

ПОМОЩНИКИ
НА КУХНЕ

легко готовить – вкусно есть!

ЧУДО
Блендер

Книга вкусных рецептов
и полезных советов



Блендер – это замечательное изобретение, существенно облегчающее труд тех, кто любит готовить. До прихода на кухню этого электрического «помощника» самые трудоемкие процессы – взбивание, растирание, вымешивание, превращение в однородное пюре – были по силам только самым трудолюбивым. Действительно, супы-пюре, например, чудо как хороши, но необходимость пюрировать вручную и доводить до необходимой консистенции более 10 минут может отбить всякую охоту. С использованием блендера супы стали однородной консистенции, в меру густые и нежные, идеальные!

В современной кулинарной практике используются три типа блендеров – погружной, с чашей и стационарный. Владельцы этого гаджета с легкостью разберутся во всех трех типах.

Представленные в книге рецепты охватывают весь спектр кулинарных приемов с использованием трех видов блендеров: это популярные соусы, паштеты, закуски, блюда из фарша, десерты и напитки. Среди них такие «хиты» мировой кулинарии, как мексиканские такос с авокадо, еврейский форшмак, испанский суп гаспачо, кавказский люля-кебаб... А также фисташковые трюфели, тыквенный конфитюр и всеми любимые коктейли!

В книге присутствуют пиктограммы, которые облегчат знакомство с ней. И пусть вам будет вкусно!

Что значат пиктограммы, использованные в книге:



50 мин

Время приготовления



Сложность приготовления
(от 1 до 5)



Скорость: 1 – низкая, 2 – средняя,
3 – высокая



Режим блендера:
стационарный / чаша / погружной



Количество порций



Содержание



Закуски 5

Яйца в остром соусе	5
Цвани-лобио	6
Икра баклажанная	7
Икра грибная	8
Форшмак	9
Печеночные тортики	11
Закуска мясная пикантная	13
Такос с дипом из авокадо	14
Закуска с брынзой	15
Крекеры с паштетом	17
Рулетики с сыром и шпинатом	19

Супы 21

Крем-суп из четырех видов капусты	21
Тыквенный суп-пюре с мускатом	22
Гороховый суп-пюре с копченостями	23
Крабовый суп-пюре	25
Гаспачо	27
Тыквенный гаспачо	29

Основные блюда 31

Люля-кебаб	31
Паста с мясным соусом	33
Котлеты из индейки	35

Рыбные котлеты с сыром	36
Картофельные котлеты с луком-пореем	37
Рыба с томатно-перечным соусом	39
Баклажаны с брынзой	41
Лазанья	42
Оладьи с тыквой и тыквенным джемом с корицей	44

Десерты 47

Блинчики гречневые	47
Кексикки с изюмом	48
Мороженое с малиновым соусом	49
Дынный лед	50
Тыквенный конфитюр с мятой	51
Тарталетки с творожным кремом	53
Фисташковые трюфели	55

Коктейли 57

Коктейль с мороженым «Ванильный»	57
Коктейль «Кофейный»	58
Коктейль «Рахат-лукум»	59
Коктейль «Чайная роза»	60
Коктейль «Кокосовый»	61





Это блюдо азиатской кухни отличается особой остротой. Если вы не любите слишком острый вкус, тщательно удалите все семена из перца чили, а кроме того, используйте 1 перец чили и 1 сладкий красный перец.



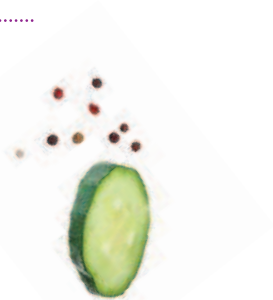
Закуски

ЯЙЦА В ОСТРОМ СОУСЕ



25 мин

Яйца	4 шт.
Перец чили красный	3 шт.
Репчатый лук	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Сливовый соус (ткемали)	1 ст. л.
Оливковое масло	2—3 ст. л.
Тростниковый сахар	1 ст. л.



- 1 Яйца сварить вкрутую (около 15 минут), охладить, очистить.
- 2 В чаше блендера соединить разрезанный на небольшие куски перец чили, лук, чеснок и сливовый соус. Хорошо измельчить на высокой скорости.
- 3 Приготовленную острую массу выложить в сковороду с нагретым оливковым маслом и готовить на среднем огне, помешивая, около 8 минут.
- 4 Добавить в соус сахар, посолить по вкусу. Выложить в соус яйца и готовить, помешивая, 2—3 минуты.
- 5 Готовые яйца подавать горячими, дополнив слегка подсушенными тостами.



Закуски





20 мин

ЦВАНИ-ЛОБИО



Фасоль зеленая	500 г
Грецкие орехи очищенные	100 г
Кинза	1 пучок
Чеснок	2 зубчика
Винный уксус	1 ч. л.
Соль, острый красный перец	



- 1 Фасоль, не размораживая, выложить в кипящую воду и бланшировать 4—5 минут (фасоль не должна потерять изумрудно-зеленый цвет). Готовую фасоль выложить в ледяную воду, затем воду слить.
- 2 Грецкие орехи измельчить в чаше блендера. В глубокой миске соединить фасоль, орехи, мелко нарезанную кинзу (часть оставить для украшения), пропущенный через пресс чеснок и уксус. Все ингредиенты пюрировать с помощью погружного блендера.
- 3 Готовую смесь посолить и поперчить, влить оливковое масло и еще раз измельчить блендером.
- 4 Готовое цвани-лобио выложить на блюдо, украсить листочками кинзы.



К цвани-лобио нужно подать нарезанный крупными кусками лаваш или нарезанный сегментами средней ширины красный перец, чтобы зачерпывать ими пасту.



Закуски

