

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ

МИНИ-ПЕЧЬ

BR2600



СОДЕРЖАНИЕ

Рататуй	4
Запечённая курица	5
Жаркое в горшочках	6
Лосось с лимоном и мёдом	7
Пирог с яблоком	8
Творожная запеканка	9
Сэндвич с сыром и томатами	10



Рататуй

Ингредиенты	
Помидор	3-4 шт
Баклажан	1 шт
Цукини	1 шт
Лук	1 шт
Чеснок	3-4 зуб.
Веточки тимьяна	5-6 шт
Веточки розмарина	5-6 шт
Масло сливочное	по вкусу
Масло оливковое	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Помойте овощи. Помидоры, баклажан и кабачок нарежьте тонкими кружочками одинаковой толщины.
2. Лук и чеснок почистите и нарежьте мелко.
3. Возьмите круглую форму для запекания. Смажьте ее сливочным маслом и выложите равномерно лук, чеснок и веточки розмарина и тимьяна.
4. Выложите овощи, чередуя их между собой. Когда выложите все овощи, посолите и поперчите блюдо. Украсьте веточками розмарина.
5. Разогрейте мини-печь BR2600 до 180°. Накройте форму для запекания фольгой и отправьте рататуй на 30-40 минут.

Запечённая курица

Ингредиенты	
Целая курица	1 шт
Растительное масло	1 ст. л
Соль, перец	по вкусу
Карри	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите тушку курицы, хорошо промойте. Натрите ее солью и перцем. Также натрите ее специей карри.
2. Капните на противень растительным маслом, положите курицу.
3. Разогрейте мини-печь до 180° и отправьте курицу выпекаться на 40-50 минут. В процессе приготовления курица будет выделять сок. Время от времени поливайте курицу ее же соком сверху.





Жаркое в горшочках

Ингредиенты (на 4 порции)

Филе любого мяса	2 ч.л.
Картофель	500 г
Морковь	1 ч.л.
Лук	3 ст. л.
Сыр	300 мл
Растительное масло	1 ч.л.
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите мясное филе. Промойте его и порежьте на небольшие кусочки. Посолите и поперчите. Обжарьте слегка на растительном масле. Разложите небольшие порции по горшочкам.
2. Помойте и почистите картофель. Нарежьте кубиками и распределите по горшочкам.
3. Почистите лук и мелко нарежьте. Морковку также почистите и потрите на крупной терке. Обжарьте на сковороде 2-3 мин. Распределите по емкостям.
4. Потрите сыр на крупной терке и разложите в горшочки.
5. Получившиеся блюда разместите на противне и поставьте в мини-печь BR2600, предварительно разогрев до 180 градусов. Запекайте 40 минут.

Лосось с лимоном и мёдом

Для теста	
Лосось	650 г
Горчица	2 ст. л
Мёд	1 ст. л
Сок лимона	½ лимона
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите кусок лосося, разделите его на равномерные порции.
2. Постелите на противень фольгу и выложите рыбу.
3. Посолите и поперчите лосось и поставьте в мини-печь BR2600 на 10 минут, предварительно разогрев ее до 200 градусов.
4. Через 10 минут достаньте рыбу, накройте ее фольгой сверху и поставьте еще на 15 минут.
5. В отдельной миске смешайте горчицу, мед и сок лимона. Достаньте лосось из духовки и смажьте получившимся соусом. Поставьте в духовку еще на 5 минут.
6. Достаньте рыбу из мини-печи и подавайте. Предварительно можно украсить веточкой розмарина.





8

Пирог с яблоками

Для теста		Для начинки	
Мука	4 шт	Масло сливочное	25 г
Масло сливочное	160 г	Крахмал	1-2 ст.л
Соль	160 г	Корица молотая	1 ч.л
Сахар	1 г	Орех мускатный	0,5 ч.л
Ледяная вода	1 ст.л	Лимонный сок	1 ч.л
Для начинки		Сахар (для посыпки)	2 ст.л
Яблоки	1 кг		
Сахар	2/3 стакана		

Порядок приготовления:

1. Просейте в отдельную миску муку, добавьте муку и сахар. Добавьте холодное масло. Лучше всего предварительно нарезать его на кубики. Добавьте воду и замесите тесто. Положите его в холодильник на 30 минут.
2. Очистите яблоки от шкурки. Нарежьте на мелкие кусочки. Не забудьте убрать сердцевину и семечки.
3. В отдельной миске смешайте крахмал, сахар, корицу, лимонный сок. И добавьте к этой смеси яблоки. Перемешайте.
4. Достаньте тесто из холодильника, разделите на 2 части (одну побольше, вторую поменьше) и обе раскатайте.
5. Возьмите форму для выпечки, смажьте ее маслом. Раскатанное тесто распределите по форме. Тесто должно немного свисать с края формы.
6. Выложите на дно теста начинку. Сверху положите кусочек сливочного масла. Затем накройте вторым раскатанным кусочком теста. Края аккуратно соедините между собой.
7. Разогрейте мини-печь BR2600 до 180 градусов, отправьте пирог выпекаться на 40 минут.

Творожная запеканка

Ингредиенты	
Творог (мин. 5%)	600 г
Сметана	150 г
Яйца	3 шт
Сахар	4 ст.л
Манка	4 ст.л
Сода	1 ч.л
Ванилин	0,25 ч.л
Соль	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Протрите творог через сито в отдельную миску. Добавьте сахар, соду и ванилин.
2. Отдельно взбейте сахар и яйца. Затем добавьте их в общую смесь.
3. Смешайте ингредиенты до однородной массы. Можно воспользоваться миксером BR1302 или блендером BR1244.
4. Добавьте манку. Отталкивайтесь от консистенции получившейся массы. Если она очень густая, добавьте меньше манки, если жидкая, то больше. Перемешайте и оставьте на 20 минут.
5. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом и присыпьте манкой. Наполните форму получившейся массой.





Сэндвич с сыром и томатами

Ингредиенты	
Багет средний	2 шт
Куриное филе	300 г
Помидор	2 шт
Шампиньоны	4-5 шт
Маслины	4-6 шт
Сыр	400 г
Оливковое масло	2-3 ст.л
Соль, перец	по вкусу
Руккола	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите куриное филе и порежьте его на небольшие кусочки так, чтобы их было удобно класть на багет. Посолите и поперчите его. Слегка обжарьте на сковороде.
2. Возьмите багеты и разрежьте их вдоль пополам.
3. Смажьте каждую часть багета оливковым маслом.
4. Выложите на хлеб куриное филе. Порежьте помидоры на небольшие кусочки и положите сверху на сэндвич.
5. Потрите сверху сыр. Украсьте блюдо маслинами.
6. Разогрейте мини-печь BR2600 до 180 градусов и отправьте сэндвичи поджариваться на 15 минут.
7. Перед подачей украсьте листочками рукколы.



НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.ru