LIBHOF®

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ДУХОВОК OVX, OVN



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

Блюда из мяса 18

Жаркое с опятами 19
Шашлык из свинины в томатном соусе 20
Классический стейк рибай 21
Буженина с хреном 22
Свиная грудинка запеченная в фольге 23

Блюда из птицы 24

Курица гриль на вертеле 25
Утка в глазури из бальзамического соуса 26
Куриные крылышки 27
Запечённая курица с грибами и сыром 28
Курица по-французски 29
Люля кебаб из курицы 30
Стрипсы в панировочных сухарях 31

Блюда из рыбы 32

Сибас 33
Рыба с овощами гриль 34
Красная рыба с апельсинами и чесноком 35
Камбала с луком и сметаной 36
Рыбные зразы фаршированные печенью трески 37

Десерты 38

Овсяное печенье 39
Шоколадное печенье 40
Домашняя пастила 41
Домашний йогурт 42
Банановый десерт 43
Пирог из рикоты 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 пармезан 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

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 натереть на терке, отжать.
- Соединить с репчатым луком и болгарским перцем. Посолить.
- В фарш добавить паприку, измельченный чеснок, перец, соль. Перемешать.
- Соединить две массы.
- Вбить яйца.
- Добавить укроп.
- Выложить в форму. Смазать сметаной.
- Поставить в разогретую духовку. Запекайте на программе **Хлеб** 30 минут при температуре 190/175 С

Приятного аппетита!



ЛАЗАНЬЯ СО ШПИНАТОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Сливочное масло 70 г**
- **Мука 50 г**
- **Молоко 700 млч**
- **Молотый чёрный перец, мускатный орех по вкусу**
- **Шпинат 800 г**
- **Рикотта 200 г**
- **Листы для 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. Приправьте солью и перцем и готовьте ещё 5 минут. Выньте 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 на программе **Хлеб** 30 минут при температуре 190/175 С.

Приятного аппетита!



МИНИ-ЗАПЕКАНКИ С МАКАРОНАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 мини- печи 20 минут на программе **Кекс** при 190/160 С

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ В СОУСЕ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на программу **Пицца** при 200/175 С. Через час запекания снимите фольгу и оставьте в печи ещё на 20 минут.



КАРТОФЕЛЬ С ГОВЯДИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 в режиме **Овощи** при температуре 180 С.
- Готовое блюдо посыпьте измельченной петрушкой.

Приятного аппетита!


ВЫПЕЧКА



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Вода 360 мл**
- **Соль 1 ½ ч.л**
- **Сахар 1 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, вымесите тесто, а затем добавьте растительное масло.
- Оставьте тесто под полотенцем в теплом месте, чтобы оно поднялось.
- Помесите 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 на противне на программе **Хлеб** 35 минут при температуре 190/175 С

Приятного аппетита!



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

ИНГРИДИЕНТЫ:

Для теста:

- **Мука пшеничная 330 г**
- **Вода 200 мл**
- **Сухие дрожжи 5 г**
- **Соль ½ ч.л**
- **Масло оливковое 2 ст.л**
- **Сахарный песок 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 на программе **Пицца** 25 минут при температуре 200/175 С.
- Переложите на разделочную доску, нарежьте и подавайте. По желанию можно сбрызнуть пиццу оливковым маслом.



ПИЦЦА КЛАССИЧЕСКАЯ

ИНГРИДИЕНТЫ:

Для теста:

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

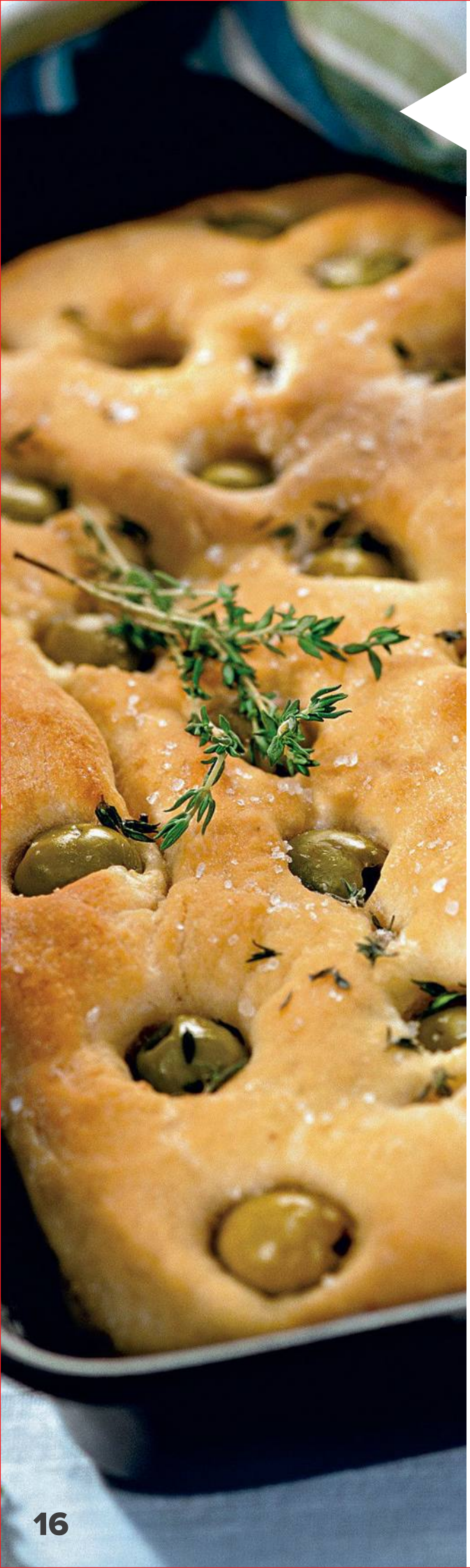
Основа для пиццы:

- **Томатная паста 2 ст.л**
- **Колбаса сырокопчёная 200 г**
- **Маслины без косточек 10 шт**
- **Сладкий перец 1 шт**
- **Сыр 500 г**
- **Лук репчатый ½ шт**

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.
- Тем 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.
- Отправьте пиццу на противне в мини-печь на программе **Пицца** на 25 минут при температуре 200/175 С. и ожидайте готовности.

Приятного аппетита!



ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Сахар 1 чайная ложка**
- **Вода ⅓ стакана**
- **Соль ½ чайные ложки**
- **Сухие дрожжи 8 г**
- **Пшеничная мука 2 стакана**
- **Оливковое масло 4 столовые ложки**
- **Морская соль по вкусу**
- **Смесь итальянских трав по вкусу**
- **Оливки без косточек по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Развести дрожжи и сахар в теплой воде, дать постоять, пока дрожжи не начнут пениться.
- В большую миску просеять муку и в углубление ввести дрожжи, соль и 1 ложку оливкового масла. Замесить тесто, добавляя при необходимости по 1 столовой ложке теплой воды. Вымесить тесто и скатать шар.
- Взять 2 столовые ложки оливкового масла и вылить их в большую миску. Шар из теста смазать маслом, накрыть полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.
- Раскатать толстую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень. Сверху смазать лепешку оливковым маслом, посыпать крупной солью, травами и кружочками оливок.
- Выпекать на противне на программе **Пицца** 20 минут при температуре 200/175 С.

Приятного аппетита!




БЛЮДА
ИЗ МЯСА



ЖАРКОЕ С ОПЯТАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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

- Нарезаем картофель и морковь кубиком. Лук режем крупным кубиком.
- Грибы отвариваем 15 минут, бульон оставляем.
- Карбонад смазываем аджикой. Выкладываем на противень карбонад, картофель, лук и морковь. Выпекайте в заранее разогретой печи на противне на программе Cake 25 минут при температуре 190/160 С.
- Выкладываем в горшочек грибы, чернослив, ягоды можжевельника, лавровый лист, перец черный, соль, запеченный картофель, лук, карбонад (нарезаем тоже кубиком), морковь. Заливаем 150 мл грибного бульона, закрываем крышкой. Выпекайте в заранее разогретой печи на противне на программе **Кекс** 45 минут при температуре 190/160 С. Перемешиваем и подаем со сметаной и зеленью!

Приятного аппетита!



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 мариноваться.
- Поместите мясо на решётку в мини-печь и готовьте до корочки на программе **Гриль** 20 минут при температуре 200/200 С. Используйте решетку для гриля и поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Подавайте шашлык горячим, на тарелке со свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!



КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Стейк Рибай 2 шт. по 200 г**
- **Оливковое масло**
- **Итальянские травы**
- **Соль**
- **Перец**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Стейки посолите, поперчите и натрите травами.
- Дайте отлежаться 15 минут.
- Поставьте в печь.
- Готовить на решётке на программе **Стейк** 15 минут при температуре 230/200 градусов.

Приятного аппетита!



БУЖЕНИНА С ХРЕНОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Свиная шейка 800 г**
- **Чеснок 2-3 зубчика**
- **Растительное масло 40 г**
- **Сливочный хрен 160 г**
- **Соль**
- **Свежемолотый черный перец**
- **Зелень**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Чеснок разомните в ступке с небольшим количеством растительного масла.
- Свинину обильно посолите, поперчите и смажьте чесночным маслом.
- Готовьте на режиме **Вертел** 90 минут при температуре 230/200 градусов.
- 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

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 в духовке 40-45 минут при температуре 180 С в режиме **Гриль**.
- 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

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Курица 1 шт.**
- **Паприка красная молотая 1 ч.л**
- **Растительное масло 10 мл**
- **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.
- Внизу установите противень для сбора жира.
- Готовьте курицу на вертеле на программе **Вертел** 90 минут при температуре 230/200 градусов.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.

Приятного аппетита!



УТКА В ГЛАЗУРИ ИЗ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО СОУСА

ИНГРИДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подготовьте утку.
- Щедро приправьте её солью снаружи и внутри, положите на доску и начините чесноком и нарезанным на кусочки лимоном.
- Запечатайте и свяжите ножки вместе.
- Начинайте готовить на программе **Вертел** 90 минут при температуре 230/200 градусов.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- После завершения программы запустите её снова.
- Для глазури соедините бальзамический уксус и сок лимона, щедро смазывайте этой смесью утку каждые 10 минут.
- Вытащите мясо из печи и подождите 15 минут.
- Удалите лимон и чеснок, нарежьте утятину и подавайте к столу.

Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Куриные крылья 500 г**
- **Мёд 3 ст.л**
- **Соевый соус 4 ст.л**
- **Масло растительное 2 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 на режиме **Вертел** 30 минут при температуре 230/200 градусов.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на программе **Гриль** при 200/200 градусов до образования лёгкой сырной корочки.

Приятного аппетита!



КУРИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 50 минут на программе **Пицца** 200/175 С.

Приятного аппетита!



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 - 0,5 ч.л.**
- **Паприка молотая - 0,5 ч.л.**
- **Имбирь молотый - 0,5 ч.л.**
- **Хмели-сунели - 0,5 ч.л.**
- **Чеснок сушёный - 0,5 ч.л.**
- **Соль - 1 ч.л.**
- **Крахмал - 1 ч.л.**
- **Масло растительное - 1,5 ст.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.
- Далее необходимо нанизить фарш на шпажки: возьмите фарш и оберните вокруг шпажки почти по всей длине.
- Готовьте в режиме **Стэйк** 25 минут.
- Готовое блюдо можно подать с зеленью.

Приятного аппетита!



СТРИПСЫ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Куриное филе - 300 г.**
- **Карри, паприка, базилик - 0,5 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 С.

Приятного аппетита!


БЛЮДА
ИЗ РЫБЫ



СИБАС

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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.
- Выложите рыбу на смазанную растительным маслом решетку гриля и готовьте на программе Steak 15 минут при температуре 230/200 градусов.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- После завершения программы переверните рыбу, и готовьте ещё 15 минут, включив режим **Стейк**.

Приятного аппетита!



РЫБА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Дорадо 2 шт.**
- **Болгарский перец 4 шт.**
- **Баклажан 1-2 шт.**
- **Репчатый лук 1 шт.**
- **Помидоры 4 шт.**
- **Подсолнечное или оливковое масло 2 ст. л**
- **Соль, перец по вкусу**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Свежую рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и удалите жабры.
- Посолите, поперчите, смажьте немного подсолнечным или оливковым маслом.
- Лук очистите и разрежьте на 4 части, помидоры среднего размера разрежьте на половинки, баклажаны нарежьте лентами или кружочками толщиной около 3 см.
- Болгарский перец вымойте и оставьте целым.
- Овощи (кроме помидоров) сложите в миску, посолите, полейте оставшимся маслом и перемешайте.
- Рыбу и овощи выложите на решетку в один слой.
- Запекайте на режиме **Гриль** 15 минут при температуре 200/200 С.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Подавайте горячим с кусочками поджаренного хлеба.

Приятного аппетита!



КРАСНАЯ РЫБА С АПЕЛЬСИНАМИ И ЧЕСНОКОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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, присыпьте измельченным чесноком.
- Запекайте в разогретой мини-печи на режиме **Гриль** 15 минут при температуре 200/200 С.

Приятного аппетита!



КАМБАЛА С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 40 минут на программе **Стейк** при температуре 200/200 С.

Приятного аппетита!



РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Через мясорубку (или в блендере) измельчите филе рыбы вместе с луковицей.
- Фарш отожмите от воды, 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 предварительно смазанный маслом противень.
- Готовьте в режиме **Пицца** при температуре 180 С

Приятного аппетита!


ДЕСЕРТЫ



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРИДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промытые и высушенные хлопья геркулеса размолоть в блендере до состояния муки.
- Очистить яблоко от сердцевины, порезать на кусочки, добавить лимонный сок и пюрировать в блендере.
- Смешать муку, яблочное пюре и корицу.
- Добавить изюм.
- Смачивая руки водой, накатать шарики размером с большой грецкий орех, приплюснуть и выложить на противень, предварительно выстеленный бумагой.
- Выпекать на программе **Кекс** 20 минут при температуре 170/160 С до готовности.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 просеять муку, какао, разрыхлитель и соль.
- Масло и 85 г шоколада нарезать на кусочки и растопить в микроволновке или на водяной бане. Размешать до однородности.
- Взбиваем венчиком сахар, ванилин и яйцо.
- Добавляем к ним шоколадную массу. Хорошо все размешать до однородности.
- Все сухие ингредиенты добавляем к жидким в 3 этапа и хорошо размешиваем. Последнюю порцию уже размешиваем руками. Должна получиться масса, похожая на пластилин. В конце добавляем 15 г шоколада, предварительно раздробив его на мелкие кусочки. Перемешиваем.
- Из шоколадной массы руками формируем шарики размером с грецкий орех. На противень выложить бумагу для выпечки и на хорошем расстоянии друг от друга укладывать шарики. Тесто готово, его сразу можно выпекать на программе **Кекс** 20 минут при температуре 170/160 С до готовности.

Приятного аппетита!



ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на программе **Сушка** 180 минут при температуре 50 С. Дайте лакомству остыть и достаньте его, аккуратно отделите пергамент. Разделите пласт на удобные кусочки и по желанию сверните трубочкой.

Приятного аппетита!



ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 градусов. 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 на программе **Йогурт** 180 минут при температуре 40 с. После чего баночки переместите в холодильник и оставьте их там на ночь.
- Утром вы получите густой классический йогурт.

Приятного аппетита!



БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 **Кекс**.
- Добавьте к приготовленному блюду мороженое.

Приятного аппетита!



ПИРОГ ИЗ РИКОТЫ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Мука - 500 г.**
- **Яйца - 2 шт.**
- **Яичные желтки - 2 шт.**
- **Сливочное масло - 325 г.**
- **Сахар - 70 г.**
- **Цедра лимона - 5 г.**
- **Цедра апельсина - 5 г.**
- **Рикотта - 400 г.**
- **Молотая корица - 5 г.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовьте крем: рикотту тщательно протрите через сито, затем поочередно добавьте яйца, желтки, сахар, корицу.
- Полученную смесь перемешайте венчиком до кремообразной консистенции.
- Приготовление песочного теста: в сливочное масло комнатной температуры добавьте сахар и взбейте до состояния пышной пены.
- Продолжая взбивать массу, добавьте яйцо, желтки, цедру, в последнюю очередь — муку.
- Раскатайте тесто толщиной 3–4 см.
- Выложите в круглую форму для пирога, проколите вилкой в нескольких местах и запекайте в режиме **Кекс**.
- Выньте форму из печи.
- Поверх песочного полуприготовленного теста выложите крем из рикотты.
- Отправьте форму в печь и запекайте в режиме Торт при температуре 160 С.

Приятного аппетита!




ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на программе **Овощи** 35 минут при температуре 230/230 С.
- Подавайте со сметаной или чесночным соусом.

Приятного аппетита!



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Шампиньоны 150 г**
- **Соевый соус 25 мл**
- **Оливковое масло 1 ст.л**
- **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 оливковое масло и 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 230/200 градусов.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.

Приятного аппетита!



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 при температуре 230/230 С 30 минут.
- Достаньте картошку из печи. Посолите и добавьте специй. Подавайте картофель фри сразу же после приготовления, пока он хрустящий.

Приятного аппетита!

Примечание:

На результат приготовления картофеля фри в автоматическом режиме сильно влияют такие факторы, как сорт, содержание крахмала, возраст клубней и толщина нарезки.

Автоматическая программа рассчитана на бланшированный картофель, нарезанный соломкой толщиной около 10 мм. Бланширование помогает минимизировать различия между сортами картофеля и обеспечивает равномерную обжарку — без сырой середины и подгоревших краёв.



ОВОЩИ ГРИЛЬ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на режиме **Гриль** 20 минут при температуре 200/200 С.

Приятного аппетита!



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Молодой картофель 1 кг**
- **Растительное масло 3 ст.л**
- **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 на программе **Овощи** 60 минут при температуре 230/230 С регулярно перемешивая лопаткой.

Приятного аппетита!



ОВОЩНОЕ РАГУ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Баклажан 1 Штука**
- **Луковица 1 Штука**
- **Сладкий перец 1-2 Штуки**
- **Картофель 2-3 Штуки**
- **Чеснок 2-5 Зубчиков**
- **Помидоры 2 Штуки**
- **Растительное масло По вкусу**
- **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, добавьте еще масла 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. Тушите на режиме 30 минут на режиме **Овощи** при температуре 230/230 С. Добавьте измельченный чеснок и свежую зелень, продолжайте тушить до полной готовности.

Приятного аппетита!



БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРОМ И СЫРОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 градусов в течение 20 минут в режиме **Гриль**.

Приятного аппетита!



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СЫРОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 градусов.

Приятного аппетита!



ЦУККИНИ ПАРМЕЗАН

ИНГРИДИЕНТЫ:

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

Приятного аппетита!


СЛАДКАЯ
ВЫПЕЧКА



ТВОРОЖНЫЙ КЕКС С ИЗЮМОМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **Мука 200 г**
- **Яйцо куриное 2 шт.**
- **Сахар – 130 г**
- **Масло сливочное 100 г**
- **Творог 140 г**
- **Разрыхлитель 1 ч. ложка**
- **Изюм светлый 100 г**
- **Соль щепотка**
- **Сахарная пудра 1 ст. ложка**
- **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 **Хлеб** 55 минут при температуре 190/175 С.
- Дайте кексу остыть и посыпьте его сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 2 шт. натрите на мелкой терке и отожмите 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 **Хлеб** и выпекайте в форме на противне 40 минут при температуре 190/175 С. Для крема: взбейте масло с сахарной пудрой и добавьте «Маскарпоне».
-Дайте пирогу остыть и выложите поверх пирога крем, разровняйте лопаткой, украсьте дроблеными орехами.

Приятного аппетита!



КЕКС С ЯГОДАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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 на программе **Хлеб** 30 минут при температуре 190/175 С.

Приятного аппетита!



СИННАБОНЫ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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.
- Тесто разморозьте и раскатайте 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 на программе **Кекс** 25 минут при температуре 190/160 С.

Приятного аппетита!



ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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

- Возьмите 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.
- Поставьте пирог на противне в духовку на программе **Кекс** на 35 минут при температуре 190/160 С.
- Перед подачей можно украсить сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ОРЕХАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- **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. ложка**
- **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 на противне на программе **Кекс** 35 минут при температуре 190/160 С.
- 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