

A collection of green plastic kitchen tools. At the top is a large shredder with a white base and a green lid. Below it are several other tools: a grater with a green frame and a metal grid, a slicer with a green frame and a metal grid, a peeler with a green handle and a metal blade, and a dicer with a green frame and a metal grid. The tools are arranged in a row, showing their different functions.

Рецепты

Закуски

Брускетта с помидором и базиликом
Крабовые начос
Сальса из манго и папайя
Пицца со свежими овощами

Супы

Картофельный суп с кукурузой
Суп из брокколи
Французский луковый суп
Азиатский овощной суп
Говяжий бульон с овощами

Салаты

Салат из помидоров с моццареллой
Салат из свежих овощей с пастой
Слоеный салат
Греческий салат
Уолдорфский салат
Салат из шпината с пармезаном
Салат с курицей и авокадо
Селедочный салат

Основные блюда

Бифштекс с цукини
Форель и овощи в горшках
Мандала с креветками, приправленные карри
Луковый пирог
Ризотто с грибами и помидорами
Смесь овощей в котелке

Десерты

Яблочный штрудель
Салат из свежих фруктов
Фламбированные фрукты с мороженым
"Карибский" фруктовый салат
Домашний яблочный кранбл

Закуски

Брускетта с помидорами и базиликом

8 порций

3 -4 помидора “дамские пальчики”, разделенные пополам в длину, 50 г свежего базилика,

1 ст.л. оливкового масла, 3 ч.л. зубчиков чеснока, 1/4 ч.л. соли, 1/4 ч.л. свежемолотого перца, 25 г мягкого масла, 1 зубчик чеснока, 1/8 ч.л. соли, 1/8 ч.л. черного перца, 450 г диагонально нарезанные дольки багета, 50 г свежего пармезана или сыра романо.

Приготовление

Заправка

Нарежьте помидоры при помощи режущей пластины 2. Очистите чеснок, срежьте концы, поделите пополам в длину и мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. В чаше среднего размера смешайте помидоры, базилик, оливковое масло, 2/3 чеснока, соль и перец, отставьте в сторону.

Чесночное масло

Смешайте оставшийся чеснок с мягким маслом, перцем и солью в маленькой чаше. Равномерно нанесите чесночное масло поверх багетных ломтей. Положите хлебные ломти масляной стороной вниз на решетку открытого гриля при низкой или средней температуре приблизительно на 2 минуты, пока они слегка не подрумянятся. Переверните их и выложите ложку помидорной смеси поверх ломтей. Потрите сыр поверх заправки. Запекайте до румяной корочки в течение 3-4 минут, пока блюдо не нагреется, а багетные ломти не поджарятся. Не спускайте взгляд с гриля ни на секунду, поскольку хлеб может быстро подгореть. Снимите с гриля и немедленно подавайте.



Крабовые начос

4 порции

225 г имитированного крабового мяса, 3 лука-шалот, 1/2 красного перца, 2 ст.л. мелкорубленого кориандра, 1 очищенный авокадо без кости, 1 лайм, 1 ч.л. порошка чили,



1 ч.л. молотых семян тмина,
1/2 ч.л. паприки, 115 г сыра, Круглые хрустящие тарталетки,
Сметана (по вкусу)

Приготовление

Нарежьте имитированное мясо краба режущей пластиной 2. Очистите лук-шалот, разрежьте пополам и мелко нарежьте режущей пластиной 1. Также нарежьте перец и авокадо режущей пластиной 1 на ровные кубики. Смешайте нарезанный авокадо с 1 ст.л. лаймового сока, и отставьте. Смешайте 1 ст.л. цедры лайма с нарезанными ингредиентами, кроме авокадо. Крупно натрите сыр. В один слой выложите хрустящие тарталетки на противень, покройте их смесью, посыпьте сыром и запекайте 8-10 минут до тех пор, пока сыр не расплавится. Достаньте из духового шкафа, сверху выложите авокадо. Незамедлительно подавайте, по вкусу можно добавить сметану. Предварительно нагрейте духовой шкаф до 190 градусов Цельсия.

Сальса с манго и папайя

4 порции

1 очищенный спелый манго без кости, 1 очищенная папайя, 1 большой помидор без костей, 25 г очищенного красного лука, 1 сушеный перец халапено,

25 мл свежесжатого лаймового сока, 1 ст.л. меда, 3 зубчика чеснока, 1/4 ч.л. свежемолотого черного перца 25 г листьев кориандра, Соль по вкусу

Приготовление

Нарежьте 2 манго, папайя и помидор режущей пластиной 2, также нарежьте лук и перец халапено режущей пластиной 2. Отставьте в сторону. Очистите чеснок, срежьте концы зубчиков и разрежьте пополам вдоль. Затем нарежьте чеснок ровными кубиками режущей пластиной 1, смешайте с лаймовым соком, медом, чесноком, перцем, кориандром и солью. Смешайте с нарезанными фруктами и овощами, и охладите.



Пицца со свежими овощами

4 порции

450 г теста для пиццы, готового к выпеканию, 200 г свежих грибов, 100 г помидоров без семян, 1/2 зеленого перца, 50 г лука, 100 г брокколи



225 мл сметаны, 1-2 ст.л. хрена, 1/4 ч.л. соли, 1/8 ч.л. перца

Приготовление

Выложите тесто для пиццы в несмазанную форму для выпечки (приблизительно 38 x 25 x 3см). Равномерно распределите тесто по форме и по краю формы на высоту до 2.5 см. Выпекайте около 15-20 минут до тех пор, пока тесто не подрумянится. Охладите полностью. Нарежьте грибы режущей пластиной 4 тонкими ломтиками. Разрежьте помидоры пополам, разрежьте пополам перец и очистите его от сердцевины, и нарежьте при помощи режущей пластины 2. Очистите и разрежьте пополам лук, нарежьте его мелкими кубиками режущей пластиной 1. Вымойте брокколи и снимите соцветия. Смешайте сметану, хрен, соль и перец до образования однородной смеси. Равномерно распределите поверх теста для пиццы. Поверх выложите нарезанные овощи. Нарежьте маленькими дольками и охладите до момента сервировки. Предварительно нагрейте печь до 190 градусов Цельсия.

Супы

Суп с картофелем и сладкой кукурузой

4 порции

3/4 зеленого перца без семян,

1/3 очищенного лука,

2 больших очищенных

картофеля, 275 мл куриного бульона, 1 ч.л. морской соли, 1/4 ч.л. перца, 25 г кукурузной муки, 225 мл молока, 225 г сладкой кукурузы, 45г душистого перца

Приготовление

Нарежьте лук и перец режущей пластиной 1. Разрежьте картофель пополам, затем на куски (режущей пластиной 2). Отставьте в сторону. Тушите перец и лук в смазанной жиром кастрюле на среднем огне до мягкости. Затем смешайте куриный бульон, картофель, соль и перец. Доведите до кипения; уменьшите огонь и кипятите до готовности картофеля. В маленькой чаше смешайте кукурузную муку и молоко до однородной массы. Аккуратно помешивая, добавьте массу в картофель. Затем смешайте сладкую кукурузу и душистый перец. Помешивая, доведите до кипения на среднем огне. Варите и помешивайте до тех пор, пока масса не загустеет. Подавать немедленно.



Суп из брокколи

4 порции

150 г брокколи, 25 г сельдерея, 25 г лука, 100 мл куриного бульона, 200 мл обезжиренного молока, 2 ст.л. кукурузной муки, 1/4 ч.л. соли, 1 щепотка соли, 1/2 ч.л. молотого чабреца, 25 г швейцарского сыра



Приготовление

Помойте брокколи, почистите сельдерей и нарежьте на куски. Почистите и порежьте пополам лук. Нарежьте брокколи, сельдерей и лук режущей насадкой 2. Выложите овощи в кастрюлю и залейте бульоном. Доведите до кипения; уменьшите огонь и тушите до мягкости овощей. Смешайте молоко, кукурузную муку, соль, перец и чабрец, добавьте в готовые овощи. Помешивайте до загустения супа, до повторного кипения смеси. Снимите с огня. Натрите сыр и добавьте его в суп, помешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Французский луковый суп

4 порции

450 г лука, 50 г сливочного масла, 1 ст.л. оливкового масла, 1 л мясного бульона, 50 мл белого вина, соль, свежемолотый черный перец, 1 зубчик чеснока, ломтики белого хлеба, сыр



Приготовление

Очистите и порежьте пополам лук, нарежьте на куски режущей пластиной. Нагрейте сливочное и оливковое масло в кастрюле, добавьте лук, и тушите на среднем огне до легкого румянца. Залейте мясной бульон в кастрюлю и тушите около 15 минут. Добавьте белое вино, специи с солью, перцем, и тушите еще 5-10 минут. Очистите чеснок, срежьте твердый конец зубчика. Поджарьте белый хлеб, натрите чесноком и разделите на два треугольника. Разлейте суп в чаши и разместите треугольные тосты в центре каждой. Натрите сыр поверх тоста и запекайте в заранее нагретой печи до плавления сыра и румянца. Подавать немедленно.

Салаты

Салат из помидоров и моццареллой

4 порции

8 средних помидора,
разрезанных пополам,
2 маленькие луковицы, 225г
моццареллы, соль, перец, оливковое масло, уксус из красного вина,
свежий базилик



Приготовление

Нарежьте помидоры режущей пластиной 2. Очистите и разрежьте пополам лук, нарежьте его кубиками (режущая пластина 1). Нарежьте моццареллу режущей пластиной 3. Выложите помидоры, лук и сыр в чашу, приправьте солью, перцем, оливковым маслом и уксусом из красного вина. Украсьте свежим базиликом.

Салат с тунцом

4 порций

2 консервные банки тунца
(по 140 г), 100 г сладкой кукурузы
(консервированной), 1 маленький
кочанный салат, 1 желтый
перец, ½ огурца, 80 г вареной
ветчины, 100 г помидоров черри, 4 сваренных вкрутую яиц



Для заправки:

1 ст.л. бальзамического уксуса, 1 ст.л. лимонного сока, 3 ст.л. апельсинового сока, 3 ст.л. натурального йогурта, 2 ст.л. сливочного майонеза, соль, черный перец

Приготовление

Слейте воду из тунца, затем из сладкой кукурузы. Раскрошите вилкой тунца. Помойте кочанный салат и мелко нарежьте его. Разрежьте перец пополам, очистите и помойте. Помойте огурец, высушите, нарежьте кусками по 5 см, затем разрежьте их в длину. Нарежьте перец кусками на режущей пластине

2. Нарежьте огурец полукруглыми дольками при помощи режущей пластины 4. Нарежьте вареную ветчину при помощи режущей пластины 4 дольками и выложите их вместе с дольками огурца на салат. Помойте помидоры черри, разделите их на 4 части при помощи режущей пластины 5, уберите ножки. Выложите дольки помидора в салатную чашу с тунцом и сладкой кукурузой. Очистите яйца и разделите их на восемь частей при помощи режущей пластины 6. Для заправки смешайте уксус, лимонный сок, апельсиновый сок, йогурт и сливочный майонез. Приправьте солью и перцем, добавьте в салат. Украсьте салат яйцами.

Салат из свежих овощей с пастой



4 порции

1 большая морковь,

1 маленькая кольраби,

1 маленький цукини, 50 г красного перца, 1-2 зубчика чеснока, 25 г измельченной свежей петрушки, 2 ст.л. салатного масла, 2 ст.л. винного уксуса, 2 ст.л. воды, 12 ст.л. горчицы, 1/4 ч.л. соли, 1/4 ч.л. молотого черного перца, 25 г пасты “лапша”, поделенной пополам, 50 г гороха, 35 г Грюйер или швейцарского сыра, Салатные травы (по вкусу)

Приготовление

Очистите морковь, порежьте пополам в длину и порежьте кусками по 5 см. Очистите кольраби и нарежьте дольками толщиной с палец. Помойте цукини и также нарежьте его кусками по 5 см. Порежьте перец пополам и удалите сердцевину. Нарежьте морковь, кольраби и красный перец режущей пластиной 1, нарежьте цукини палочками. Очистите чеснок, срежьте конец зубчика чеснока и разделите пополам в длину. Нарежьте при помощи режущей пластины 1. Приготовьте заправку, смешав петрушку, масло, винный уксус, воду, чеснок, горчицу, соль и перец в блендере. Отставьте в сторонку. Отварите пасту, следуя инструкции на упаковке, в большой кастрюле. В последние 3-4 минуты варки добавьте морковь, кольраби и горох, и варите до готовности овощей. Слейте воду, залейте холодной водой, полностью покрыв смесь из пасты, вновь слейте воду. Нарежьте сыр при помощи режущей пластины 2. Смешайте вареную смесь из пасты с цукини, перцем и сыром в большой чаше. Добавьте заправку. Перемешайте, чтобы заправка распространилась по всему салату. В качестве украшения воспользуйтесь салатными травами.

Слоеный салат

8 порций

2 маленьких кочанных салата,
2 желтых перца, 2 красных
переца, 300 г брынзы, 1 большой
огурец, 2 моркови, 5 ломтей
тостов, 40 г сливочного масла,
Для заправки:

150 г майонеза, 2 ст.л.

коричневого сахара, Чесночный порошок, Порошок карри, соль

Приготовление

Очистите салат, срежьте ножку и нарежьте мелкими кусками, помойте и высушите. Выложите половину кочанного салата на дно большой салатной чаши. Нарежьте перец кусками, срежьте ножки и сердцевину, затем помойте и нарежьте режущей пластиной 3. Выложите перец поверх кочанного салата для создания ровного слоя. Нарежьте брынзу режущей пластиной 2 и также равномерно распределите. Помойте и высушите огурец, нарежьте дольками по 5 см, выложите поверх салата (режущей пластиной 2). Равномерно распределите палочки огурца и покройте оставшимся салатом. Очистите морковь и натрите ее поверх салата. Выложите кучкой ломтики тостов. Срежьте корку и нарежьте кубиками один за другим при помощи режущей пластины 2. Растопите масло в сковороде с антипригарным покрытием, добавьте хлебные кубики и обжаривайте их, часто помешивая, до золотистой корочки. Достаньте гренки из сковороды и оставьте. Для приготовления заправки смешайте майонез, коричневый сахар, чеснок и порошок карри (по вкусу) в однородную смесь, приправьте солью и равномерно распределите поверх верхнего слоя. Накройте чашу с салатом и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Посыпьте гренками перед сервировкой.



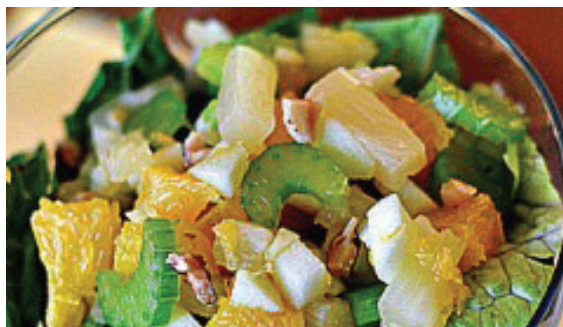
Уолдорфский салат

4 порции

80 г грецкого ореха, 400 г
сельдерея корневого, 3 кислых
красных яблока, Сок ½ лимона,
1 маленький ананас, 5 сушеных
абрикосов, 80 г сливочный майонез, 100 г сливок, ½ ч.л. сахара, 1 щепотка
порошка карри, ¼ ч.л. соли, 1 ст.л. яблочного уксуса

Приготовление:

Обжарьте орехи в сковороде на среднем огне до золотистого цвета, охла-



дите и измельчите. Очистите сельдерей, сначала нарежьте дольками, затем на полоски при помощи режущей пластины. Помойте, высушите, очистите и разрежьте на 4 части режущей пластиной 5. Нарежьте яблоки дольками. Сразу же смешайте их с лимонным соком. Очистите ананас, разрежьте его на 4 части и срежьте сердцевину. Нарежьте ананас и абрикосы режущей пластиной 3 и выложите все в чашу. Смешайте все ингредиенты. Для приготовления заправки смешайте сливочный майонез, сливки, порошок карри, соль и яблочный уксус. Перемешайте салат с заправкой. Залейте салат и дайте заправке впитаться в течение 30 минут. Проверьте салат на вкус специй перед сервировкой.

Салат из шпината с пармезаном

4 порции

*600 г свежих листьев шпината,
1 кислое яблоко, 50 г грецких
орехов, 80 г пармезана, 2 ст.л.*

*белого бальзамического уксуса, соль, черный перец, 1 ст.л. среднеострой
горчицы, 2ст.л. рапсового масла, 1 ст.л. оливкового масла.*

Приготовление

Нарвите кусками, помойте и высушите шпинат и разложите на тарелки. Помойте и разрежьте пополам яблоко, срежьте сердцевину, нарежьте дольками при помощи режущей пластины 1. Измельчите орехи и добавьте их в яблоки. Натрите пармезан поверх смеси и тщательно перемешайте. Для приготовления заправки смешайте уксус, соль, перец и горчицу. Постепенно добавляйте рапсовое и оливковое масла разом. Добавьте заправку в смесь из яблок и пармезана, выложите на салат из шпината.



Основные блюда

Ризотто с грибами и помидорами

4 порции

200 г белых грибов, 200 г шампиньонов, 2 помидора, 4 лука-шалот, 50 г сливочного масла, 300 г риса Арборио, 500 мл овощного бульона, 20 мл сухого белого вина, соль, белый перец, 80 г пармезана, Оливковое масло, 1 пучок петрушки

Приготовление

Промойте белые грибы и шампиньоны, и пока они влажные, снимите кожицу и нарежьте ровными кусками при помощи режущей пластины 4. Помойте помидоры, разделите их пополам, срежьте ножки и нарежьте при помощи режущей пластины 2. Очистите лук-шалот, разделите его пополам и нарежьте при помощи режущей пластины 1. Потушите половину кубиков лука-шалот в сливочном масле в большой кастрюле до достижения луком прозрачного цвета. Добавьте рис и перемешивайте до тех пор, пока рис также не станет слегка прозрачным. Постепенно добавляйте овощной бульон и готовьте приблизительно 15-18 минут на слабо-среднем огне, постоянно помешивая. Когда большая часть жидкости впитается рисом, постепенно добавляйте еще воды или вина. Приправьте солью и перцем, натрите пармезан поверх ризотто и аккуратно перемешайте. Одновременно обжарьте грибы и оставшиеся кубики лука-шалот в оливковом масле, приправьте солью и перцем. Оборвите петрушку с больших стеблей, помойте и подсушите. Затем мелко нарежьте при помощи ножа для трав. Аккуратно добавьте грибы и петрушку в ризотто. Подавайте немедленно на заранее подогретом блюде. яблоки пополам, не снимая кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кусками при помощи режущей пластины 4. Затем окуните их в луковый сок, приправьте перцем и лимонным соком. Прогрейте духовой шкаф до 225 градусов Цельсия. Вновь быстро замесите тесто, раскатайте круг диаметром около 28 см и выложите основание в форму для выпечки (диаметром приблизительно 22 см). Поверх



выложите лук и яблоки, заверните внутрь. неиспользованное тесто изделия. Смешайте сок лука с крем фреш и яйцами, приправьте солью, перцем, и залейте луковый пирог. Измельчите грецкие орехи. Промойте розмарин, подсушите и нарвите листья. Затем измельчите их ножом для трав и посыпьте пирог. Запекайте на второй полке снизу в предварительно прогретом духовом шкафу в течение 20 минут, затем в течение следующих 5 минут на дне духового шкафа. Подавайте горячим.

Форель в горошке

2 порции

2 форели, готовые

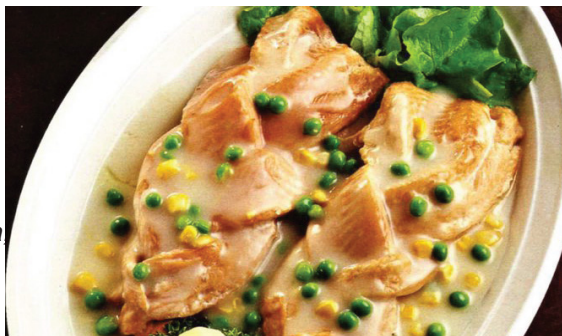
к приготовлению, сок $\frac{1}{2}$ лимона

соль, свежемолотый белый

перец, 200 г моркови, 250 г

лука-порей, 250 г картофеля,

1 лавровый лист, 50 мл белого вина, 1 ст.л. миндальной стружки



Приготовление

Смочите горшок водой. Тщательно промойте под водой форель и промокните насухо. Опрысните рыбу изнутри и снаружи лимонным соком, затем приправьте солью и перцем. Очистите морковь, разделите ее пополам в длину. Очистите лук-порей, разделите пополам в длину, тщательно промойте. Нарежьте морковь и лук-порей на куски по 5 см, затем мелко нарежьте при помощи режущей пластины 2. Помойте картофель, очистите его и нарежьте на куски. Затем также нарежьте их при помощи режущей пластины 3. Выложите овощи в горшок, слегка посолите, сверху уложите лавровый лист. Выложите форель поверх овощей. Сверху присыпьте миндальной стружкой. Накройте крышкой и поставьте в холодный духовой шкаф. Готовьте в течение 50 минут при температуре 180 градусов Цельсия. Затем приправьте овощи, нарежьте форель на куски соразмерные овощам и подавайте.

Луковый пирог

4 порции

15 г свежих дрожжей, 250 г муки,

6 ст.л. оливкового масла, соль,

800 г испанского лука, 30 г

сливочного масла, 4 свежих

лавровых листа, 2 средних

красных яблока, Молотый

перец, 2 ст.л. лимонного сока,



100 г крем фреш, 2 яйца, 30 г грецких орехов, 2 ветки розмарина
Плюс: Сало для смазки формы для выпечки

Приготовление

Для приготовления сдобного теста растворите дрожжи в 150 мл теплой воды, замесите их в тесто с мукой, 1 ст.л. оливкового масла и солью. Накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте для подъема теста. В это время очистите испанский лук и нарежьте его мелкими кусками при помощи режущей пластины. Нагрейте оставшееся оливковое и сливочное масла в кастрюле и потушите лук и лавровые листья в течение 20 минут. Посолите, выложите в дуршлаг, но полученный сок не сливайте. Разделите яблоки пополам, не снимая кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кусками при помощи режущей пластины 4. Затем окуните их в луковый сок, приправьте перцем и лимонным соком. Прогрейте духовой шкаф до 225 градусов Цельсия. Вновь быстро замесите тесто, раскатайте круг диаметром около 28 см и выложите основание в форму для выпечки (диаметром приблизительно 22 см). Поверх выложите лук и яблоки, заверните внутрь неиспользованное тесто изделия. Смешайте сок лука с крем фреш и яйцами, приправьте солью, перцем, и залейте луковый пирог. Измельчите грецкие орехи. Промойте розмарин, подсушите и нарвите листья. Затем измельчите их ножом для трав и посыпьте пирог. Запекайте на второй полке снизу в предварительно прогретом духовом шкафу в течение 20 минут, затем в течение следующих 5 минут на дне духового шкафа. Подавайте горячим.

Мандала с креветками, приправленная карри



2 порции

2 лука-шалот, 2 зубчика

чеснота, 20 г маринованного имбиря, ½ огурца, Мандала с креветками, приправленная карри 2 дольки свежего ананаса, 1 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. порошка карри, 125 мл мясного бульона, 3 ст.л. кокосового молока (консервная банка), 400 г королевских креветок, кайенский перец, 1 ст.л. соевого соуса

Приготовление

Очистите лук-шалот и чеснок, срежьте концы, разделите пополам в длину и нарежьте при помощи режущей пластины 1. Достаньте имбирь из маринада, подсушите и также мелко нарежьте при помощи режущей пластины 1. Помойте огурец, очистите его, нарежьте кусками по 5 см, разделите их пополам в длину. Нарежьте огурец и ананас на маленькие куски при помощи режущей

пластины 2. Растопите сливочное масло в глубокой кастрюле с антипригарным покрытием. Потушите лук-шалот и чеснок. Добавьте порошок карри и быстро обжарьте. Добавьте имбирь. Залейте мясной бульон и кокосовое молоко, доведите до кипения. Добавьте кубики огурца, куски ананаса и королевские креветки в соус, оставьте смесь тушиться на слабом огне на 5 минут. Приправьте соус кайенским перцем и соевым соусом, подавайте креветок, приправленных карри.

Десерты

Фламбированные фрукты с мороженым

4 порции

½ ананаса, 3 банана,
2 апельсина, 50 г сливочного
масла, 50 г коричневого сахара,
4 сл рома, 4 ложки ванильного или апельсинового мороженого

Приготовление

Очистите ананас, разделите его на 4 части, удалите сердцевину. Затем нарежьте при помощи режущей пластины 3. Очистите бананы и нарежьте их при помощи режущей пластины 4. Очистите и разделите апельсины, удалите косточки. Растопите сливочное масло в кастрюле. Затем медленно добавьте сахар до растворения. Добавьте фрукты в кастрюлю, вращая, пока они полностью не покроются сахарной смесью. Снимите кастрюлю с огня, добавьте ром и подожгите. Когда пламя потухнет, выложите фрукты в десертные пиалы. Поверх уложите один шарик мороженого и подавайте немедленно.



Яблочный стрudelъ

4 порции

300 г тонкой муки, 1 ч.л.
нейтрального масла, Щепотка
соли, 1 кг кислых яблок,
50 г сахара, 1 щепотка
молотой корицы, 100 г



миндальной стружки, 50 г сливочного масла, 100 г кишмиша Плюс: Масло для смазки противни, Мука для рабочей поверхности, 1 полотенце, Сахарная пудра для украшения

Приготовление

Замесите муку, масло, соль и теплую воду в мягкое тесто, которое Вы сможете раскатать вручную. Из теста сформируйте каравай, смажьте небольшим количеством масла, накройте и оставьте в теплом месте на 30 минут. Очистите яблоки, разделите их пополам, срежьте сердцевину, ножки и косточки. Разрежьте ровной соломкой при помощи режущей насадки 1, перемешайте с сахаром, корицей и миндальной стружкой. Раскатайте тесто и выложите на полотенце, посыпанное мукой. Затем растяните его во все направления, добившись очень тонкого слоя. Выложите немного хлопьев сливочного масла поверх теста. Распределите яблочную смесь по тесту (оставляя 1/3 с одной стороны свободной) и посыпьте поверхность кишмишом. Закрутите штрудель при помощи полотенца таким образом, чтобы 1/3 часть без начинки оказалась в конце закрутки. Выложите штрудель на смазанный маслом противень и поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф, запекайте в течение 30 минут при температуре 210 градусов Цельсия. В горячем состоянии посыпьте штрудель сахарной пудрой, подавайте немедленно.

Домашний яблочный крамбл

4 порции

1 медовая дыня, 1 манго,

1 ананас, 4 киви, 4 банана,

2 апельсина, 1 лимон, 2 чашки

натурального йогурта, 1 банка

кокосового молока, сахар по вкусу, Цедра свежего апельсина



Приготовление

Слегка смажьте прямоугольную форму для выпечки (ок. 25 x 30 см). Очистите яблоко, разделите его пополам, удалите сердцевину, нарежьте дольками при помощи режущей пластины 2. Затем ровными рядами выложите их в форму для выпечки. Опрысните поверхность апельсиновым соком. Смешайте 25 г сахара с корицей в чаше и посыпьте поверхность яблок. В той же чаше смешайте муку, оставшийся сахар и соль. Сбивайте масло пока не получите смесь из крошек. Посыпьте крошки поверхность яблок. Запекайте в предварительно нагретом духовом шкафу при температуре 175 градусов Цельсия в течение 40-45 минут до золотистой корочки и мягкости яблок.

