



**КНИГА РЕЦЕПТОВ**  
ДЛЯ ПОГРУЖНОГО 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

БАНАНОВЫЙ ЛАССИ . . . . .	3
ДЕТОКС-КОКТЕЙЛЬ . . . . .	3
ЛЕДЯНОЙ КАПУЧИНО . . . . .	4
ПУНШ ИЗ ПАПАЙИ . . . . .	4
КЛАФУТИ . . . . .	5
ЯГОДНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ПАРФЕ . . . . .	5
ГОРЧИЧНЫЙ СОУС . . . . .	6
ГРИБНОЙ СОУС-ДИП . . . . .	6
МЕДОВЫЙ ТЕРИАКИ . . . . .	7
СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ . . . . .	7

# БАНАНОВЫЙ ЛАССИ

## Ингредиенты:

- 0,5 стакана натурального питьевого йогурта
- 1 ст.л. меда
- 1 банан
- 1 ст.л. лимонного сока
- ¼ стакана ледяной воды
- 4 кубика льда
- Кардамон, мускатный орех по вкусу
- 0,5 ч.л. лимонной цедры

## Приготовление:

В глубокую емкость наливаем йогурт и добавляем мелко порезанный банан, измельчаем ингредиенты при помощи блендера. Смешиваем мед с остальными ингредиентами до полного растворения. Добавляем свежесжатый лимонный сок, ледяную воду и пряности, снова взбиваем. Добавляем кубики льда и размешиваем ложкой. Разливаем ласси в бокалы, посыпаем сверху лимонной цедрой и подаем.

# ДЕТОКС-КОКТЕЙЛЬ

## Ингредиенты:

- 3 моркови
- 3 средних яблока
- 2 апельсина
- 2 ст.л. лимонного сока
- 4 ст.л. льняных отрубей
- 50 г имбиря
- 1 литр минеральной воды
- 4 ст.л. меда
- Сельдерей (стебель) для подачи

## Приготовление:

Очистить свежую морковь, яблоки и имбирь от кожуры и натереть на средней терке. Апельсин разделить на цитрусовое филе, выбрать мякоть, собрать сок. Поместить все подготовленные продукты в емкость, залить минеральной водой, добавить льняные отруби, мед и хорошо взбить с помощью блендера. Разлить детокс-коктейль по стаканам и подавать с листиками и стеблями свежего сельдерея.

# ЛЕДЯНОЙ КАПУЧИНО




## Ингредиенты:

- 1 ст.л. кофе
- 1 ст. молока
- 1 ст.л. сахара
- 4 кубика льда
- 150 мл питьевой воды

## Приготовление:

Залить кофе 150 мл холодной воды, сварить и охладить. Смешать кофе и сахар с помощью блендера. Влить охлажденное молоко. Взбить пару минут до появления устойчивой пены на поверхности. Добавить кубики льда в напиток и перемешать ложкой. Разлить кофе по стаканам, а пену выложить на поверхность ложкой. По желанию посыпать капучино корицей или тертым шоколадом.

# ПУНШ ИЗ ПАПАЙИ



## Ингредиенты:

- 200 г папайи
- 200 мл апельсинового сока
- 1 ст.л. сока лайма или лимона
- 1 ч.л. сахара
- 5 кубиков льда

## Приготовление:

Папайю очистить и нарезать небольшими кубиками, добавить сахар, сок лайма или лимона и пюрировать ингредиенты с помощью блендера. Влить в смесь охлажденный апельсиновый сок и взбить пунш до однородного состояния. Разлить напиток по стаканам, добавить лед и перемешать.

# КЛАФУТИ

## Ингредиенты:

- 4 сливы
- 60 г красной смородины
- 60 г голубики
- 3 ст.л. пшеничной муки высшего сорта
- 5 ст.л. молотого фундука
- 1 яйцо
- 200 мл сливок 33%
- 100 г сахарной пудры
- 1 щепотка соли
- Масло сливочное
- Мята свежая для подачи

## Приготовление:

Ягоды помыть, у сливы удалить косточку и нарезать на мелкие кусочки. Молотый фундук обжарить на сковороде. Три ложки муки просеять, смешать с обжаренной крошкой фундука и щепоткой соли. Яичный желток, сливки комнатной температуры и сахарную пудру взбить при помощи блендера. Добавить орехово-мучную смесь к остальным ингредиентам и еще раз взбить. Формочки для выпекания хорошо смазать сливочным маслом, уложить почти доверху кусочки слив и ягоды. Залить взбитой смесью. Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до готовности 25-30 минут. Готовым клафуты дать немного остыть, декорировать сахарной пудрой и подавать с веточкой свежей мяты.

# ЯГОДНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ПАРФЕ

## Ингредиенты:

- 200 г свежей клюквы
- 2 апельсина
- 200 г творожного сыра
- 200 г сливочного сыра
- 250 мл сливок 33%
- 150 мл кленового сиропа
- 1 пакетик агар-агар (или желатина)
- 1 ч.л. мелиссы

## Приготовление:

Свежую клюкву промыть и обсушить, откинув на сито. Снять с апельсина цедру, порезать ее мелкой соломкой. Из апельсинов выдавить сок, разделить на две части.

Поместить клюкву в кастрюлю. Одну часть апельсинового сока влить в клюкву, добавить половину порции кленового сиропа, цедру апельсина, нагреть до кипения и варить до состояния полугустого сиропа. В небольшом количестве кипятка растворить агар-агар и добавить в клюкву. Остудить готовый мармелад.

Оба вида сыра, сливки, остатки апельсинового сока и кленового сиропа взбить с помощью блендера. Уложить парфе в бокалы слоями, чередуя клюквенно-апельсиновый мармелад и взбитый сыр. Парфе сильно охладить и подавать, декорировав свежей мелиссой.

# ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

## Ингредиенты:

- 6 ст.л. порошка горчицы
- 2 средних яблока
- 0.5 ч.л. корицы
- 1 ч.л. соли
- 4 ст.л. уксуса 6%
- 3-4 ст.л. коричневого сахара
- 3 ст.л. оливкового масла
- 100 мл воды
- 0.5 ч.л. семян кориандра
- 4 шт. гвоздики
- 1 лавровый лист

## Приготовление:

Запечь в духовке или в микроволновке 2 средних яблока, снять кожицу и удалить сердцевину, измельчить при помощи блендера.

В горчичный порошок добавить соль, сахар, уксус, корицу и яблочное пюре. Погрузить блендер в смесь продуктов и тщательно смешать до однородной массы.

В отдельной посуде вскипятить воду, добавить кориандр, гвоздику, лавровый лист. Процедить бульон и влить в горчичную смесь до нужной консистенции. В завершении добавить оливковое масло, перемешать, плотно закрыть крышкой полученную смесь и оставить на ночь в тепле.

Подавать к мясу, овощам, а также к первым блюдам.

# ГРИБНОЙ СОУС-ДИП

## Ингредиенты:

- 150 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 ст.л. муки
- 50 г сливочного масла
- 75 г сливок
- 1 пучок шнит-лука
- Соль, молотый перец по вкусу

## Приготовление:

Шампиньоны порезать на пластины, лук очистить и нарезать мелкими кубиками, обжарить грибы и лук на сливочном масле.

В сотейнике растопить сливочное масло и обжарить в нем 1 столовую ложку муки до светло-бежевого оттенка. Перемешать грибы с мучной заправкой, смесь немного остудить. Добавить к получившейся массе сливки и взбить с помощью блендера до однородной консистенции. Добавить соль, перец по вкусу и вмешать в соус мелко нарезанный шнит-лук.

Подавать к рыбе или овощным блюдам, а также в качестве паштета для бутербродов.

# МЕДОВЫЙ ТЕРИЯКИ

## Ингредиенты:

- 100 мл соевого соуса
- 100 мл питьевой воды
- 60 мл апельсинового сока
- 1,5 ст.л. меда
- 1 зубчик чеснока
- 15 г имбиря
- 1 ст.л. тростникового сахара
- 1 ч.л. кукурузного крахмала

## Приготовление:

Соединить соевый соус, воду, апельсиновый сок, сахар, крахмал и мед. Нагреть до полного растворения меда и крахмала, перемешать и дать немного остыть. Имбирь и чеснок очистить, натереть на мелкой терке, добавить к полученной смеси и смешать при помощи блендера. Остудить готовый соус.

Соус идеально подходит для запеченной свинины и курицы, а также для заправки салатов.

# СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

## Ингредиенты:

- 300 г красной чечевицы
- 1 репчатый лук
- 1 помидор
- 2 моркови
- 2 зубчика чеснока
- 3 кусочка белого хлеба
- Корень имбиря

## Приготовление:

Чечевицу отварить. Лук и помидоры крупно нарезать. Морковь, имбирь и чеснок очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Все овощи поджарить на сковороде и добавить в кастрюлю к чечевице. Варить на медленном огне 10-15 минут. Готовое блюдо остудить и измельчить блендером до консистенции пюре. Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде без масла до образования корочки. Перед подачей добавить в каждую порцию горстку сухарей и зелень.



[GALAXY-TECS.RU](http://GALAXY-TECS.RU)