Книга рецептов для кухонного комбайна **JVC**



Вступление

Кухонный комбайн JVC — это компактный и быстрый помощник для ежедневной кухни.

Он легко справляется с измельчением, нарезкой и смешиванием — теми задачами, которые занимают больше всего времени при готовке. Простота управления, оптимальная мощность и продуманная конструкция позволяют готовить быстрее, аккуратнее и без лишних усилий.

Эта книга собрана из простых и любимых блюд, которые вы сможете готовить каждый день — легко, быстро и с удовольствием.







Овощной салат «Домашний»

Краткое описание:
Свежий и сочный салат с аккуратной нарезкой.

Ингредиенты:

- Огурцы — 2 шт
- Помидоры — 2 шт
- Болгарский перец — 1 шт
- Лук — ½ шт
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Соль — по вкусу

Приготовление:

1. Установите диск для нарезки.
2. Нарежьте огурцы и перец.
3. Помидоры нарежьте вручную.
4. Лук измельчите импульсами.
5. Смешайте всё, добавьте масло и соль.



Домашний фарш

Краткое описание:
Основа для котлет и домашних блюд.

Ингредиенты:

- Мясо — 500 г
- Лук — 1 шт
- Соль, перец — по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте мясо кусками.
2. Измельчите S-ножом 20–30 секунд.
3. Добавьте лук, измельчите ещё немного.
4. Приправьте.



Соус «Песто»

Краткое описание:
Ароматный соус с насыщенным вкусом трав.

Ингредиенты:

- Базилик — 50 г
- Орехи — 30 г
- Сыр — 50 г
- Оливковое масло — 100 мл
- Чеснок — 1 зубчик

Приготовление:

1. Поместите всё в чашу.
2. Измельчайте до однородности.



Картофельное пюре

Краткое описание:
Мягкое и воздушное пюре.

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Молоко — 100 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Соль

Приготовление:

1. Отварите картофель.
2. Измельчите в чаше.
3. Добавьте молоко и масло.
4. Доведите до гладкости.



Овощной салат с ореховой заправкой

Краткое описание:
Хрустящий салат с насыщенной ореховой заправкой.

Ингредиенты:

- Капуста — 250 г
- Морковь — 1 шт
- Огурец — 1 шт

Заправка:

- Орехи — 50 г
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль

Приготовление:

1. Нашинкуйте капусту и морковь.
2. Огурец нарежьте ломтиками.
3. Измельчите орехи с чесноком.
4. Добавьте масло и соль.
5. Смешайте с овощами.



Драники

Краткое описание:
Золотистые картофельные оладьи.

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Лук — 1 шт
- Яйцо — 1 шт
- Мука — 1 ст. л.
- Соль

Приготовление:

1. Натрите картофель и лук.
2. Отожмите жидкость.
3. Добавьте яйцо, муку и соль.
4. Обжарьте до румяной корочки.



Овощное рагу

Краткое описание:
Тёплое блюдо из сезонных овощей.

Ингредиенты:

- Кабачок — 1 шт
- Морковь — 1 шт
- Перец — 1 шт
- Лук — 1 шт
- Масло — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Нарежьте овощи.
2. Обжарьте лук.
3. Добавьте остальные овощи.
4. Тушите 15–20 минут.



Паштет из куриной печени

Краткое описание:
Нежный домашний паштет с насыщенным вкусом.

Ингредиенты:

- Куриная печень — 400 г
- Лук — 1 шт
- Морковь — 1 шт
- Сливочное масло — 50 г
- Соль, перец

Приготовление:

1. Обжарьте печень 8–10 минут.
2. Отдельно обжарьте лук и морковь.
3. Соедините всё в чаше.
4. Добавьте масло.
5. Измельчите до кремовой текстуры.



Яблочное пюре

Краткое описание:
Нежный фруктовый десерт.

Ингредиенты:

- Яблоки — 500 г
- Вода — 50 мл

Приготовление:

1. Очистите яблоки.
2. Потушите до мягкости.
3. Измельчите до пюре.





Больше рецептов вы можете
найти на нашем сайте
http://www.jvc-rus.ru