

rotex

комфортна техніка для тебе



50 книга
рецептів

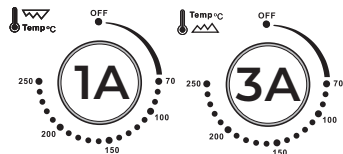
електрична
ПІЧКА

ROT350-B ROT452-CB
ROT450-B ROT652-CB
ROT650-B ROT852-CB
 ROT854-CB

ОПИС РЕЖИМІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В ЕЛЕКТРОПЕЧІ ROTEX

У печах Rotex реалізоване роздільне керування температурою зверху і знизу камери печі для більш широких можливостей приготування страв.

Регулятори температури — за допомогою них можна самостійно встановити необхідну температуру приготування страв у діапазоні від 60°C до 250°C зверху і знизу камери печі.




Це означає, що ви можете самі встановлювати необхідну вам температуру і краще контролювати процес приготування, готовність страв і випічки.

Режим верхнього нагрівання — призначений для приготування тостів, а також отримання золотавої скоринки у разі приготування риби, відбивних, курячих ніжок і крилець. Його слід встановлювати на завершальному етапі приготування.

Режим нижнього нагрівання рекомендований для підсушування нижньої частини пирогів із вологими начинками, додавання піці рум'яності.

Режим верхнього і нижнього нагрівання вважається стандартним, у ньому можна приготувати практично будь-яку страву. Традиційно у цьому режимі готують печиво, бісквіт, хліб, лазанью, фаршировані овочі, печеню, яловичину, рибу і рибні запіканки.

Режим одночасного інтенсивного нижнього нагрівання зі зниженою температурою верхнього нагрівання - використовується для швидкого обсмаження страви знизу або отримання золотавої скоринки. Цей режим ідеально підходить для запікання в горщечках і невеликих формах для випікання, а також для приготування страв у посуді, який погано проводить тепло (наприклад, зі скла або алюмінію).

Оберіть режим  і зменшіть температуру за до-

помогою регулятора




**Режим одночасного нижнього і верхнього нагрівання та конвекції (вентилятора)**

створює однакову температуру в електропечі й дозволяє приготувати страву рівномірно зовні та всередині й швидко підрум'янити її з усіх боків. У цьому режимі рекомендується готувати страви на великих деках, з великою кількістю інгредієнтів, а також великішматки продуктів (наприклад, рульки, рулети, печені, запіканки, тушки птиці, буженини).

Не варто використовувати цей режим для страв, для яких не підходить конвекція (наприклад, омлети і безе).

**Режим верхнього нагрівання з конвекцією (вентилятором)**

найкраще підходить для страв, для яких важлива рівномірність приготування та наявність хрумкої золотавої скоринки. У цьому режимі дуже зручно готувати страви у формах для випікання, наприклад, запіканки, суфле, лазаньї, жульєни.

Оберіть режим  і поставте регулятор на 0 градусів

**Режим нижнього нагрівання з конвекцією (вентилятором)**

підійде для завершення випікання відкритих пирогів, приготування страв у формах із низькими бортами, випічки, яка погано піднімається. Страва, приготована у цьому режимі, матиме скоринку знизу і буде соковитою всередині.

Оберіть режим  і поставте регулятор на 0 градусів



Режим гриля (за наявності) зазвичай використовується для приготування стейків, відбивних, рулетів, філе риби, овочів, тостів, бекону, шашликів, ковбасок, свинячих реберець, страв у формах різного розміру.



Режим гриля з конвекцією (за наявності) - дозволяє швидко підрум'янити з усіх боків їжу на вертелі.

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Температурний режим

У холодній електропечі можна готувати страви, інгредієнти якої тушкуються довго. У попередньо розігрітій електропечі зазвичай готують кондитерські та хлібобулочні вироби. Однак і для багатьох інших страв важливо розігріти електропіч заздалегідь (за 15–20 хвилин до початку приготування страви).

Виняток: дуже жирна свинина або страви у глиняному чи скляному посуді, який може тріснути (такий посуд слід прогрівати поступово).

Щоб зберегти максимум корисних властивостей і смакових якостей овочів, рекомендується не доводити їх до готовності за високої температури, а вимикати електропіч трохи раніше. Без нагальної потреби не рекомендується відчиняти дверцята електропечі під час приготування (найбільше це стосується випічки, особливо здобної). Щоб продукти не пересушилися, їх слід готувати якомога швидше за максимальної температури. Наприклад, під час запікання м'яса цілим шматком краще взяти шматок вагою

не менше ніж 1 кг. Так м'якоть вийде соковитою, а страва — із засмаженою скоринкою. Червоне м'ясо готується за температури 230–250 градусів, а біле — за 180 градусів.

Приготування м'яса і риби

Яловичину та інше червоне м'ясо бажано починати готувати тоді, коли воно досягло кімнатної температури.

Солити м'ясо краще всередині процесу приготування — тоді воно вийде м'яким і соковитим. Дрібну рибу краще запікати за максимальних температур, середню — при постійному зниженні температури з максимальної до середньої. Велику рибу рекомендовано запікати за невисокої температури із самого початку.

Перед початком приготування страви у пластиковому рукаві бажано зробити зверху кілька невеликих отворів для виходу гарячого повітря, оскільки рукав (пакет) може тріснути. Перекладати готову страву у посуд слід обережно — під час розпаковування рукава можна обпектися гарячим повітрям або соком. У разі приготування страви у фользі слід ретельно перекривати рант («шов»), який утворюється

в результаті загинання країв фольги. Продукт або страву бажано загортати у подвійний шар фольги, щоб запобігти прориванню пари або рідини чи соку (наприклад, у разі приготування м'яса або риби). Зазначимо, що у термоплівці страви готуються майже удвічі швидше, ніж у фользі.

Використання спецій і трав

Для страв із птиці слід використовувати лише сухі трави і спеції, оскільки свіжа зелень може надати продуктам неприємного присмаку. У разі готування страви із м'ясним фаршем краще додавати у нього сіль та перець до початку готування. Також, можна додати у фарш невелику кількість муки — вона вбере надлишок вологи і солі.

Щоб приготувати великий шматок м'яса особливо м'яким та ніжним, не варто солити його перед приготуванням. Не слід попередньо додавати сіль, соуси і спеції в овочі, краще зробити це після приготування. А от риба навпаки любить сіль, її краще посолити ще у сирому вигляді з розрахунку 1 ст. л. на 1 кг риби.

Секрети вдалої випічки

Випічка може не вдатися, якщо форма для випікання була обрана неправильно. Щоб дно пирога добре пропікалося, замініть форму світлого кольору на більш темну. Світлий і блискучий посуд відбиває теплове випромінювання, а у формі із занадто тонкими стінками можуть підгоріти краї страви.

Якщо приготовані пироги завжди трішки сухі, під час готування проштрикніть сірником у пірозі отвори і налейте у них по краплі соку або сиропу. Зменште час випікання. Якщо пироги недостатньо пропікаються всередині, необхідно навпаки знизити температуру і збільшити час приготування.

Якщо пироги «падають» або зовсім не піднімаються, перевірте рецепт ще раз. Дотримуйтеся рекомендацій стосовно часу піднімання тіста, вимішування, зменште кількість рідини, на 10 градусів зменште температуру випікання. Якщо пиріг, що готується у формі, не підходить з країв, не змащуйте бічні поверхні форми. Щоб випічка не підгоряла зверху, зменште температуру верхнього тена і збільште час приготування.

***Ласкаво просимо
до світу цікавих рецептів, смачних страв і легкості приготування, якими
ви зможете насолоджуватися завдяки вашій новій електропечі Rotex!***

За допомогою вибору різноманітних режимів у цій електропечі можна приготувати навіть складні багатоетапні страви максимально легко і просто. Знаючи, який режим найкраще підходить для приготування страви, можна змінювати звичні рецепти і створювати нові кулінарні шедеври. Щоб страви вдавалися якнайкраще, ознайомтеся з деякими особливостями електричної печі Rotex та порадами щодо приготування.

Смачного!

Дані рецепти носять рекомендаційний характер і взяті з відкритих джерел. Торговельна марка Rotex не є відповідальною за збіг результату приготування за даною книгою рецептів із власне рецептом і залишає за користувачем електропечі право використовувати їх на власний розсуд.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

Овочеві котлети	8
Запіканка з печерицями	9
Запіканка з кабачків з печерицями	10
Запіканка з моркви із сиром	11
Картопляна запіканка зі сметаною	12
Рисова запіканка з карамельною скоринкою	13
Запіканка з кабачків з овочами і грибами	14
Яєчний бутерброд	15
Картопляний гратен	16
Баклажани, запечені з помідорами і сиром	17
Салат із запечених овочів	18
Торт овочевий із сирним кремом	20
Пиріг з грибами і картоплею	22
Сир «Моцарела» в паніровці	24
Цукіні Пармезан	25
Сирне задоволення	26

СТРАВИ З М'ЯСА ТА РИБИ

Риба по-середземноморськи	27
Швидка картопляна запіканка зі свининою	28
Курячі грудки	29
Макаронна запіканка з м'ясним фаршем	30
Картопляна запіканка з часником	31
Запіканка з куркою та грибами	32
Суфле з хеком	33
Печеня з грибами в горщикках	34
Макаронна запіканка з куркою	35

Картопляна запіканка з курячою грудкою	36
Запіканка із курки з картоплею	37
З різні грінки	38
Індичка з картоплею	39
Запіканка з м'яса та овочів	40
Запіканка з м'яса і картоплі	42
Пиріг з куркою	44
Курка, запечена в рукаві	46
Курка на солі	47
Тюфтельки з рисом і підливкою	48
Бургер	50
Яловичина з картоплею і грибами	52
М'ясний рулет з яйцем	54
М'ясні зрази з сиром	56
Птиця, запечена у фользі	57
Люля-кебаб	58
Плов із м'ясом	60

ВИПІЧКА ТА ДЕСЕРТИ

Солодка запіканка з вермішелі	61
Сирники	62
Французький тост	63
Торт «День-Ніч»	64
Фруктовий торт	65
Італійський шоко-торт	66
Пиріг з варенням	67
Морквяний торт	68



ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ



Інгредієнти

Картопля – 2 шт.
Морква – 2 шт.
Цибуля-шалот – 1 шт.
Яйце – 1 шт.

Борошно – 2 ст. л.
Сіль
Рослинна олія
Зелень



Приготування

Цибулю, моркву і картоплю промити, очистити, натерти на дрібній тертці, додати сіль та яйце, перемішати. Додати муку і знову перемішати. Консистенція не повинна бути рідкою, якщо знадобиться, додати муку. В отриману суміш додати порубану зелень, сіль перець за смаком. Деко застелити фольгою або папером для запікання, змастити рослинною олією. З отриманої маси сформувати котлети (ложкою або вологими руками). Розігріти електропід, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випікати за температури 180 °С 30 хвилин. За 15 хвилин до закінчення готування замінити режим на «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ЗАПІКАНКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ



Інгредієнти

Картопля – 1 кг
Печериці – 500 г
Вершки жирні –
400 мл
Сир твердий – 200 г

Вершкове масло –
100 г
Сіль
Перець



Приготування

Картоплю промити, очистити і нарізати кружальцями. Гриби промити, нарізати пластинками. Сир натерти на дрібній тертці. Змастити форму для запікання вершковим маслом. Викласти картоплю, потім гриби, покласти кілька шматочків вершкового масла, полити вершками, додати сіль, перець і посипати сиром. Так само викласти другий шар запіканки. Накрити форму для запікання фольгою. Розігріти електропіч до 180 °С, потім увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і поставити страву готуватися 40–45 хвилин. Після закінчення готування зняти фольгу. Розподілити сир по всьому периметру страви. Поставити страву на верхній рівень у печі, увімкнути режим «Верхнє нагрівання» і готувати 10 хвилин.

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ЗАПІКАНКА З КАБАЧКІВ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

Приготування соусу: дрібно нарізані сосиски обсмажити у вершковому маслі. Додати лавровий лист і томатний соус, тримати на невеликому вогні 8–10 хвилин, потім додати сіль та перець. Запіканку подавати гарячою з приготованим соусом.



Інгредієнти

Кабачки – 800 г
Печериці – 200 г
Яйця – 2 шт.
Тертий сир – 100 г
Кефір (або йогурт) – ½ склянки
Сметана – ½ склянки
Рослинна олія – 3 ст. л.
Карі
Мускатний горіх

Чорний мелений перець
Сіль

Для соусу
Сосиски – 100 г
Томатний соус – 200г
Вершкове масло – 20 г
Лавровий лист
Чорний мелений перець
Сіль



Форму для запікання змастити олією. Кабачки промити, нарізати кубиками, обсмажити на рослинній олії, викласти

Приготування у форму для запікання. Печериці вимити, нарізати шматочками, викласти зверху на кабачки, додати сіль, перець. Збити сметану, кефір та яйця. Додати у суміш сіль, перець, тертий мускатний горіх, карі, ретельно перемішати. Приготовленою сумішшю залити кабачки з грибами і посипати тертим сиром. Розігріти електропіч до 200 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати 30 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ЗАПІКАНКА З МОРКВИ ІЗ СИРОМ

Запіканку нарізати на порції та викласти на велику тарілку (або подати кожну порцію на окремій тарілці). Окремо подати сметану.



Інгредієнти

Морква – 800 г
Сир (кисломолочний) – 400г
Крупа манна – 25 г
Яйця – 2 шт.

Вершкове масло – 60 г
Мелені сухарі – 20 г
Сметана – 120 г
Цукор – 60г
Сіль



Приготування

Моркву промити, очистити, нарізати шматочками, протушувати у невеликій кількості води 10 хвилин на слабкому вогні. Потім пропустити її через м'ясорубку, покласти у каструлю і сильно нагріти. Тонкою цівочкою всипати у моркву манну крупу і добре перемішати. Сир протерти через сито або пропустити через м'ясорубку, додати до моркви. Далі у суміш додати яйця, цукор, сіль, ретельно перемішати. Форму для запікання змастити олією, за бажанням обсипати сухарями. Підготовлену масу викласти у форму, розрівняти, посипати сухарями. Зверху викласти шматочки вершкового масла або збризнути рослинною олією. Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати приблизно 35–40 хвилин (до золотавого кольору).

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА ЗІ СМЕТАНОЮ



Інгредієнти

Картопля – 6 шт.
Сир (кисломолочний) –
500 г
Яйця – 2 шт.
Сметана – 150 г

Вершкове масло – 100 г
Зелень
Перець
Сіль



Приготування

Сир протерти через сито, розтерти із порубаною зеленню, сіллю та перцем. Додати м'яке вершкове масло, ретельно збити.

Картоплю промити, очистити, нарізати дуже тонкими кружальцями. Викласти шарами: шар картоплі, шар сиру і т. д. Накрити форму фольгою.

Розігріти електропіч до 190–200 °С. Поставити форму із запіканкою в електропічку і готувати 70 хвилин (до золотавого кольору). Незадовго до закінчення готування збити яйця зі сметаною, сіллю та перцем. Вийняти форму з духовки, зняти фольгу, залити запіканку яечною сумішшю. Поставити форму в електропіч і запікати ще 20-30 хвилин за температури 180 °С.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

РИСОВА ЗАПІКАНКА З КАРАМЕЛЬНОЮ СКОРИНКОЮ

Подавати, прикрасивши мелісою або м'ятою.



Інгредієнти

Білий круглий рис – 200 г
Молоко – 700 мл
Яйця – 2 шт.
Сіль – 1 ч. л.
Цукор – 3 ст. л.
Ванілін – 1 г

Для яблучної начинки
Яблука – 700 г
Вершкове масло – 1 ст. л.

Лимонний сік – 2 ч. л.

Для заливки
Сметана 20% жирності – 150 г
Цукор – 3 ст. л.
Ванілін за смаком
Меліса або м'ята
для прикрашання



Приготування

Яблука промити, очистити від шкірки, натерти на тертці з великими отворами, протушувати із цукром та лимонним соком до випаровування зайвої вологи. Дати охолонути. У молоко додати рис, цукор, сіль і зварити кашу. Дати охолонути. Додати до каші яйця і ванілін, перемішати. Форму для запікання змастити вершковим маслом. Розділити рис на дві половини. Викласти шар із рису, вирівняти поверхню. Потім викласти шар з яблук, знову вирівняти поверхню. Викласти шар із рису, що залишився. Приготування заливки: змішати сметану, цукор і ванілін. Розподілити заливку по верхньому шарі з рису. Розігріти електропіч до 190 °С. Поставити форму із запіканкою в електропічку і готувати 45–50 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ЗАПІКАНКА З КАБАЧКІВ З ОВОЧАМИ І ГРИБАМИ

Запіканку подавати гарячою.




Інгредієнти

Кабачок середньої
величини – 1 шт.
Печериці – 150 г
Великі помідори – 1-2 шт.
Солодкий перець –
2-3 шт.
Цибуля – 1 шт.

Часник – 2-3 зубчики
Твердий сир – 100 г
Вершкове масло – 1 ст. л.
Рослинна олія – 1 ст. л.
Кріп, зелень петрушки
Сіль
Чорний мелений перець



Приготування

Кабачок промити, очистити, відварити у підсоленій воді, охолодити, розрізати навпіл і видалити насіння. М'якоть розім'яти виделкою. Помідори промити, облити кип'ятком, потім занурити в холодну воду, зняти шкірочку і дрібно нарізати. Перець і печериці промити, очистити, перець нарізати соломкою, гриби – тонкими скибочками. Цибулю промити, очистити, дрібно нарізати і обсмажити у вершковому маслі до прозорого стану. Додати помідори, гриби, перець і тушкувати на невеликому вогні, безперервно перемішуючи, поки овочі не стануть м'якими і прозорими. Часник промити, дрібно нарізати і додати до овочевої маси разом із промитою і нарізаною зеленню. Сир натерти на тертці з великими отворами або дуже дрібно нарізати. Половину сиру додати до овочевої маси і перемішати її разом із розм'якшеним кабачком. Форму для запікання змастити рослинною олією. Викласти овочеву масу у форму, посипати сиром, що залишився. Розігріти електропіч до 200 °С. Поставити форму в електропічку і запікати 20–30 хвилин .

ЯЄЧНИЙ БУТЕРБРОД



Інгредієнти



Приготування



Хліб із товстою скоринкою – 2 шматки
Яйця – 2 шт.

Тертий сир – 100 г
Сіль
Перець

У хлібі акуратно вирізати верхню м'якушку зсередини, намагаючись не зробити у хлібі дірку. В отриману нішу розбити яйце, додати сіль та перець, посипати сиром. Поставити страву у електропіч, увімкнути режим «Нижнє верхнє нагрівання» і готувати 10 хв.

Якщо Ви хочете, щоб в омлеті добре пропік-ся верхній шар, то за 5 хвилин до закінчення режиму можна увімкнути режим «Верхнє нагрівання».

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН



Інгредієнти

Картопля – 6 шт.
Вершки – 250 г
Часник – 2 зубчики
Мускатний горіх
Сир – 150 г

Сіль
Чорний перець
Вершкове масло
(для змащування
форми)



Приготування

Картоплю промити, очистити, нарізати дуже тоненькими скибками. Часник промити, очистити і розчавити у часниковому пресі.

Вершки змішати з сіллю, перцем і мускатним горіхом, довести до кипіння, злегка охолодити, додати часник, ретельно розмішати. Змастити деко або форму для запікання вершковим маслом, викласти картоплю шарами, рівномірно заливаючи кожен шар вершками.

Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 40–50 хвилин. Тим часом натерти сир на тертці. Дістати деко з печі, посипати тертим сиром. Збільшити температуру в міні-печі до 200 °С. Увімкнути режим «Верхнє нагрівання», поставити деко назад у піч і запікати до золотавої скоринки приблизно 10 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

БАКЛАЖАНИ, ЗАПЕЧЕНІ З ПОМІДОРАМИ І СИРОМ



Інгредієнти



Приготування

Баклажани – 500 г
Помідори – 350 г
Сир – 100 г

Часник – 3 зубчики
Сіль
Перець

Баклажани промити, нарізати кружальцями товщиною приблизно 1 см. Щоб баклажани не гірчили, добре їх посолити і залишити на 30 хвилин. Потім промити баклажани в холодній воді. Помідори промити, нарізати кружальцями. Часник дрібно порубати. Сир натерти на дрібній тертці. Викласти баклажани у форму для запікання, кожне кружальце змастити часником. На баклажани викласти помідори, додати трішки солі та перцю, посипати сиром. Поставити баклажани у електропіч, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і запікати за температури 180 °С 25–30 хвилин. За 5 хвилин до закінчення готування переставити деко на верхній рівень і замінити режим на «Верхнє нагрівання».

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





САЛАТ ІЗ ЗАПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ



Інгредієнти

Баклажани – 2 шт.
Помідори – 3 шт.
Болгарський перець – 2 шт.
Зелень (базилік)

Оливкова олія –
2-3 ст. л.
Сіль
Чорний мелений перець



Приготування

Овочі промити. Деко змастити олією і викласти на нього баклажани, перець і помідори. В баклажанах зробити проколи у 2-3 місцях шпичкою або виделкою (рекомендується зробити по кілька проколів у помідорах).

Розігріти електропіч до 180–200 °С, поставити деко у піч, увімкнути режим «Нижнє + верхнє нагрівання» і запікати до моменту, коли вони стануть м'якими.

Помідори і перець приготуються приблизно за 20–25 хвилин, баклажани – через 40–45 хвилин (вони повинні стати абсолютно м'якими).

Запечені перці вийняти з печі та покласти у поліетиленовий пакет, щільно замотати,

залишити на 10 хвилин, щоб вони добре «пропарилися» (тоді легко зніметься шкірка).

Усі приготовані овочі очистити від шкірки і нарізати кубиками. Важливо: не слід втрачати увесь сік з овочів (соку буде багато з помідорів та перцю), оскільки він буде основною заправкою для салату.

Нарізані овочі змішати у мисці, додати подрібнений базилік і кінзу, заправити соняшниковою олією, додати сіль і перець за смаком.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ТОРТ ОВОЧЕВИЙ ІЗ СИРНИМ КРЕМОМ



Інгредієнти

Сметана – 300 г
Зелень (за смаком)
Борошно пшеничне – 2 склянки
Сир твердий – 100 г
Томати – 3 шт.

Розпушувач для тіста – 1 ч. л.
Сир вершковий «Філадельфія» – 350 г
Яйця – 5 шт.
Кабачки – 1 кг



Приготування

Кабачки натерти на тертці та віджати воду. У миску з кабачками додати зелень, сметану (4 ст. л.), жовтки. Білки покласти у холодильник для охолодження (для кращого збивання). Твердий сир натерти на дрібній тертці й додати у суміш із кабачків. Муку та Розпушувач для тіста просіяти через сито і додати до решти інгредієнтів. Добре перемішати до утворення однорідної маси.

Білки дістати з холодильника і збити міксером до «твердого» стану. У процесі збивання до білків додати дрібку солі. Потроху ввести білки в тісто і акуратно все перемішати. Поділити тісто на 5 частин. Розігріти елек-



тропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випекти 5 коржів.

Помідори промити, очистити від шкірки, розрізати, видалити насіння і рідину, залишивши лише щільну м'якоть. Цю м'якоть нарізати дрібними кубиками.

Приготування крему: в чисту чашу викласти сметану, що залишилася, додати сир «Філадельфія» і збити крем до отримання однорідної маси.

Коржі, що охололи, промастити кремом, прокласти порубаними помідорами і поєднати в торт. Верхній шар промастити кремом і посипати твердим сиром.

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ПИРИГ З ГРИБАМИ І КАРТОПЛЕЮ



Інгредієнти

Для тіста:

Молоко – 100 мл
Дріжджі сухі – 7–10 г
Цукор – 0,5 ч. л.
Яйце – 1шт.
Рослинна олія – 1 ст. л.
Борошно – 250 г
Сіль

Начинка

Гриби – 300 г
Картопля – 400 г
Цибуля – 150 г
Сир – 150 г
Сметана (або майонез)



Приготування

У тепле молоко додати цукор і дріжджі, поставити у тепле місце. Приблизно через 15 хвилин опара повинна піднятися. Яйце збити із сіллю, додати рослинну олію, перемішати. Додати дріжджі, що підійшли, перемішати, додати муку і замістити не дуже круте тісто. Миску з тістом накрити рушником або затягнути плівкою, поставити у тепле місце. Приблизно через 30–40 хвилин тісто повинно піднятися.

Цибулю і гриби промити, нарізати (гриби – тонкими скибочками). Злегка відварену картоплю нарізати дуже тонкими скибочка-

ми. Сир натерти на дрібній тертці.

Форму для запікання змастити невеликою кількістю олії.

Тісто розкачати товщиною приблизно 3 мм і викласти у форму так, щоб утворилися бортики. Злегка змастити тісто сметаною. Викласти гриби, додати дрібку солі, перець. Зверху на гриби викласти цибулю. На цибулю викласти картоплю і додати дрібку солі. Верх змастити сметаною і посипати сиром.

Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випікати страву 50 хвилин. За 10 хвилин до закінчення готування змінити режим на «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



СИР «МОЦАРЕЛА» В ПАНІРОВЦІ



Інгредієнти

Сир «Моцарела» –
7 паличок
Яйця – 1 шт.
Борошно – 2 ст. л.
Панірувальні сухарі
– 10 ст. л.

Петрушка сушена –
1 ст. л.
Сир «Пармезан» –
1 ст. л.
Оливкова олія



Приготування

Шматок сиру «Моцарела» нарізати на 7 паличок довжиною приблизно 5 см і шириною 1 см. Покласти палички у морозильну камеру, щоб затверділи. Взяти три миски. У першу розбити 1 яйце і перемішати білок із жовтком. У другу миску насипати муку, у третю – панірувальні сухарі, петрушку і тертий сир «Пармезан». Змастити деко олією і покласти на нього папір для випікання. По черзі обмакнути кожну паличку в муку, яйце, панірувальні сухарі. Викласти палички на деко так, щоб вони не торкалися одна одній. Потім поставити деко у морозильну камеру, щоб паніровка затверділа. Розігріти піч до 180 °С. Увімкнути режим «Нижнє і верхнє нагрівання», поставити у піч деко з паличками і готувати протягом 5 хв. Через 5 хв. перевернути палички і поставити готуватися ще на 5 хв. Сирні палички приготувати заздалегідь і зберігати у морозильній камері.



ЦУКІНІ ПАРМЕЗАН



Інгредієнти

Цукіні (кабачки) –
4 шт.
Коріандр або інша
сушена трава –
1 ст. л.

Сир «Пармезан» –
4 ст. л.
Оливкова олія
Крупна сіль



Приготування

Цукіні промити, розрізати навпіл. Оливкову олію налити в мисочку.

На деко покласти папір для випікання. Кожну половинку цукіні занурити в олію з обох сторін і викласти на деко.

Пармезан натерти і змішати з коріандром. Отриманою сумішшю присипати цукіні, додати зверху трішки крупної солі.



Запікати за температури 180 °С 10 хвилин у режимі «Нижнє нагрівання».



І 15 хвилин в режимі «Верхнє нагрівання».





СИРНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ



Інгредієнти

Готові млинці – 6 шт.
Лаваш вірменський
– 2 листи (замість
готових млинців)

Сиркова маса –
1 упаковка
Джем (несолодкий)
– 4 ст. л.



Приготування

По всьому листу тонким шаром розподілити джем.

Трішки відступивши від краю листа, щедро викласти гіркою сиркову масу так, щоб під час загортання маса залишалася всередині.



Розігріти електроріч до 180 °С, поставити у неї деко зі стравою і випікати 7-10 хвилин у режимі «Нижнє і верхнє нагрівання».

РИБА ПО-СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИ



Інгредієнти

Скумбрія, тріска,
навага (на вибір) –
3 тушки
Соєвий соус – 2 ст. л.
Мед – 1 ст. л.
Сіль – 1 ст. л.

Оливкова олія –
2 ст. л.
Біле вино – 100 мл
Сік лимона
Часник – 4 зубчики
Перець



Приготування

Тушки риби промити, зробити кілька поперечних надрізів. У надрізи можна покласти часник і трави.

Тушки викласти у глибоке деко.

Приготування маринаду: змішати соєвий соус, мед, сіль, порубаний часник, перець, сік лимона, вино, оливкову олію. Отриманою сумішшю залити тушки риби.

Увімкнути режим «Нижнє нагрівання», налаштувати температуру 160 °C і готувати 30 хвилин. Тушки можна обкласти лимоном, нарізаним великими шматками, він надасть рибі приємного цитрусового присмаку.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ШВИДКА КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА ЗІ СВИНИНОЮ



Інгредієнти

Свинина – 800 г
Картопля – 1,5 кг
Солодкий перець – 200 г
Цибуля ріпчаста – 4 шт.
Сир твердий – 200 г
Майонез – 150 г

Рослинна олія
Кунжут – 2 ст. л.
Сушений кріп
Сіль
Приправа для м'яса за
смаком



Приготування

Форму для запікання змастити рослинною олією. Цибулю промити, очистити, нарізати півкільцями, викласти на дно форми. Свинину промити, обсушити паперовим рушником, дрібно нарізати, викласти зверху на цибулю, додати сіль і приправу для м'яса. Картоплю промити, очистити, нарізати дрібними кубиками, викласти у глибоку миску, додати кріп і майонез, ретельно перемішати. Підготовлену картоплю викласти на м'ясну подушку, розрівняти. Зверху рівномірно розподілити промитий і дрібно нарізаний солодкий перець, посипати кунжутом і тертим сиром. Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати 45 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

КУРЯЧІ ГРУДКИ



Інгредієнти

Куряче філе – 4 шт.
Рослинна олія
Сіль

Чорний перець
Спеції



Приготування

Курячі грудки вимити, відбити. Кожну грудку змастити рослинною олією, натерти спеціями за смаком і загорнути у фольгу. У розігріту до 180 °С електропічку поставити деко з куркою. Готувати в режимі «нижній нагрівальний елемент» 15–20 хв.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо Ви бажаєте, щоб зверху у курочки з'явилася яскрава золотава скоринка, то за 5 хвилин до закінчення режиму можна розгорнути фольгу і увімкнути режим «Верхнє нагрівання».





МАКАРОННА ЗАПІКАНКА З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ



Інгредієнти

Макарони – 400 г
Тертий сир – 150 г
М'ясний фарш
(курячий, свинячий,
яловичий) – 400 г
Яйця – 3 шт.

Молоко – 1 склянка
Цибуля – 1 шт.
Рослинна олія – 20 г
Перець, спеції за смаком
Сіль



Приготування

Макарони відварити до готовності згідно з інструкцією на упаковці. Готові макарони відкинути на друшляк, промити і дати охолонути. Цибулю промити, очистити, нарізати напівкільцями і обсмажити, помішуючи, на середньому вогні 2–3 хвилини. Далі у цибулю додати фарш, сіль, перець. Обсмажити на сковорідці до готовності (приблизно 15 хвилин). Макарони змішати з фаршем, додати сіль, перець, вбити яйця, добре перемішати. Додати молоко, перемішати ще раз. Форму для запікання змастити олією. Викласти у неї підготовлену суміш, додати спеції, посипати тертим сиром. Розігріти електропічку до 180 °С. Поставити форму із запіканкою в електропічку і готувати приблизно 20 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА З ЧАСНИКОМ

Запіканку подавати теплою.



Інгредієнти

Картопля – 4 шт.
Ковбаса – 200г
Цибуля – 1 шт.
Часник – 2 зубчики
Яйця – 3 шт.
Рослинна олія – 2 ст. л.

Сметана – 200 мл
Вершки – 3 ст. л.
Тертий сир – 100 г
Петрушка – 1 пучок
Чорний мелений перець
Сіль



Приготування

Цибулю і часник промити, очистити, протушкувати на рослинній олії до прозорого стану (приблизно 10 хвилин). Яйця, сметану і вершки змішати в одній чаші, збити, додати сіль і перець, тертий сир. Картоплю, відварену в мундирах, очистити і нарізати кружальцями. Форму для запікання змастити олією, присипати сухарями. Викласти у неї картоплю рядами, злегка накладаючи кружечки один на одного. На шар картоплі викласти ковбасу, нарізану тонкими кружальцями, потім цибулю і часник, потім знову шар картоплі та шар ковбаси. Зверху посипати дрібно нарізаною петрушкою і залити запіканку яєчно-сметанною сумішшю. Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити форму із запіканкою в електропіч і готувати 30-40 хвилин (до золотавого кольору).

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ

Подавати запіканку, посипавши порубаною зеленою цибулею.




Інгредієнти

Відварене куряче
філе – 400 г
Печериці – 200г
Дрібна вермішель – 200 г
Болгарський
перець – 1-2 шт.
Подрібнена зелена
цибуля – ¼ склянки
Тертий сир – 4 ст. л.

Сметана – ½ склянки
Молоко – 1 склянка
Курячий бульйон –
1 склянка
Вершкове масло – 2 ч. л.
Борошно – ¼ склянки
Білий перець, сіль – по
¼ ч. л.



Приготування

Вермішель відварити до готовності у підсоленій воді згідно з інструкцією на упаковці, відкинути друшляк, дати воді стекти. Гриби і цибулю промити, очистити, нарізати, обсмажити у вершковому маслі. Потім додати сушені вишні, влити курячий бульйон, ½ склянки молока, довести до кипіння. Молоком, що залишилося, розвести муку, додати мускатний горіх, сіль, перець, добре перемішати, влити у сковороду до грибів, довести до кипіння і готувати приблизно 1 хвилину. У суміш додати промитий, очищений і нарізаний болгарський перець, сметану, 2 ст. л. тертого сиру, добре перемішати. Потім додати нарізане куряче філе і відварену вермішель, перемішати. Форму для запікання змастити маслом. Викласти отриману масу у форму, посипати тертим сиром, що залишився. Розігріти електропіч до 200 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати приблизно 35 хвилин .



СУФЛЕ З ХЕКОМ



Інгредієнти

Філе хека – 600г	100 мл
Яйця – 3 шт.	Вершкове масло
Рукола – 50 г	Розмарин – 1 гілочка
Вершки 20% жирності –	Сіль – 1 ч. л.



Приготування

Хек відварити з гілочкою розмарину, викласти рибу в чашу блендера і подрібнити до отримання однорідної маси.

До білків додати дрібку солі та збити до щільної піни. Жовтки злегка збити з вершками і додати до риби.

Руколу промити, дрібно нарізати і також змішати з тріскою.

В отриману суміш ввести збиті вершки, акуратно перемішати.

Форму для запікання змастити вершковим маслом, викласти у неї рибну масу.

Розігріти електропіч до 200 °С. Поставити форму в електропічку і запікати приблизно 15–20 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ПЕЧЕНЯ З ГРИБАМИ В ГОРЩИЧКАХ



Інгредієнти

Цибуля ріпчаста – 1 шт.	Свинина – 300 г
Часник – 3 зубчики	Сметана 30% – 4 ст. л.
Печериці – 100 г	Вершкове масло – 40 г
Картопля – 4 шт.	Лавровий лист



Приготування

На дно кожного горщичка покласти вершкове масло (приблизно по 20 г). Цибулю і часник промити. Цибулю нарізати півкільцями, часник – частинками, викласти зверху на масло. Картоплю промити, нарізати кубиками, додати сіль, лавровий лист, викласти на цибулю і часник. Гриби промити, викласти зверху на попередній шар цілими, якщо вони маленькі за розміром, якщо великі – нарізати на 4–6 частин. На гриби викласти промите і нарізане кубиками м'ясо, додати сіль, перець. Змастити сметаною. Воду в страву не наливати, рідини буде достатньо з грибів і м'яса. Інгредієнти накладати упритул до кришки, оскільки гриби зменшуються в об'ємі. Поставити горщички у електропіч і готувати 40 хвилин при температурі до 180 °С.



Радимо використовувати режим «Нижнє та верхнє нагрівання».

МАКАРОННА ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ



Інгредієнти

Відварене куряче м'ясо – 600г
Макарони – 500 г
Вершкове масло – 100г
Борошно – ½ склянки

Курячий бульйон – 3 склянки
Молоко – 2 склянки
Сир – 200 г
Сіль Перець



Приготування

Макарони відварити у підсоленій воді майже до готовності, відкинути на друшляк. У сотейнику розтопити вершкове масло, додати муку, пасерувати кілька хвилин. Потім влити бульйон, молоко, ретельно перемішати. Помішуючи, готувати суміш на слабкому вогні, поки вона не закипить. 150 г сиру натерти на тертці, додати у суміш, перемішати і зняти соус з вогню. Куряче м'ясо нарізати шматочками, поєднати з макаронами, додати приготований соус, перемішати. Отриману масу викласти у форму, змащену маслом, посипати тертим сиром, що залишився. Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати приблизно 1 годину.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА З КУРЯЧОЮ ГРУДКОЮ



Інгредієнти

Курячі грудки – 3 шт.
Картопля – 500 г
Кабачок – 250 г
Консервована
кукурудза – 150-200 г
В'ялені помідори – 6-8 шт.
Цибуля – 1 шт.
Яйця – 5-6 шт.

Тертий сир – 50-70 г
Оливкова олія
Сік ½ лимона
Пряні трави (перець,
паприка, орегано)
Сіль
Мелений перець



Приготування

Курячі грудки промити, нарізати, додати сіль і замаринувати у суміші з оливкової олії (2–3 ст. л.), лимонного соку і пряних трав. Залишити на 30 хвилин, потім швидко обсмажити. Картоплю, цибулю та кабачок промити і нарізати (форму нарізаних шматочків оберіть за власним бажанням). У сковороді обсмажити цибулю в невеликій кількості оливкової олії до прозорого стану. До неї додати картоплю і обсмажувати ще 5 хвилин. Потім додати кабачки і кукурудзу і тушувати 5 хвилин. Тушковані овочі, шматочки курки і помідори викласти у форму для запікання. Змішати яйця із тертим сиром і залити інгредієнти запіканки цією сумішшю. Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати 30 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ЗАПІКАНКА ІЗ КУРКИ З КАРТОПЛЕЮ



Інгредієнти

Відварена або смажена курка – 1 шт.
Картопля – 900 г
Червоний солодкий перець – 2 шт.
Жовтий солодкий перець – 2 шт.
Цибуля – 2 шт.
Часник – 2 зубчики

Тертий сир – 4 ст. л.
Молоко – 600 мл
Вершкове масло – 80 г
Борошно – 2 ст. л.
Мелена паприка – 1 ч. л.
Чорний мелений перець – ½ ч. л.
Сіль – 1 ч. л.



Приготування

Картоплю промити, нарізати, відварити у підсоленій воді, розім'яти до консистенції пюре. Солодкий перець, цибулю і часник промити, очистити, нарізати і обсмажити у маслі до м'якого стану. Посипати мукою, перемішати. У готову суміш поступово влити молоко, додати тертий сир, сіль, перець, паприку. Готову курку очистити від шкірки і кісток, м'ясо нарізати невеликими шматочками. Форму для запікання змастити маслом. Викласти у неї курку, залити її соусом із перцю. Зверху рівномірно розподілити картопляне пюре, покласти шматочки масла, що залишилися. Розігріти електропіч до 200 °С. Поставити в електропічку форму із запіканкою і готувати приблизно 30 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





З РІЗНІ ГРІНКИ

Правильно приготовлені грінки повинні бути зверху хрусткими, а всередині – м'якими.



Інгредієнти

Начинка до грінок з
копченою рибою
Інгредієнти:
Шпроти – 250 г
(або копчений осе-
ледець, тріска)
Соус томатний

(густий) – 1 склянка
Хліб – 1 батон (при-
близно 12 шматочків)
Вершкове масло
Сир
Часник



Приготування

З хліба зрізати товсту скоринку і нарізати прямокутними шматочками бажаної товщини.

1-й спосіб: Шматочки хліба змастити з усіх сторін вершковим маслом. Духовку розігріти до 160 °C і готувати грінки у електropечі в режимі «Верхнє нижнє нагрівання» 5-7 хвилин до появи золотавого кольору. Дістати з духовки, посипати натертим сиром і готувати ще 3 хвилини до запікання сиру в режимі «Верхнє нагрівання».

2-й спосіб: Шматочки хліба змастити з однієї сторони вершковим маслом, на іншу сторону викласти натертий сир. Запікати у дуже розігрітій печі 5-7 хвилин.

3-й спосіб: Шматочки хліба натерти часником, змастити вершковим маслом і готувати у електropечі 5-7 хвилин у режимі «Нижнє і верхнє нагрівання».

ІНДИЧКА З КАРТОПЛЕЮ



Інгредієнти

Курка або індичка – 1 кг
Картопля – 7-8 шт.
Ріпчаста цибуля – 2 шт.
Морква – 2 шт.

Часник – 1 головка
(4-5 зубчиків)
Рослинна олія – 6 ст. л.
Сіль
Перець



Приготування

Курку промити, розрізати на великі шматки і покласти у велику миску. Моркву і цибулю промити і очистити. Моркву нарізати великими кружальцями, а цибулю – великими кубиками. Цибулю і моркву покласти у миску до курки, додати сіль, перець, перемішати. У цю ж суміш додати промиту, очищену і нарізану середніми шматочками картоплю, все перемішати. Змастити деко рослинною олією, викласти на нього печеню, додавши зубчики часнику, і зверху збризнути оливковою олією. Електропіч розігріти до 180 °С, потім поставити у неї печеню, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 30 хвилин.

Через 30 хвилин дістати деко, акуратно все перемішати і знову поставити готуватися на 20 хвилин в режимі «Нижнє та верхнє нагрівання».





ЗАПІКАНКА З М'ЯСА ТА ОВОЧІВ



Інгредієнти

М'ясний фарш –
700 г
Цибуля – 1 шт.
Баклажан – 2 шт.
Кабачок – 1 шт.
Помідор – 4 шт.

Картопля – 1 шт.
Сир – 300 г
Яйця – 4 шт.
Сметана – 150 г
Сіль
Перець за смаком



Приготування

Цибулю, баклажани, кабачок, червоний перець і картоплю промити і нарізати дрібними кубиками. Перекласти у миску, додати сіль, перець і перемішати. У м'ясний фарш додати дрібно нарізану цибулю, одне яйце, сіль та перець, ретельно перемішати.

Змастити деко рослинною олією, викласти на нього фарш. На фарш викласти овочеву суміш. Помідори промити, очистити від шкірки, дрібно нарізати і викласти на овочеву суміш.

Приготування соусу: в глибокій мисці збити 3 яйця і сметану, потім додати дрібку солі та меленого чорного перцю (за бажанням можна

додати спеції за смаком). Отриманий соус розподілити по всій поверхні запіканки. Зверху на соус натерти сир.

Розігріти електричний піч до 180 °C. Накрити запіканку фольгою, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 50-60 хвилин. За 15 хвилин до закінчення готування зняти фольгу.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви бажаєте, щоб у запіканки добре підсмажився верхній шар із сиром, то на останні 5 хвилин можна увімкнути режим «Верхнє нагрівання».



ЗАПІКАНКА З М'ЯСА І КАРТОПЛІ

Запiканка з м'яса i картоплi чудово поєднується з квашеною капустою та iншими солiннями.



Інгредієнти

Картопля – 1 кг.
М'ясний фарш (птиця/м'ясо) – 800 г
Майонез – 4 ст. л.
(можна замінити на сметану)
Помідори – 3 шт.
Яйця – 4 шт.

Молоко – 200 мл
Сир твердий – 200 г
Масло вершкове
– для змащування форми
Сіль
Мелений чорний перець



Приготування

Картоплю промити, очистити, нарізати кружальцями. У м'ясний фарш додати 2 яйця, сіль, перець, ретельно перемішати. Деко змастити вершковим маслом, рівним шаром викласти на нього половину нарізаної картоплі, присолити. Зверху на картоплю рівним шаром розподілити м'ясний фарш. Помідори промити, зняти шкірку, нарізати тонкими кружальцями і викласти їх зверху на фарш (товщиною приблизно 5-6 мм), присолити. Далі викласти частину картоплі, що залишилася.

Приготування соусу: в глибокій мисці збити 2 яйця з молоком, присолити і приправити меленим перцем.

Акуратно влити соус у запіканку так, щоб він рівномірно заповнив усі її частини. Зверху промастити запіканку майонезом.

Розігріти електропіч до 180 °С, потім поставити у неї деко із запіканкою, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 50-60 хвилин. За 5 хвилин до закінчення готування посипати запіканку натертим сиром і увімкнути режим «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви бажаєте, щоб у запіканки добре підсмажився верхній шар із сиром, то на останні 5 хвилин можна увімкнути режим «Верхнє нагрівання».



ПИРИГ З КУРКОЮ



Інгредієнти

Тісто:

Борошно – 500-700 г
Кефір – 250 мл
Вершкове масло – 100 г
Цукор – 0,5 ч. л.
Сіль – 0,5 ч. л.
Сода харчова – 0,5 ч. л.

Начинка:

Куряче філе – 400 г
Картпля – 4 шт.
Цибуля зелена – 8 пер
Масло вершкове – 100 г
Мелений чорний перець
Сіль



Приготування

У кефір висипати соду. Розтопити 50 г вершкового масла. У великій мисці поєднати кефір із содою, сіль, розтоплене вершкове масло, ретельно все перемішати. Додати невеликими порціями муку, щоб під час замішування тісто для пирога не було занадто тугим і не прилипало до рук. Готове тісто загорнути у поліетиленовий пакет і залишити на 30 хвилин за кімнатної температури. Тим часом картоплю промити, очистити від шкірки, нарізати тонкими пластинами. Куряче філе промити, нарізати невеликими шматоч-

ками. Цибулю промити і дрібно нарізати.

Дістати тісто з пакета і розділити його на дві частини (більшу частину для низу, меншу – для верху пирога). Розкачати качалкою нижню частину тіста відповідно до розміру дека або у вигляді кола (залежно від того, якої форми буде ваш пиріг). Деко або форму для випікання змастити рослинною олією і розмістити по всій його поверхні більшу половину тіста.

Далі викласти рівномірними шарами:

- курку (присолити, поперчити);
- нарізану цибулю;
- картоплю (присолити, поперчити);
- шматочки вершкового масла (50 г).

Накрити начинку другим розкачаним пластом тіста і акуратно защипнути краї по всьому периметру пирога. Виделкою зробити отвори по всьому пирогу або зробити невелику дірочку посередині, щоб пиріг «дихав» і краще пропікся.

Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити деко з пирогом у електропіч і випікати до рум'яної скоринки 40–50 хвилин в режимі «Нижнє нагрівання».

Після закінчення готування злегка змастити верх пирога водою або рослинною олією і подати до столу.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



КУРКА, ЗАПЕЧЕНА В РУКАВІ



Інгредієнти

Курка – 1 кг
Часник – 3 зубчики
Сіль

Перець
Спеції за смаком



Приготування

Курку промити, розібрати на шматочки. Часник вичавити через прес і натерти ним кожен шматочок. Додати сіль, натерти курку сухими спеціями і залишити на деякий час.

Покласти курку в рукав, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і запікати 50–60 хвилин за температури 180 °С. Якщо пакет надувся як бульбашка, акуратно проштрикнути його зверху. При цьому сік не повинен витекти на деко. Приблизно за 10 хвилин до закінчення готування верх пакета акуратно надрізати посередині, наче «вивільняючи» верхні частинки шматочків курки, щоб вони підрум'янилися. Підвищити температуру до 180 °С, увімкнути режим «Верхнє нагрівання» і готувати 10 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви бажаєте, щоб у курки дуже підрум'янилися верхня частина шматочка, то на останні 10 хвилин можна вмикати режим «Гриль» за його наявності.

КУРКА НА СОЛІ



Інгредієнти



Приготування

Ціла курка

Крупна сіль –
1 пачка

На деко висипати пачку солі, зверху покласти курку грудкою доверху. Розігріти електропічку до 180 °С. Поставити в неї курку і готувати спочатку 45 хвилин, увімкнувши режим «Нижнє нагрівання», а потім ще 15 хвилин в режимі «Верхнє нагрівання».

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

Якщо ви бажаєте, щоб у курки дуже підрум'янилася верхня частина шматочка, то на останні 10 хвилин можна вмикати режим «Верхнє нагрівання».





ТЮФТЕЛЬКИ З РИСОМ І ПІДЛИВКОЮ



Інгредієнти

М'ясний фарш – 700 г
Рис – 1 склянка
Цибуля – 1 шт.
Яйце – 1 шт.
Морква – 1 шт.
Борошно (для обчужування)
Сіль
Перець

Для соусу

1 склянка води
0,5 склянки томатного соусу
2–3 середніх помідори
Сметана – 3 ст. л.
Борошно – 2 ст. л.
Сіль
Перець



Приготування

Рис відварити до напівготовності. Цибулю та моркву промити, цибулю дрібно нарізати, моркву – натерти на тертці. Цибулю підсмажити до золотавого кольору, додати моркву, продовжити смажити ще 5–7 хвилин.

У фарш розбити яйце, перемішати, потім додати рис, моркву і цибулю. З отриманої маси сформувати тюфтельки, обваляти їх в муці та викласти на змащене олією деко.

Для приготування підливи необхідно змішати воду, томатний соус, сметану і муку. Промити, очистити і дрібно нарізати помідори (або подрібнити в блендері) і додати їх у суміш. Отриманим соусом залити тюфтельки.

Заздалегідь розігріти духовку до 180 °С, потім увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і запікати тюфтельки з підливкою 50 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви бажаєте, щоб у тюфтельок дуже підрум'янилася верхня частина, то на останні 10 хвилин можна вмикати режим «Верхній нагрів».



БУРГЕР

Булочки розрізати навпіл, підігріти у міні-печі. Змастити майонезом і розмістити між ними готову котлету.



Інгредієнти

М'ясний фарш – 500 г
Білий хліб – 100 г
Молоко – 100 мл
Часник – 2 зубчики
Яйце – 2 шт.
Велика цибулина – 1 шт.

Великий помідор – 1 шт.
Сметана – 4 ст. л.
Кетчуп – 4 ст. л.
Сир – 100 г
Сіль
Перець



Приготування

З батона зрізати скоринку, поламати на шматочки, залити молоком і добре їх прим'яти. У фарш додати сіль, перець, яйця, розмочений батон і часник. Ретельно вимісити фарш. Деко змастити рослинною олією. Сформувати пласкі котлети і викласти їх на деко. Цибулину і помідори промити, нарізати кружальцями. Сир нарізати пластинами. Кількість інгредієнтів повинна відповідати кількості котлет. Котлети змастити кетчупом. Викласти на

кожну котлету кружальце цибулі та помідора і змастити сметаною. Зверху покласти пластинки сиру.

Електропіч розігріти до 180 °С, поставити в неї деко з котлетами. Готувати Увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 40-50 хвилин. За 5-8 хвилин до закінчення готування увімкнути режим «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви бажаєте, щоб у котлет дуже підрум'янилася верхня частина, то на останні 10 хвилин можна вмикати режим «Верхній нагрів».



ЯЛОВИЧИНА З КАРТОПЛЕЮ І ГРИБАМИ



Інгредієнти

Яловичина – 700 г
Картопля – 5 шт.
Гриби (печериці,
гливи, лисички) –
300–400 г
Часник – 5 зубчиків

Цибуля – 1 шт.
Соєвий соус
Зелень (розмарин,
базилік, чебрець)
Сіль, перець



Приготування

У миску налити соєвий соус, насипати мелений чорний перець і промиті, очищені та нарізані гриби.

У цей час нарізати на шматочки промиту яловичину і нашпигувати її часником. Вийняти із соусу гриби, перекласти у мисочку, а в соус покласти яловичину і маринувати 5-7 хвилин.

Картоплю промити, нарізати шматками, відварити до напівготовності. Деко застелити фольгою, викласти частину картоплі, потім викласти м'ясо, гриби, цибулю і зубчики часнику. Зверху викласти картоплю, що залишилася. Збризнути рослинною

олією і засипати зеленню.

Розігріти електропіч до 180 °С. Поставити деко у неї, увімкнути режим Нижнє нагрівання» і готувати 50-60 хвилин.

Далі увімкнути режим «Верхнє і нижнє нагрівання», переставити деко і верхній відділ печі й готувати ще 10 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



Якщо ви хочете, щоб дуже підрум'янилася верхня частина страви, то на останні 10 хвилин можна вмикати режим «Верхній нагрів».



М'ЯСНИЙ РУЛЕТ З ЯЙЦЕМ



Інгредієнти

Яйця – 5 шт.
Фарш (краще суміш
яловичини і свини-
ни) – 500 г
Молоко – 60 мл

Цибулина – 1 шт.
Рослинна олія –
1 ст. л.
Петрушка – 1 пучок
Сіль, перець



Приготування

Зварити 4 яйця до твердого стану. М'ясо промити, прокрутити через м'ясорубку разом із цибулею. Збити яйце з молоком. Поєднати фарш, зелень і яйце, додати сіль, перець, перемішати. Фарш не повинен бути густим. Проте якщо він буде занадто рідким, можна додати у нього невелику кількість хліба.

Дно форми для випікання застелити фольгою, зволожити рослинною олією. На дно викласти частину фаршу. На фарш в одну лінію викласти очищені варені яйця. Накрити яйця фаршем, що залишився, так, щоб вони опинилися всередині. За допомогою фоль-

ги скрутити фарш в рулет. Спочатку підняти один кінець, потім інший, закріпити, надати фаршу форму рулету руками. З'єднувальний шов повинен бути зверху, щоб не витік сік.

Розігріти електропіч до 180 °С, поставити в неї рулет, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 50 хвилин. Щоб рулет підрум'янився, за 10 хвилин до закінчення готування розкрити верхній шар фольги, увімкнути режим «Верхнє нагрівання», переставити деко на верхню секцію міні-печі.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



М'ЯСНІ ЗРАЗИ З СИРОМ



Інгредієнти

М'ясний фарш – 500 г (яловичина або свинина)
Цибуля – 1 шт.
Картопля – 1шт.
Хліб – 1 невеликий шматочок
Яйце – 1 шт.

Сир твердий – 100 г
Часник – 2 зубчики
Сіль
Чорний мелений перець
Панірувальні сухарі
Рослинна олія



Приготування

У фарш додати подрібнену цибулю, заздалегідь замочений хліб, сіль, перець, яєчний білок, перемішати. Сир натерти на дрібній тертці. Додати до нього подрібнений часник, сіль та жовток, перемішати. З фаршу сформувати «коржички». В середину покласти начинку із сиру і сформувати зрази. Обкачати у панірувальних сухарях і викласти зрази на змащене олією деко. Розігріти електропіч до 180 °С, поставити у неї деко, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 50 хвилин. За 20 хвилин до готовності перевернути зрази.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ПТИЦЯ, ЗАПЕЧЕНА У ФОЛЬЗІ

Разом із птицею в електропечі можна запекти молоду картоплю в кожухах.



Інгредієнти

Частини птиці – 1 кг
Для маринаду:
Рослинна олія – 4 ст. л.
Бальзамічний оцет
– 1 ст. л.
Часник – 4 зубчики

Мед – 2 ст. л.
Розмарин
Паприка – 1 дрібка
Сіль
Чорний мелений
перець



Приготування

Змішати всі інгредієнти для маринаду (спеції можна додавати за смаком). Натерти птицю маринадом з усіх сторін. На декілька шарів фольги викласти птицю і залити маринадом, потім закрити фольгу. Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання», готувати страву 60-80 хвилин. Щоб м'ясо підрум'янилося зверху, за 15 хвилин до закінчення готування відкрити фольгу і замінити режим на «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Разом із люля-кебаб у електропічці можна одночасно приготувати картоплю і овочі-гриль. Для цього взяти решітку, розстелити на неї папір, змащений олією. Викласти злегка відварену картоплю, половинки перцю, помідор і баклажан. Все збризнути оливковою олією, присолити крупною сіллю, додати чорний мелений перець і покласти до люля-кебаб.

Овочі можна подавати шматочками, а можна змішати і подавати у вигляді гарячого салату. Страву подається на лаваші з кільцями фіолетової цибулі.



Інгредієнти

М'якоть баранини – 500 г
Цибуля ріпчаста – 1 велика цибулина
Курдючне сало або

баранячий жир – 100–150 г
Чорний мелений перець
Сіль



Приготування

М'ясо, курдюк і цибулю пропустити через м'ясорубку або подрібнити у блендері. Додати у фарш сіль та чорний мелений перець, добре перемішати до однорідної консистенції. Щоб фарш став більш пластичним, покласти його у холодильник на 30 хвилин.

Застелити деко для випікання фольгою і змастити його олією.

Нанизати фарш на шпajки: взяти шматок фаршу розміром, як долоня, і обгорнути (обжати) його навколо шпajки.

Готові шпajки акуратно викласти на фольгу.

Розігріти електропіч до 180 °С, поставити в неї деко, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і готувати 45 хвилин. За 15 хвилин до закінчення готування замінити режим на «Верхнє нагрівання».



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».



ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ



Інгредієнти

Яловича вирізка –
200 г
Рис – 80 г
Морква – ½ шт.

Цибуля – ½ головки
Оливкова олія – 1 ч. л.
Сіль



Приготування

М'ясо промити, нарізати шматочками, покласти у каструлю з гарячою водою і довести до кипіння.

В пусту каструлю покласти шматочки м'яса. Рис вимити і викласти до м'яса. У каструлю додати дрібно нарубану цибулю, нарізану моркву, сіль. Закип'ятити воду в чайнику і додати у каструлю 150 мл води та чайну ложку оливкової олії.

Поставити каструлю на конфорку і варити, помішуючи, до загустіння. Потім, прикривши кришкою, переставити у електропіч, заздалегідь розігріту до 160 °С. Увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і томити 45 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

СОЛОДКА ЗАПІКАНКА З ВЕРМІШЕЛІ



Інгредієнти

Яблуко – 3 шт.	Цукор – 100 г
Вермішель – 300 г	Молоко – 100 г
Яйця – 3 шт.	Кориця
Вершкове масло – 30 г	Цукрова
Сіль	пудра



Приготування

Вермішель зварити у підсоленій воді і відкинути на друшляк. Збити 3 яйця з молоком. Половину вермішелі викласти на деко, змащене маслом. Збити 3 яйця, змішати з молоком і залити половиною яєчно-молочної суміші.

Яблука промити, очистити від шкірки, нарізати соломкою і викласти на шар вермішелі. Зверху закрити яблука вермішеллю, що залишилася, і залити яєчно-молочною сумішшю. Яблука присипати цукровою пудрою і корицею.



Розтопити вершкове масло і полити ним запіканку. Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє і верхнє нагрівання», поставити страву в піч і запікати 20 хвилин.





СИРНИКИ



Інгредієнти

Сир (кисломолочний) – 400 г
Яйця – 2 шт.
Борошно – 2 ст. л.
Родзинки – 50 г

Цукор
Сіль
Сода, оцет
Рослинна олія



Приготування

Сир викласти у миску. Жовтки відділити від білків і додати у сир. Всипати муку, родзинки, додати сіль, цукор, соду, гашену оцтом. Білки збити у піну і, обережно помішуючи, ввести у сирну масу.

Розігріти сковорідку, додати рослинну олію. Сирну масу викладати столовою ложкою на сковорідку, злегка обсмажуючи з обох сторін.

Розігріти електропіч до 130 градусів. Викласти сырники на деко, увімкнути режим «Верхнє і нижнє нагрівання» і готувати 15 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ФРАНЦУЗЬКИЙ ТОСТ



Інгредієнти

Зерновий хліб –
4 шматочки
Сир «Камамбер» –
200 г (можна замі-
нити на «Брі»)

Оливкова олія
Сіль
Чорний перець
Спеції за смаком



Приготування

Хліб нарізати шматочками середньої товщини. Змастити кожний шматочок 2–3 краплями оливкової олії, злегка присипати сіллю і меленим перцем. На хліб викласти нарізаний сир «Камамбер» так, щоб краї сиру не виходили за межі шматочка хліба. Зверху посипати улюбленими спеціями або травами.



Розігріти електроріч до 160 °C і готувати 7-10 хвилин.





ТОРТ «ДЕНЬ-НІЧ»

За бажанням верхню частину коржа можна полити розтопленим шоколадом або згущеним молоком. Натерта цедра лимона або апельсина надасть крему пікантного смаку (за бажанням).

Цей торт чудово поєднується з ванільно-шоколадним морозивом.



Інгредієнти

Згущене молоко –
1 банка
Яйця – 4 шт.
Борошно – 4 ст. л.
Розпушувач для

тіста
Сметана – 200 г
Цукор – 4 ст. л.
Какао – 2 ст. л.



Приготування

Згущене молоко змішати з яйцями і мукою, додати розпушувач для тіста. Тісто розділити на дві частини. В одну із частин додати 2 ст. л. какао. Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випікати два коржі (світлий і темний) 20–30 хвилин. Готові коржі розрізати по горизонталі, щоб отримати чотири частини. Приготування крему: збити сметану із цукром до щільної консистенції. Промастити коржі кремом.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».
Можна випікати два коржі одночасно.

ФРУКТОВИЙ ТОРТ



Інгредієнти

Рослинна олія – 3 ст. л.
Цукор – 1,5 склянки
Яйця – 3 шт.
Сметана – 3 ст. л.

Борошно – 1 склянка
Розпушувач для тіста
Манка
Фрукти за смаком



Приготування

Для приготування тіста змішати цукор (3 ст. л), три жовтки, сметану, олію, додати муку (трішки менше, ніж одну склянку). Інгредієнти перемішати, щоб утворилося густе тісто, додати розпушувач для тіста (або соду, гашену оцтом). Отриману суміш викласти у форму для випічки, змащену олією та присипану манкою. Електропічку розігріти до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випікати корж 20–30 хвилин до появи «затягнутої скоринки». Дістати корж і викласти на нього фрукти. Пічку вимкати не рекомендується. Приготування безе: збити 3 білки із $\frac{3}{4}$ склянку піску до отримання «твердої» консистенції. безе викласти зверху на фрукти і поставити у електропіч на 10–15 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





ІТАЛІЙСЬКИЙ ШОКО-ТОРТ



Інгредієнти

Темний шоколад –
250 г
Мигдаль – 100 г
Яйця – 4 шт.

Вершкове масло – 80 г
Цукор – 170 г



Приготування

Вершкове масло розм'якшити за кімнатної температури і збити його із цукром до утворення повітряної консистенції. Жовтки відділити від білків і додати у масло, постійно помішуючи. Плитку шоколаду розтопити на водяній бані та влити у масу. Мигдаль подрібнити, додати 2 столові ложки цукру і висипати у приготовану раніше масу. Сюди ж акуратно вмішати білки, збиті до щільної піни.

Отримане тісто викласти у форму, поставити у електропіч, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і запікати за температури 180 °С 20-25 хвилин.



Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».

ПИРИГ З ВАРЕННЯМ

*З білків, що залишилися, можна зробити безе! Інградієнти:
3 білки. Цукор або цукрова пудра – 160–175 г. Лимонна кислота – дрібка
Розігріти електропіч до 160 °С, потім поставити у неї деко з безе і через
5 хвилин вимкнути піч. Дістати безе, коли піч повністю охолоне.*



Інградієнти

Вершкове масло –
100 г
Яєчний жовток – 3 шт.
Рослинна олія – 5 мл
Цукор – 100 г

Сіль – 1 ч. л.
Розпушувач для
тіста – ½ ч. л.
Борошно – 250 г
Варення – 150 мл



Приготування

Просіяну муку змішати із цукром і сіллю. В отриману суміш додати жовтки і порубане вершкове масло, все перемішати до однорідної маси. Отримане тісто ретельно вимістити і поставити в холодильник на 30 хвилин. Дістати тісто з холодильника і розкачати у пласт товщиною 2–3 см. Відрізати від нього третю частину і відкласти. Деко змастити рослинною олією, викласти на нього пласт тіста більшого розміру, на тісто викласти варення. З тіста, що залишилося, нарізати смужки і викласти їх зверху на варення. Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і випікати пиріг 35 хвилин.

Радимо використовувати режим «Нижнє нагрівання + конвекція».





МОРКВЯНИЙ ТОРТ



Інгредієнти

Тісто
Крем
Борошно – 200 г
Цукор – 200 г
Морква – 200 г (2–3 морквини)
Рослинна олія – 150 мл
Грецькі горіхи – 100 г
Яйця – 3 шт.
Цедра апельсина – 1 шт.



Приготування

Приготування коржа
Моркву промити, очистити, натерти на дрібній тертці. Зчистити цедру з апельсина, використовуючи дрібну тертку. Горіхи подрібнити, відкласти. В окремій мисці змішати муку, розпушувач для тіста, корицю і мускатний горіх.

Яйця із цукром ретельно збити міксером до

Кориця – 1 ч. л. Розпушувач для тіста – 1 ч. л.
Мускатний горіх – 1/2 ч. л.
Вершки до 40% жирності – 200 мл
Вершковий сир «Філадельфія» – 150 г
Цукор – 100 г

повітряної консистенції Додати олію, збити ще раз. Ввести моркву, цедру апельсина, грецькі горіхи, злегка збити. Далі частинами додавати суху суміш із миски, ретельно вимішуючи з низу до верху.



Форму для випікання змастити олією, викласти тісто. Розігріти електропіч до 180 °С, увімкнути режим «Нижнє нагрівання» і поставити корж випікатися до готовності приблизно 35–40 хвилин. Дати готовому коржу охолонути, потім розрізати його на дві нерівні частини.

Приготування крему

Вершки збити до щільного стану, потім ввести цукор і знову збити. Далі ввести вершковий сир і збити до однорідної маси.

Рівномірно викласти крем на нижній (великий) корж. Накрити другим коржем. Змастити поверхню і боки торта кремом. Залишити просочуватися на 1–2 години.



rotex

комфортна техніка для тебе

info@rotex.net.ua

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

[f facebook.com/rotex2005](https://www.facebook.com/rotex2005)
[▶ youtube.com/c/RotexTec](https://www.youtube.com/c/RotexTec)
