимона для украшения

Приготовление:

1. Лимон и апельсин разрежьте на 4 части.
2. Поместите все ингредиенты, кроме льда, в чашу блендера и измельчите до однородной консистенции.
3. Добавьте лед и измельчайте в течение еще 5 секунд.
4. Разлейте чай в высокие бокалы и украсьте дольками лимона.

ГУСТОЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ

Ингредиенты:

- 0,5 свежего очищенного ананаса
- 2 очищенных апельсина
- 2 очищенных банана
- 0,5 очищенного кокоса
- 200 г свежей клубники
- 3 ст. ложки клубничного сиропа
- 1 ст. ложка сахара
- 200 мл питьевой воды
- Лед
- Листья мяты для украшения
- Дольки лимона для украшения

Приготовление:

1. Нарезьте фрукты небольшими кусочками.
2. Поместите их в чашу блендера, добавьте сироп, воду и сахар и измельчите до однородной консистенции.
3. Добавьте лед и измельчайте в течение еще 5 секунд.
4. Разлейте коктейль в высокие бокалы и украсьте листьями мяты.

ТОМАТНО-БАЗИЛИКОВЫЙ СОУС ДЛЯ СПАГЕТТИ

Ингредиенты:

- 4 томата
- 100 мл сливок жирностью не менее 15%
- 4 зубчика чеснока
- 10 листьев базилика
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- Соль, перец по вкусу
- Листья базилика и тертый сыр «Пармезан» для украшения

Приготовление:

1. Томаты сложите в глубокую емкость и залейте кипятком. Аккуратно достаньте их шумовкой через минуту. Снимите с томатов кожицу и разрежьте на 4 части.
2. Все ингредиенты сложите в чашу блендера и измельчите до однородной консистенции.
3. Перелейте соус в сотейник, добавьте сливочное масло и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, в течение 3 минут.
4. Добавьте отваренные в подсоленной воде спагетти и тщательно перемешайте.
5. Снимите с огня, накройте крышкой.
6. Через несколько минут подавайте спагетти, украсив их листьями базилика и тертым сыром «Пармезан».

КЛЮКВЕННО-ЯБЛОЧНЫЙ РЕЛИШ

Ингредиенты:

- 2 апельсина
- 6 стаканов клюквы
- 2 яблока
- 2 стебля сельдерея
- 5 ст. ложек сахара

Приготовление:

1. Снимите на терке цедру апельсина и отложите на время. Очистите апельсины, разделите на дольки и поместите в блендер.
2. Добавьте клюкву, нарезанные яблоки и сельдерей. Измельчите до неоднородной консистенции с мелкими кусочками.
3. Смешайте сахар с апельсиновой цедрой и добавьте смесь к остальным ингредиентам.
4. Накройте и поставьте в холодильник минимум на 4 часа. Релиш подается к мясу или птице в качестве соуса.

ЗЕЛЁНЫЙ ДЕТОКС-СМУЗИ

Ингредиенты:

- 1 груша
- 2 киви
- 1 пучок петрушки
- 100 мл воды

Приготовление:

1. Киви очистите от кожуры, с груши удалите твёрдые части сердцевины, хвостик и верхушку.
2. Фрукты порежьте на средние кусочки. От петрушки отделите листья.
3. Загрузите ингредиенты в блендер и измельчите. Добавьте воды до желаемой консистенции и тщательно перемешайте.
4. Готовый напиток перелейте в стакан.

СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 600 г мороженого

Для карамельного сиропа:

- 100 г сахара
- 10 мл воды
- 2 ст.ложки сливок
- 1 щепотка соли
- Корица по вкусу

Приготовление:

1. Для приготовления карамельного сиропа налейте воду в ковш, добавьте сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения.
2. Постоянно помешивая, подождите, пока сахар полностью растворится. Затем тонкой струйкой влейте в сироп сливки и добавьте корицу и соль.
3. Варите сироп еще 2-3 минуты и затем остудите до комнатной температуры.
4. В чашу блендера налейте молоко, добавьте мороженое и остывший карамельный сироп.
5. Взбейте до образования пены, разлейте напиток по стаканам и посыпьте корицей.

ТВОРОЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Ингредиенты:

- 150 г творога
- 2 банана
- 150 г ягод
- Мед по вкусу

Приготовление:

1. Ягоды с творогом пюрируйте до однородного состояния при помощи блендера.
2. Добавьте порезанный на кусочки банан и измельчите до однородности. Переложите массу в контейнер и уберите в морозилку.
3. Перемешивайте массу каждые 20-30 минут.
4. Время полного застывания мороженого – 2-3 часа. Готовый десерт разложите по креманкам и украсьте свежими ягодами.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Ингредиенты:

- 700 г куриной печени
- 1 репчатый лук
- 1 морковь
- 3 ст.ложки подсолнечного масла
- 40 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Приготовление:

1. Куриную печень промойте, разрежьте пополам. Лук и морковь очистите, лук измельчите, морковь натрите на крупной терке.
2. Обжарьте лук и морковь на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте печень, соль по вкусу и тушите под крышкой до готовности.
3. Готовую печень остудите до комнатной температуры.
4. Поместите печень в чашу блендера и измельчите, добавьте сливочное масло и смешайте в блендере.
5. Готовую смесь переложите в емкость, закройте крышкой и поставьте в холодильник для застывания.



GALAXY-TECS.RU