LIBHOF®

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ДУХОВОК ESL



libhof.com

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные блюда 6

Мясная запеканка с кабачком 7
Лазанья со шпинатом 8
Мини-запеканки с макаронами 9
Запеченные перцы в соусе 10
Картофель с говядиной и шампиньонами 11

Выпечка 12

Домашний хлеб 13
Неаполитанская пицца 14
Пицца классическая 15
Фокачча с оливками 16
Тост с арахисовым маслом 17

Блюда из мяса 19

Жаркое с опятами 20
Шашлык из свинины в томатном соусе 21
Классический стейк рибай 22
Буженина с хреном 23
Свиная грудинка запеченная в фольге 24

Блюда из птицы 25

Курица гриль на вертеле 26
Утка в глазури из бальзамического соуса 27
Куриные крылышки 28
Запечённая курица с грибами и сыром 29
Курица по-французски 30
Люля кебаб из курицы 31
Стрипсы в панировочных сухарях 32

Блюда из рыбы 33

Сибас 34
Рыба с овощами гриль 35
Красная рыба с апельсинами и чесноком 36
Камбала с луком и сметаной 37
Рыбные зразы фаршированные печенью трески 38

Десерты 39

Овсяное печенье 40
Шоколадное печенье 41
Домашняя пастила 42
Домашний йогурт 43
Банановый десерт 44

Гарниры 46

Картофельные котлеты 47
Шашлычки из шампиньонов 48
Картофель фри 49
Овощи гриль 50
Молодой картофель 51
Овощное рагу с жареной картошкой 52
Баклажаны запеченные с помидором и сыром 53
Цветная капуста с сыром 54
Цуккини с пармезаном 55

Сладкая выпечка 56

Творожный кекс с изюмом 57
Морковный пирог 58
Кекс с ягодами 59
Синнабоны 60
Вишнёвый пирог 61
Шоколадный кекс с орехами 62




ОСНОВНЫЕ
БЛЮДА



МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С КАБАЧКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Кабачки молодые 500 г**
- **Куриный фарш 700 г**
- **Перец болгарский красный 1 шт.**
- **Лук репчатый 1 головка**
- **Чеснок молодой 5 зубчиков**
- **Яйца куриные 2 шт.**
- **Паприка копченая 2 ст.л**
- **Перец свежемолотый смесь по вкусу**
- **Соль по вкусу**
- **Сметана 20% 2 ст.л**
- **Сыр 70 г**
- **Укроп свежий 30 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Кабачки натрите на терке, отожмите.
- Соедините с репчатым луком и болгарским перцем. Посолите.
- В фарш добавьте паприку, измельченный чеснок, перец, соль. Перемешайте.
- Соедините две массы.
- Вбейте яйца.
- Добавьте укроп.
- Выложите в форму. Смажьте сметаной.
- Поставьте в разогретую духовку. Запекайте на программе **Хлеб** 30 минут при температуре 190/175 °С.

Приятного аппетита!



ЛАЗАНЬЯ СО ШПИНАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Сливочное масло 70 г**
- **Мука 50 г**
- **Молоко 700 мл**
- **Молотый черный перец, мускатный орех по вкусу**
- **Шпинат 800 г**
- **Рикотта 200 г**
- **Листы лазаньи 300 г**
- **Пармезан 150 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В сотейнике растопите 50 г масла.
- Помешивая венчиком, всыпьте муку и готовьте 1-2 минуты.
- Влейте молоко и мешайте, пока бешамель не загустеет.
- Добавьте соль, перец и готовьте ещё 5 минут.
- Извлеките из соуса лавровый лист.
- Промойте и порвите руками шпинат, потушите несколько минут в сковороде с оставшимся маслом до мягкости.
- Откиньте шпинат на дуршлаг и дайте остыть. Затем смешайте его с рикоттой, несколькими ложками соуса бешамель и мускатным орехом.
- Смажьте маслом форму для запекания. Выложите слоями листы для лазаньи, соус и шпинатную смесь. Последний слой листов для лазаньи смажьте соусом и посыпьте пармезаном.
- Запекайте в режиме **Выпечка**.

Приятного аппетита!



МИНИ-ЗАПЕКАНКИ С МАКАРОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Макароны 200 г**
- **Колбаса докторская 100 г**
- **Яйцо 4 шт.**
- **Сыр 50 г**
- **Сливочное масло 20 г**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отварите макароны до готовности.
- В отдельной миске взбейте яйца, добавьте соль.
- Колбасу нарежьте на мелкие кубики и добавьте к яйцам вместе с макаронами.
- Все хорошо перемешайте.
- Смажьте формочки сливочным маслом. Выложите в них массу и посыпьте тертым сыром.
- Выпекайте в печи в режиме **Пицца** при 190°C.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ В СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Болгарские перцы 8-10 шт.**
- **Мясной фарш 600 г**
- **Рис 100 г**
- **Лук 2 шт.**
- **Помидор 1-2 шт.**
- **Укроп, кинза по вкусу**
- **Чеснок 2-3 зубчика**
- **Вода 100 мл**
- **Соль, перец по вкусу**

Для соуса:

- **Сметана 300 г**
- **Томатная паста 2 ст.л**
- **Вода 300 мл**
- **Мука 1 ст.л**
- **Морковь 2 шт.**
- **Лук 2 шт.**
- **Чеснок 3-4 зубчика**
- **Растительное масло 3 ст.л**
- **Сливочное масло 30 г**
- **Сахар 1 ч.л**
- **Соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите рис до полуготовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой.

В мясной фарш натрите мякоть помидора, зубчики чеснока, нарежьте зелень, добавьте рис, соль, перец – всё перемешайте. Чтобы фарш не был сухим, обязательно влейте в него 100 мл воды и хорошо перемешайте.

Перцы промойте и очистите от семян, начините фаршем и уложите в большую форму для запекания с высокими бортами.

В сотейнике нагрейте сливочное и растительное масло, обжарьте мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, добавьте натёртую на крупной тёрке морковь и мелко рубленный чеснок, обжаривайте ещё 3-4 минуты. К овощам добавьте томатную пасту, перемешайте. Добавьте сметану с размешанной в ней мукой, влейте воду – всё перемешайте. Добавьте сахар, соль и черный молотый перец по вкусу. Немного прогрейте соус. Равномерно влейте соус в форму с перцами. Он должен закрывать их на половину. Плотно накройте фольгой форму с перцами и поставьте в мини-печь на 1 час и готовьте в режиме **Пицца**. Через час запекания снимите фольгу и оставьте в печи ещё на 20 минут.



КАРТОФЕЛЬ С ГОВЯДИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

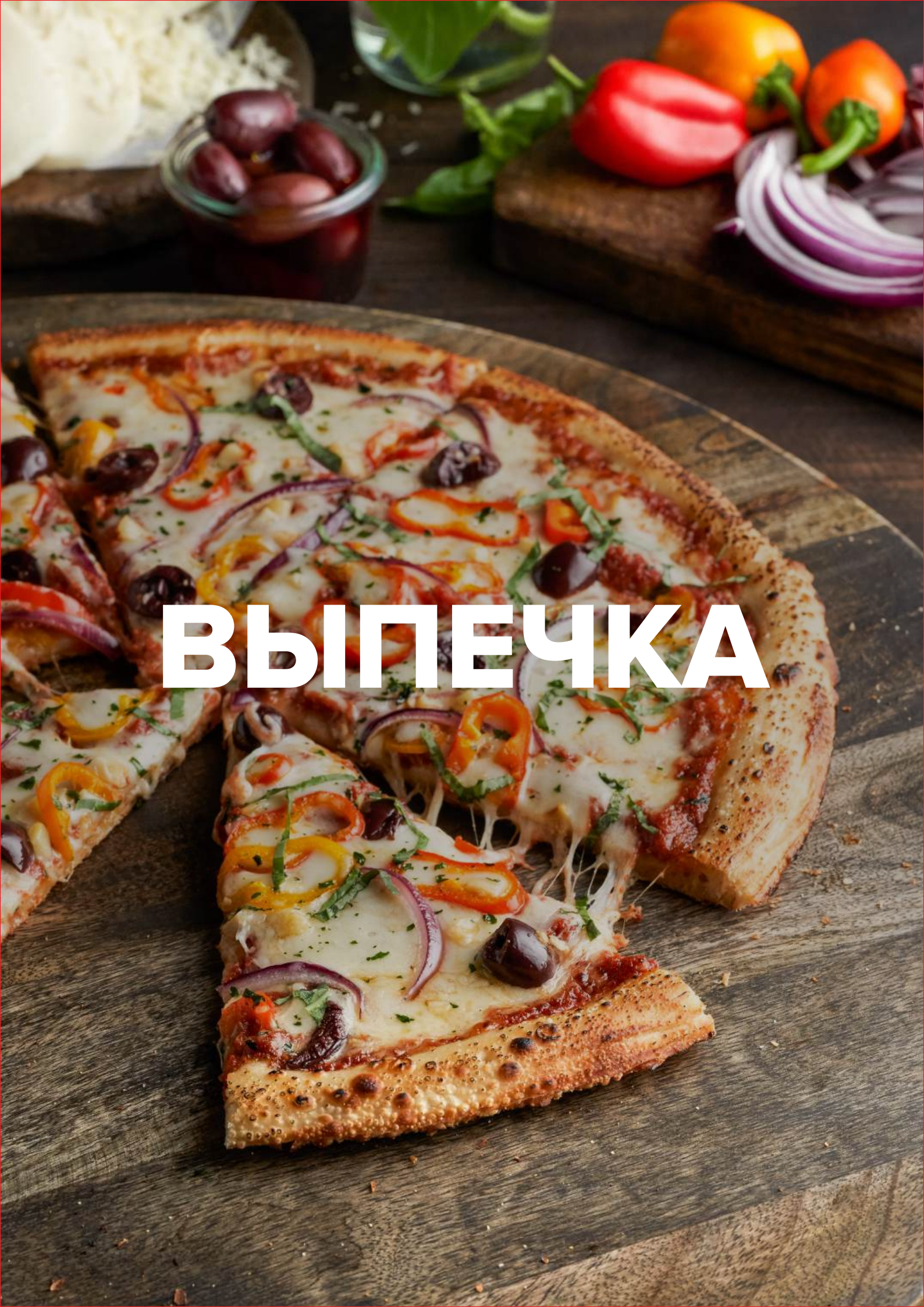
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Говядина 500 г**
- **Картофель 500 г**
- **Лук репчатый 80 г**
- **Шампиньоны 200 г**
- **Сметана 60 г**
- **Базилик 2 г**
- **Майоран 5 г**
- **Соль по вкусу**
- **Перец черный молотый по вкусу**
- **Растительное масло 20 мл**
- **Петрушка (для подачи по желанию) 10 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Говядину нарежьте небольшими кусочками, посолите и поперчите.
- Картофель порежьте тонкими кружочками, смешайте со сметаной, солью, базиликом, майораном.
- Шампиньоны нарежьте тонкими пластинками.
- Репчатый лук порежьте тонкой соломкой.
- Жаропрочную форму смажьте растительным маслом, выложите слоями говядину, лук, затем шампиньоны.
- Грибной слой немного посолите, посыпьте майораном, после чего выложите сверху картофель.
- Готовьте 60 минут в режиме **Овощи** при температуре 180 °C.
- Готовое блюдо посыпьте измельченной петрушкой.

Приятного аппетита!


ВЫПЕЧКА



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Вода 360 мл**
- **Соль 1 ½ ч.л**
- **Масло растительное 1 ½ ст.л**
- **Мука пшеничная 600 г**
- **Дрожжи 12 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте сухие дрожжи с мукой.
- Налейте в глубокую чашу воду температурой 30 °C, добавьте соль и сахар.
- Всыпьте в воду муку и дрожжи, замесите тесто, а затем добавьте растительное масло. Оставьте тесто под полотенцем в теплом месте, чтобы оно поднялось.
- Помесите тесто еще раз, чтобы убрать лишний воздух.
- Сформируйте каравай. Выложите его на смазанный маслом противень и сделайте сверху поперечные разрезы. Оставьте на 20 минут, чтобы оно немного поднялось.
- Выпекайте в режиме **Выпечка** 30 минут при температуре 190 °C.

Приятного аппетита!



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- **Мука пшеничная 330 г**
- **Вода 200 мл**
- **Сухие дрожжи 5 г**
- **Соль ½ ч.л**
- **Масло оливковое 2 ст.л**
- **Сахар 2 ч.л**

Основа для пиццы:

- **Очищенные томаты 300 г**
- **Моцарелла 170 г**
- **Свежий базилик по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для теста в тарелку всыпьте сухие дрожжи, сахар, залейте их тремя столовыми ложками теплой воды и размешайте.
- Дайте настояться 15 минут. За это время дрожжи активируются.
- К дрожжам просейте муку с солью. Долейте оставшуюся воду.
- Руками замесите тесто в однородный мягкий ком.
- Сделайте в нём углубление и налейте в него оливковое масло.
- Вымешивайте тесто с маслом до однородности и положите в тарелку, накройте пищевой пленкой и настаивайте около часа в теплом месте.

Подготовьте соус для пиццы:
- Измельчите томаты в блендере, добавьте ½ ч.л соли.
- Посыпьте рабочую поверхность смесью из муки и манной крупы. Положите на неё тесто и сформируйте шар. Скалкой раскатайте в аккуратную тонкую основу.
- Равномерно распределите соус по основе, оставляя чистыми 1-2 см по краям. Выложите сыр моцарелла и украсьте несколькими листьями базилика.
- Поместите пиццу в печь на противень и выпекайте в режиме **Пицца** 25 минут.
- Переложите на разделочную доску, нарежьте и подавайте. По желанию можно сбрызнуть пиццу оливковым маслом.



ПИЦЦА КЛАССИЧЕСКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- **Вода 1 стакан**
- **Дрожжи 4 г**
- **Масло растительное 1 ст.л.**
- **Мука 2 стакана**

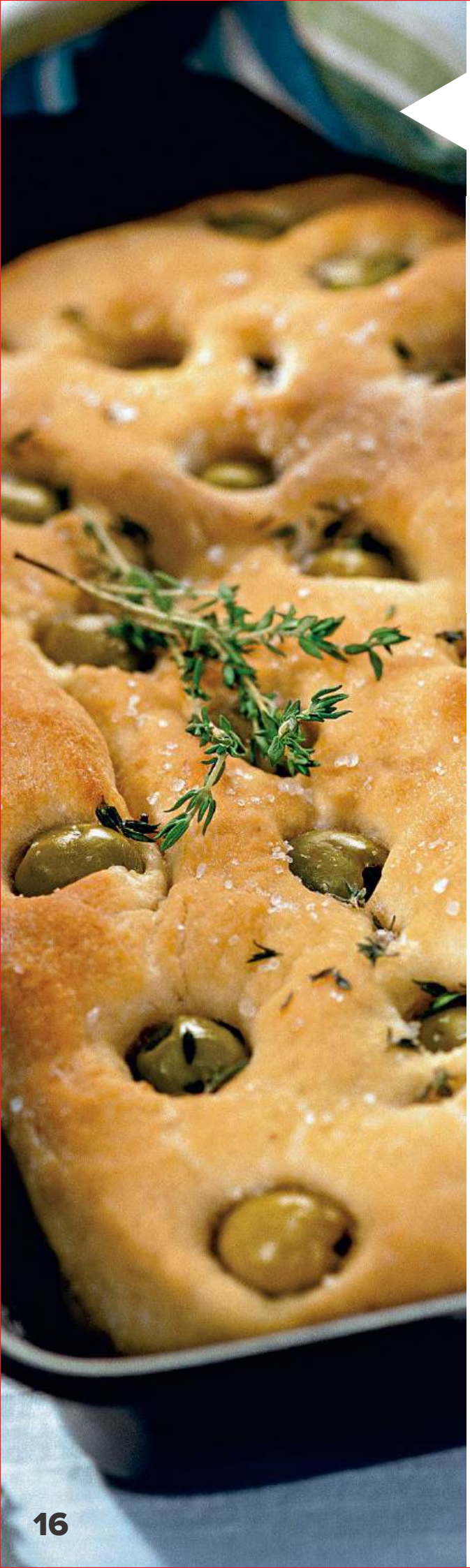
Основа для пиццы:

- **Томатная паста 2 ст.л**
- **Колбаса сырокопченая 200 г**
- **Маслины без косточек**
- **Сладкий перец 1 шт**
- **Сыр 500 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В отдельную посуду налейте стакан теплой воды и разведите в ней дрожжи. Оставьте на 10 минут.
- Далее положите к дрожжевой воде растительное масло, перемешайте. В отдельную миску просейте муку и к ней вылейте получившуюся жидкость. Замесите тесто и оставьте его на полчаса.
- ТТем временем подготовьте начинку. Колбасу нарежьте кружочками. Маслины тоже порежьте кружочками, перец нарежьте дольками. Потрите сыр.
- Возьмите тесто и раскатайте. Смажьте его томатной пастой.
- Затем уложите начинку. Положите колбасу, потрите сверху сыр.
- Сверху положите перец, маслины.
- Выпекайте в режиме **Пицца** 25 минут.

Приятного аппетита!



ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Сахар 1 ч.л.**
- **Вода ⅓ стакана**
- **Соль ½ ч.л.**
- **Сухие дрожжи 8 г**
- **Пшеничная мука 2 стакана**
- **Оливковое масло 4 ст.л.**
- **Морская соль по вкусу**
- **Смесь итальянских трав по вкусу**
- **Оливки без косточек по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

-
- Разведите дрожжи и сахар в теплой воде, дайте постоять, пока дрожжи не начнут пениться.
- В большую миску просейте муку и в углубление добавьте дрожжи, соль и 1 ложку оливкового масла.
- Замесите тесто, добавляя при необходимости по 1 столовой ложке теплой воды. Тесто скатайте в шар.
- Вылейте 2 столовые ложки оливкового масла в большую миску. Шар из теста смажьте маслом, накройте полотенцем и поставьте на 30 минут для расстойки. Раскатайте толстую лепешку, выложите ее на смазанный маслом противень.
- Сверху смажьте лепешку оливковым маслом, посыпьте крупной солью, травами и кружочками оливок.
- Выпекайте в режиме **Пицца.**

Приятного аппетита!



ТОСТ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Кусочки хлеба**
- **Арахисовое масло**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Уложите ломтики хлеба на решетку.
- Запекайте хлеб в режиме **Тост** 2 минуты.
- Намажьте хлеб арахисовым маслом и запекайте до конца оставшееся время.

Приятного аппетита!

-




БЛЮДА
ИЗ МЯСА



ЖАРКОЕ С ОПЯТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Картофель 2 шт.**
- **Морковь 1 шт.**
- **Лук репчатый ½ шт.**
- **Карбонад 1 кусок**
- **Грибы замороженные (опята и маслята) 300 г**
- **Можжевельник ягоды 6 шт.**
- **Соль ½ ч.л**
- **Перец черный молотый ½ ч.л**
- **Аджика 20 г**
- **Чернослив без косточек 6 шт.**
- **Вода 300 мл**
- **Лавровый лист 1 шт.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте картофель и морковь кубиком. Лук порежьте крупным кубиком.
- Грибы отварите 15 минут, бульон оставьте.
- Карбонад смажьте аджикой. Выложите на противень карбонад, картофель, лук и морковь. Выпекайте в заранее разогретой печи на противне в режиме **Стейк**.
- Выложите в горшочек грибы, чернослив, ягоды можжевельника, лавровый лист, перец черный, соль, запеченный картофель, лук, карбонад (нарежьте тоже кубиком), морковь. Залейте 150 мл грибного бульона, закройте крышкой. Выпекайте в заранее разогретой печи на противне в режим **Стейк.**
- Перемешайте и подавайте со сметаной и зеленью!

Приятного аппетита!



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Свиная шея 1 кг**
- **Репчатый лук 2 шт.**
- **Томатная паста 90 г**
- **Столовый уксус 9% 30 г**
- **Соль, паприка, кориандр, сушёный тимьян по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Мясо помойте и просушите бумажными полотенцами. Нарежьте кусочками.
- Очистите лук и порежьте его кольцами.
- Помойте и нарежьте овощи для подачи, зелень ополосните холодной водой.
- Замаринуйте мясо. В глубокой миске смешайте мясо с луком, солью и специями. Добавьте томатную пасту и уксус.
- Хорошо перемешав и накрыв миску пищевой пленкой, оставьте на 2 часа мариновася.
- Добавьте томатную пасту и уксус.
- Хорошо перемешав и накрыв миску пищевой пленкой, оставьте на 2 часа мариновася.
- Поместите мясо на решётку в мини-печь и готовьте до корочки в режиме **Пицца**.
- Подавайте шашлык горячим, на тарелке со свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!



КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Стейк Рибай 2 шт. по 200 г**
- **Оливковое масло**
- **Итальянские травы по вкусу**
- **Соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Стейки посолите, поперчите и натрите травами. Дайте отлежаться 15 минут. Поставьте в печь.
- Готовьте на решётке в режиме **Стейк** 15 минут при температуре 230 °C.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.

Приятного аппетита!



БУЖЕНИНА С ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Свиная шейка 800 г**
- **Чеснок 2-3 зубчика**
- **Сливочный хрен 160 г**
- **Соль по вкусу**
- **Свежемолотый черный перец по вкусу**
- **Зелень**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Свинину обильно посолите и натрите измельченным чесноком.
- Готовьте в режиме **Вертел** 90 минут.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Переложите буженину на подогретую тарелку.
- Выложите на тарелки буженину и сливочный хрен. Украсьте зеленью и подавайте.

Приятного аппетита!



СВИНАЯ ГРУДИНКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Свиная грудинка 500 г**
- **Мед 1 ст.л**
- **Соевый соус 2 ст.л**
- **Горчица 2 ч.л**
- **Чеснок 3 зубчика**
- **Итальянские травы 2 ч.л**
- **Соль 1 ч.л**
- **Перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте горчицу, соль, перец, измельченный чеснок и сухие травы.
- Полученной смесью смажьте со всех сторон свиную грудинку.
- Заверните грудинку в два слоя фольги, образуя конверт.
- Запекайте 40-45 минут при температуре 180°C в режиме **Стейк.**
- Приготовьте смесь из меда и соевого соуса.
- Освободите верхнюю часть мяса от фольги и продолжите запекать,
периодически поливая смесью меда и соевого соуса еще 30 минут.

Приятного аппетита!


БЛЮДА
ИЗ ПТИЦЫ



КУРИЦА ГРИЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Курица 1 шт.**
- **Паприка красная молотая 1 ч.л**
- **Растительное масло 10 мл (по желанию)**
- **Соус терияки 10 мл**
- **Чеснок 2 зубчика**
- **Лавровый лист 2 шт.**
- **Прованские травы, соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Куриную тушку промойте в проточной воде и обсушите бумажным полотенцем.
- Смешайте паприку, соль, приправу, измельченный лавровый лист и пропущенный через пресс чеснок. Затем добавьте к ним масло и соус терияки. Получившимся маринадом обмажьте курицу со всех сторон, после чего уберите её в холодильник на 5-6 часов.
- Перед тем как отправить курицу в духовку, зафиксируйте её крылья и ножки кулинарной нитью для того, чтобы тушка пропеклась равномерно.
- Аккуратно насадите птицу на вертел, проткнув её вдоль туловища. Закрепите с обеих сторон зажимами. Разместите вертел с курицей в мини-печи.
- Готовьте курицу на вертеле в режиме **Вертел** 90 минут.

Приятного аппетита!



УТКА В ГЛАЗУРИ ИЗ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО СОУСА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Утка**
- **Соль по вкусу**
- **Чеснок 5 зубчиков**
- **Лимон средний 1 шт.**
- **Бальзамический уксус ½ стакана**
- **Сок лимона**
- **Мёд ¼ стакана**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подготовьте утку. Щедро посолите её снаружи и внутри, положите на доску и начините чесноком и нарезанным на кусочки лимоном.
- Запечатайте и свяжите ножки вместе. Начинайте готовить в режиме **Вертел** 90 минут.
- После завершения программы запустите её снова. Для глазури соедините бальзамический уксус и сок лимона, щедро смазывайте этой смесью утку каждые 10 минут.
- Достаньте мясо из печи и подождите 15 минут. Извлеките лимон и чеснок,
нарежьте утиное мясо и подавайте к столу.

Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Куриные крылья 500 г**
- **Мёд 3 ст.л**
- **Соевый соус 4 ст.л**
- **Лимонный сок 1 ст.л**
- **Перец чёрный молотый по вкусу**
- **Лук зелёный для украшения**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Куриные крылья промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец.
- В отдельной ёмкости смешайте соевый соус, мёд и сок лимона, добавьте крылья и маринуйте в холодильнике 30 минут.
- Выложите крылья во вращающуюся корзину, внизу установите поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Готовьте в режиме **Вертел** 30 минут.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Растительное масло 5 ст.л**
- **Куриное филе 1 кг**
- **Шампиньоны 500 г**
- **Лук репчатый 1 шт.**
- **Сливочное масло 1 ст.л**
- **Куриный бульон 120 мл**
- **Сыр маасдам 120 г**
- **Пряности по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В отдельной небольшой ёмкости смешайте 4 ст.л. растительного масла с пряностями. Тщательно натрите филе пряной смесью и оставьте мариноваться на 1 час.
- Грибы нарежьте пластинками, крупную луковицу - мелкими кубиками. Раскалите в сковороде 1 ст.л. растительного масла со сливочным и обжарьте грибы с луком. Натрите сыр на крупной тёрке.
- Замаринованное филе обжарьте на сильном огне до румяной корочки с обеих сторон.
- В форму для запекания выложите половину грибов равномерным слоем.
- Добавьте филе, сверху распределите оставшиеся грибы. Аккуратно влейте горячий бульон в форму, посыпьте курицу с грибами тёртым сыром.
- Запекайте 15 минут в режиме **Пицца** до образования лёгкой сырной корочки.

Приятного аппетита!



КУРИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Куриное филе 750 г**
- **Картофель 800 г**
- **Лук 2 шт.**
- **Твёрдый сыр 150 г**
- **Соль, перец по вкусу**
- **Майонез по вкусу**
- **Растительное масло 2 ст.л**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Курицу и картофель нарежьте небольшими кусочками, лук - мелкими.
- Сыр натрите на крупной тёрке.
- Посыпьте мясо солью, перцем и специями для курицы.
- Форму для запекания смажьте маслом. Выложите в неё слоями курицу, лук и картофель.
- Сверху посыпьте сыром и смажьте майонезом.
- Запекайте в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Фарш куриный 700/800 г**
- **Перец болгарский 90 г (1 шт.)**
- **Лук репчатый 130 г (1 шт.)**
- **Петрушка или кинза 1 небольшой пучок**
- **Смесь пряностей для шашлыка ½ ч.л**
- **Паприка молотая ½ ч.л**
- **Имбирь молотый ½ ч.л**
- **Хмели-сунели ½ ч.л**
- **Чеснок сушёный ½ ч.л**
- **Соль 1 ч.л**
- **Крахмал 1 ч.л**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Лук натрите на мелкой тёрке или измельчите в блендере.
- Перец нарежьте мелкими кубиками.
- Петрушку измельчите.
- В куриный фарш добавьте измельченные лук, перец и зелень.
- Добавьте соль, смесь пряностей для шашлыка, хмели-сунели, паприку, молотый имбирь и сухой чеснок.
- Добавьте крахмал, чтобы фарш лучше держал форму.
- Перемешайте фарш до однородности, затем заверните в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 30 минут.
- Сформируйте мясные колбаски на шпажках. Для этого смочите руки в прохладной воде, возьмите порцию фарша и плотно сформируйте из него продолговатую котлету. Затем проткните заготовку шпажкой и равномерно распределите мясо по всей длине.
- Готовьте в режиме **Стейк** 25 минут при температуре 200 °C.



СТРИПСЫ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Куриное филе 300 г**
- **Карри, паприка, базилик ½ ч.л**
- **Мука 100 г**
- **Панировочные сухари 100 г**
- **Яйцо 1 шт.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте курицу неширокими полосками.
- Смешайте муку со всеми специями.
- Взбейте яйцо.
- Обваляйте курицу сначала в муке со специями, потом в яйце и в панировочных сухарях.
- Выложите стрипсы на пергамент и запекайте в режиме **Пицца** при температуре 180 °C.


БЛЮДА
ИЗ РЫБЫ



СИБАС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Сибас 2 шт.**
- **Лимон ½ шт.**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Почистите рыбу, удалите жабры, аккуратно выпотрошите.
- Сделайте пару диагональных надрезов на спине с каждой стороны.
- Смажьте солью и оливковым маслом.
- Положите внутрь рыбы половину кружочка лимона.
- Готовьте рыбу в режиме **Стейк** 15 минут при температуре 230°C.
- После завершения программы переверните рыбу, и готовьте ещё 15 минут, включив режим **Стейк.**

Приятного аппетита!



РЫБА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Дорадо 2 шт.**
- **Болгарский перец 4 шт.**
- **Баклажан 1-2 шт.**
- **Репчатый лук 1 шт.**
- **Помидоры 4 шт.**
- **Соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Свежую рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и удалите жабры.
- Посолите, поперчите.
- Лук очистите и разрежьте на 4 части, помидоры среднего размера разрежьте на половинки, баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 3 см. Болгарский перец вымойте и оставьте целым.
- Овощи (кроме помидоров) сложите в миску, посолите.
- Рыбу и овощи выложите в один слой.
- Запекайте в режиме **Пицца** 15 минут.
- Подавайте горячим с кусочками поджаренного хлеба.

Приятного аппетита!



КРАСНАЯ РЫБА С АПЕЛЬСИНАМИ И ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Филе красной рыбы 500 г**
- **Апельсин 1 шт.**
- **Чеснок 3 зубчика**
- **Мята 3 веточки**
- **Оливковое масло 2 ст.л**
- **Соль, перец по вкусу**
- **Лимонный сок 2 ст.л**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Апельсины залейте кипятком на 10 минут.
- Натрите кусочки филе смесью соли, перца, масла и сока лимона.
- Выложите на противень, добавьте кружочки апельсина и листики мяты, посыпьте измельченным чесноком.
- Запекайте в разогретой мини-печи в режиме **Пицца** 15 минут.

Приятного аппетита!



КАМБАЛА С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Камбала 1,2 кг**
- **Соль 1 ч.л**
- **Молотый чёрный перец, специи по вкусу**
- **Репчатый лук 3 шт.**
- **Сметана 350 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите и выпотрошите рыбу, удалите голову и плавники, нарежьте порционными кусочками.
- Промойте, подсушите бумажными полотенцами и натрите солью, перцем и остальными специями.
- Лук нарежьте небольшими кусочками и выложите примерно ⅔ в форму для запекания. Смажьте половиной сметаны. Сверху поместите рыбу и оставшийся лук.
- Немного посолите и покройте сметаной. Запекайте в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Филе белой рыбы 500 г**
- **Лук 1 шт.**
- **Яйцо 1шт.**
- **Печени трески (консервы) 150 г**
- **Панировочные сухари 4 ст.л**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Через мясорубку (или в блендере) измельчите филе рыбы вместе с луковицей.
- Удалите лишнюю влагу из фарша, добавьте яйцо и соль по вкусу, все тщательно перемешайте. Получившуюся смесь разделите на 5-6 равных частей. Каждую из частей приплюсните на ладони, в середину положите кусочки печени трески (20-25 г) после этого закройте полученную лепешку со всех сторон.
- Обвалите котлеты в сухарях и выложите на противень.
- Готовьте в режиме **Пицца** при температуре 180 °C.

Приятного аппетита!


ДЕСЕРТЫ



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Геркулес 100 г**
- **Яблоко 1 шт.**
- **Корица 1 ч.л**
- **Лимонный сок 1 ст.л**
- **Изюм 50 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промытые и высушенные хлопья геркулеса измельчите в блендере до состояния муки.
- Очистите яблоко от сердцевины, порежьте на кусочки, добавьте лимонный сок и пюрируйте в блендере.
- Смешайте муку, яблочное пюре и корицу. Добавьте изюм.
- Добавить изюм.
- Смачивая руки водой, накатайте шарики размером с большой грецкий орех, приплюсните и выложите на противень, предварительно выстеленный бумагой.
- Выпекайте в режиме **Выпечка** 20 минут.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

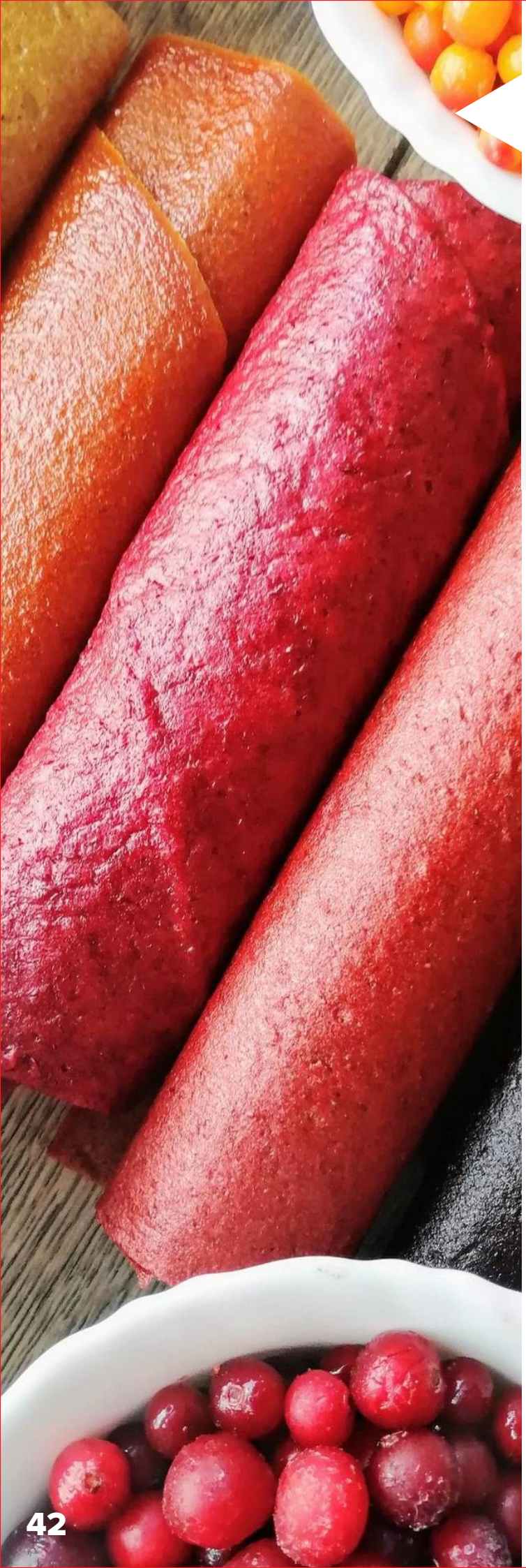
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Шоколад черный горький 100 г**
- **Сливочное масло 30 г**
- **Сахар 100 г**
- **Яйца куриные 1 шт.**
- **Ванилин 1 г**
- **Пшеничная мука 80 г**
- **Какао-порошок 40 г**
- **Разрыхлитель 5 г**
- **Соль 1 щепотка**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В чашу просейте муку, какао, разрыхлитель и соль.
- Масло и 85 г шоколада нарежьте на кусочки и растопите в микроволновке или на водяной бане. Размешайте до однородности.
- Взбейте венчиком сахар, ванилин и яйцо. Добавьте к ним шоколадную массу. Хорошо все размешайте до однородности.
- Все сухие ингредиенты добавьте к жидким в 3 этапа и хорошо размешайте. Должна получиться масса похожая на пластилин. В конце добавьте 15 г шоколада, предварительно раздробив его на мелкие кусочки. Перемешайте.
- Из шоколадной массы руками сформируйте шарики размером с грецкий орех.
- На противень выложите бумагу для выпечки и на хорошем расстоянии друг от друга уложите шарики.
- Тесто готово, его сразу можно выпекать в режиме **Выпечка** 20 минут.

Приятного аппетита!



ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Яблоки 1 кг**
- **Сахар 60 г**
- **Вода 50 мл**
- **Растительное масло**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Яблоки почистите и нарежьте мелкими кусочками.
- В кастрюлю с толстым дном влейте воду и переложите нарезку.
- Поставьте посуду на средний огонь и томите яблоки до размягчения.
- Превратите мягкие кусочки в пюре с помощью блендера. При необходимости пропустите массу через сито.
- Густое яблочное пюре распределите по пергаменту, смазанному растительным маслом без запаха. Постарайтесь добиться максимально равномерного слоя толщиной 3 мм. Томите пастилу в печи в режиме **Дегидратор** 180 минут при температуре 60 °C.
- Дайте лакомству остыть и достаньте его, аккуратно отделите пергамент.
- Разделите пласт на удобные кусочки и по желанию сверните трубочкой.

Приятного аппетита!



ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Молоко 1 л**
- **Йогурт 200 мл**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Молоко перелейте в кастрюлю с антипригарным дном, доведите до кипения и быстро выключите нагрев.
- Остудите на плите до 30-35 °С.
- Перелейте молоко в миску и добавьте в него готовый йогурт без добавок. Тщательно перемешайте.
- Молоко перелейте в небольшие баночки или контейнеры, плотно закройте их крышкой.
- Поместите баночки в форму, а форму - в печь и томите там продукт в режиме **Йогурт** 180 минут.
- После чего баночки переместите в холодильник и оставьте их там на ночь. Утром вы получите густой классический йогурт.

Приятного аппетита!



БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Бананы 5 шт.**
- **Лимон 1 шт.**
- **Сахар коричневый 3 ст.л**
- **Ванильное мороженное,**
  или Крем-Брюле 300/400 г
- **Грецкие орехи 100 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Противень смажьте сливочным маслом.
- Бананы разрежьте поперек и выложите на противень срезом вверх.
- На мелкой терке натрите цедру лимона и посыпьте ею бананы.
- Выдавите сок лимона и равномерно вылейте на бананы.
- Верх бананов немного посыпьте сахаром.
- Готовьте 10 минут в режиме **Выпечка** при температуре 190 °С.
- Добавьте к приготовленному блюду мороженое.

Приятного аппетита!




ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Лук 1 шт.**
- **Картофель 4 шт.**
- **Растительное масло 1 ч.л**
- **Яйцо 1 шт.**
- **Панировочные сухари 20 г**
- **Соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Почистите картофель, промойте и натрите на мелкой терке.
- С лука снимите шелуху и мелко нарежьте.
- Добавьте его к натёртому картофелю, затем посолите и поперчите ингредиенты.
- Вбейте яйцо и всё тщательно перемешайте.
- Сформируйте из получившегося фарша котлеты. Выложите их на противень с пекарской бумагой, а потом поставьте блюдо готовиться в разогретую мини-печь в режиме **Пицца** 35 минут при температуре 230°С.
- Подавайте со сметаной или чесночным соусом.

Приятного аппетита!



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Шампиньоны 150 г**
- **Соевый соус 25 мл**
- **Чеснок 2 зубчика**
- **Лимонный сок 1 ст.л**
- **Перец чили хлопьями по вкусу**
- **Молотый чёрный перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В герметичный пакет влейте соевый соус. Добавьте щепотку чёрного перца.
- Чеснок очистите. Выдавите его через пресс в пакет.
- Выдавите сок дольки лимона. Добавьте перец чили.
- Выложите в пакет грибы, завяжите и тщательно встряхните. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на полчаса. Периодически встряхивайте.
- Готовьте грибы на программе **Стейк** 15 минут при температуре 230°C.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.

Приятного аппетита!



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Картошка 3 шт.**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте картофель соломкой толщиной примерно 10 мм.
- Опустите нарезанный картофель в кипящую воду на 3-5 минут.
- Дайте картофелю полностью обсохнуть и остыть.
- Застелите противень пергаментной бумагой. Распределите картофель равномерно по противню, стараясь, чтобы они лежали в один слой.
- Готовьте 30 минут в режиме **Пицца.**
- Достаньте картошку из печи. Посолите и добавьте специй. Подавайте картофель фри сразу же после приготовления, пока он хрустящий.

Приятного аппетита!



ОВОЩИ ГРИЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Баклажаны**
- **Цуккини**
- **Помидоры**
- **Соль**
- **Зелень**
- **Масло**
- **Томатный соус**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте овощи крупными кусками. Добавьте приправу.
- Смажьте оливковым маслом и выложите овощи на решетку.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Сверху смажьте томатным соусом, а также посолите и посыпьте зеленью.
- Готовьте в режиме **Овощи** 20 минут при температуре 210 °C.

Приятного аппетита!



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Молодой картофель 1 кг**
- **Растительное масло 3 ст.л (по желанию)**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Картофель помойте и очистите. Обсушите бумажными полотенцами.
- Нарежьте картофель брусочками одинаковой толщины.
- Сложите нарезанную картошку в миску, влейте растительное масло и перемешайте.
- Возьмите противень, застелите его пергаментной бумагой.
- Выложите на него картофель.
- Выпекайте в режиме **Пицца** 60 минут при температуре 230°С регулярно перемешивая лопаткой.

Приятного аппетита!



ОВОЩНОЕ РАГУ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Баклажан 1 шт.**
- **Луковица 1 шт.**
- **Сладкий перец 1-2 шт.**
- **Картофель 2-3 шт.**
- **Чеснок 2-5 зубчиков**
- **Помидоры 2 шт.**
- **Соль, перец, зелень по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Баклажан вымойте и нарежьте кубиками. Обильно посолите, а через 10-15 минут промойте и обсушите.

- Тем временем нарежьте кубиками очищенный картофель. Обжарьте на сильном огне до образования корочки. Снимите со сковороды картофель и обжарьте баклажан. Очистите и измельчите перец с луком. Обжарьте на среднем огне минут 5, помешивая. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте. Жарьте пару минут.

- Смешайте все подготовленные ингредиенты в форме, посолите, поперчите по вкусу. Выпекайте в режиме **Пицца** 30 минут при температуре 230 °С.

- Добавьте измельченный чеснок и свежую зелень, продолжайте тушить до полной готовности.

Приятного аппетита!



БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРОМ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Баклажаны 500 г**
- **Помидоры 350 г**
- **Сыр 100 г**
- **Чеснок 3 зубчика**
- **Соль по вкусу**
- **Перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 1 см.
- Хорошо посолите баклажаны и залейте водой, оставьте на 30 минут.
- Промойте баклажаны в холодной воде.
- Помидоры нарежьте кружочками.
- Чеснок мелко нарубите.
- Сыр натрите на мелкой терке.
- Баклажаны выложите на противень, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите.
- Посыпьте баклажаны сыром и поставьте в печь.
- Запекайте при температуре 180°С в течение 20 минут в режиме **Овощи.**

Приятного аппетита!



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Цветная капуста 500 г**
- **Куриное яйцо 1 шт.**
- **Сыр 70 г**
- **Соль, специи по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разберите капусту на соцветия.
- Выложите ее на противень, смазанный растительным маслом.
- Взбейте яйцо с солью и специями. Залейте полученную смесь капусту. Сверху посыпьте тертым сыром.
- Выпекайте в режиме **Овощи** 40 минут при температуре 180 °С.

Приятного аппетита!



ЦУККИНИ ПАРМЕЗАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Цуккини (кабачки) 4 шт.**
- **Кориандр или другая сушеная трава 1 ст.л**
- **Сыр Пармезан 4 ст.л**
- **Оливковое масло 20 мл**
- **Крупная соль 5 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разрежьте цукини пополам.
- Каждую половинку цукини окуните в масло с обеих сторон и выложить на противень.
- Пармезан потрите и смешайте с кориандром. Полученной смесью посыпьте цукини. Добавьте сверху немного крупной соли.
- Запекайте 15 минут в режиме **Овощи** при температуре 180 °C.

Приятного аппетита!


СЛАДКАЯ
ВЫПЕЧКА



ТВОРОЖНЫЙ КЕКС С ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Мука 200 г**
- **Яйцо куриное 2 шт.**
- **Сахар 130 г**
- **Масло сливочное 100 г**
- **Творог 140 г**
- **Разрыхлитель 1 ч.л**
- **Изюм светлый 100 г**
- **Соль щепотка**
- **Сахарная пудра 1 ст.л**
- **Масло сливочное 20 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Замочите изюм в горячей воде на 20 минут. Взбейте мягкое сливочное масло с сахаром до белого цвета, добавьте творог и взбейте массу миксером на малой скорости до однородной консистенции.
- Добавьте по одному яйцу в процессе взбивания. Всыпьте просеянную муку, соль и разрыхлитель. Тесто перемешайте силиконовой лопаткой.
- Откиньте на сито замоченный изюм и просушите на бумажном полотенце, добавьте в тесто и перемешайте.
- Выпекайте в форме на противне на программе **Выпечка** 55 минут при температуре 190 °C.
- Дайте кексу остыть и посыпьте его сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Морковь 135 г**
- **Сахар коричневый 200 г**
- **Яйца 2 шт.**
- **Грецкий орех 70 г**
- **Разрыхлитель 5 г**
- **Сода 2,5 г**
- **Мука 155 г**
- **Пюре яблока 80 г**
- **Апельсин (цедра)**
- **Масло растительное 50 г**
- **Корица молотая 2 г**
- **Мускатный орех 1 г**

Для крема:

- **Сахарная пудра 100 г**
- **Масло сливочное 100 г**
- **Сыр «Маскарпоне» 250 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Морковь натрите на мелкой терке и удалите лишнюю влагу. Должно выйти 135 г.
- В миске смешайте яйца, сахар и цедру апельсина. Хорошо взбейте миксером.
- Просейте муку в отдельную емкость и добавьте сухие смеси: разрыхлитель, соду, корицу, мускатный орех и крупно рубленный орех. Добавьте масло (без запаха) и яблочное пюре.
- Смешайте все ингредиенты и перемешайте силиконовой лопаткой до однородной консистенции.
- Установите режим **Выпечка** и выпекайте в форме на противне 40 минут при температуре 190°С. Для крема: взбейте масло с сахарной пудрой и добавьте «Маскарпоне». Дайте пирогу остыть и выложите поверх пирога крем, разровняйте лопаткой, украсьте дроблеными орехами.



КЕКС С ЯГОДАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Яйцо 3 шт.**
- **Сахар 150 г**
- **Сметана 15% жирности 90 г**
- **Мука 150 г**
- **Сода щепотка**
- **Ягоды любые (чёрная смородина, малина) 150 г**
- **Растительное масло 1 ч.л**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Взбейте яйца и сахар до увеличения объёма.
- Добавьте сметану и тщательно перемешайте.
- К смеси добавьте муку и снова перемешайте.
- Загасите соду лимонным соком и добавьте её к тесту.
- Добавьте ягоды, масло и тщательно перемешайте.
- Залейте тесто в форму и запекайте в режиме **Выпечка** 30 минут при температуре 190 °C.

Приятного аппетита!



СИННАБОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Слоёное тесто 400 г**
- **Сливочное масло 30 г**
- **Светло-коричневый сахарный песок 30 г**
- **Молотая корица 10 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло.
- Добавьте сахар и корицу и все перемешайте.
- Разморозьте тесто и раскатайте его в пласт.
- Намажьте его смесью из корицы и масла. Заверните в плотный рулет.
- Порежьте рулет на 12 кусочков. Выложите булочки в форму для запекания.
- Выпекайте в заранее разогретой печи на противне в режиме **Выпечка** 25 минут при температуре 190°C.

Приятного аппетита!



ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Мука 300 г**
- **Масло сливочное 250 г**
- **Яйцо 1 шт**
- **Вишня 1000 г**
- **Крахмал 35 г**
- **Сахар 2 ст.л**
- **Сахарная пудра по вкусу**
- **Сок лимона по вкусу**
- **Сода на кончике ножа**
- **Соль по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Сливочное масло смешайте с сахаром и разотрите. Добавьте яйцо продолжайте процесс.
- Также добавьте соду, соль и лимонный сок по вкусу.
- Положите муку и замесите тесто.
- Раскатайте тесто. Смажьте форму для выпекания сливочным маслом. Поместите пласт из теста на форму.
- Пускай края теста свисают из формы.
- Положите в тесто вишню и накройте свисающими краями теста начинку.
- Готовьте пирог в режиме **Выпечка** 35 минут при температуре 190°C.
- Перед подачей можно украсить сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Масло сливочное 82,5% 200 г**
- **Сахар 200 г**
- **Яйца 4 шт.**
- **Молоко 250 г**
- **Мука 350 г**
- **Какао-порошок 100 г**
- **Разрыхлитель 10 г**
- **Масло сливочное для чаши 1 ч.л**
- **Орех пекан для украшения**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло и смешайте с сахаром.
- Перелейте смесь в чашу миксера и хорошо перемешайте, добавляя по одному яйцу. Добавьте молоко комнатной температуры.
- В муку добавьте какао и разрыхлитель. Смешайте все ингредиенты. Тесто должно получиться гладким.
- Готовьте в форме в режиме Выпечка 35 минут при температуре 190°C. После завершения программы дайте кексу остыть.
- Подавайте, полив шоколадной глазурью и дробленым орехом.

Приятного аппетита!

LIBHOF®

Контакты:
Тел: 8 800 550-23-18
e-mail: info@libhof.com