



КНИГА РЕЦЕПТОВ

для электросушилки GALAXY



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY!

Электросушилка GALAXY позволяет быстро и качественно высушить ягоды, овощи, пряные травы, мясо, рыбу, грибы и фрукты, поэтому продукты сберегают все полезные микроэлементы и витамины. сушеные продукты не только удобны в хранении, но также позволяют готовить разнообразные блюда в любое время года.

СОДЕРЖАНИЕ

Кукурузные оладьи	3
Глазированные цитрусовые	3
Овощная приправа	4
Запеканка из сушеных овощей	4
Хлеб из хурмы	5
Фруктовые шарики	5
Сушеные грибы в сметане	6
Фруктовая пастила	6





КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- 2 стакана сушеной кукурузы;
- 1 стакан муки;
- 1/2 столовой ложки соли;
- 2 столовые ложки дрожжей;
- 2 стакана молока;
- 2 взбитых яйца;
- черный перец, соль по вкусу.

Приготовление:

Смешать молоко с размолотой сушеной кукурузой до получения однородной массы. Добавить яйцо, соль, перец, муку, дрожжи и размешать. Выпекать на сковороде.

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЦИТРУСОВЫЕ

Ингредиенты:

- 1 кг свежих фруктов;
- 1 стакан сахара;
- 2 стакана воды.

Приготовление:

Фрукты очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками шириной по 5 мм. Насыпать сахар в воду, вскипятить и размешать. Полученный сладкий сироп охладить, поместить в него кусочки фруктов и оставить их на 10 часов. Кусочки должны быть помещены в раствор воды и сахара полностью. Через 8-10 часов слить сироп, а сладкие фрукты положить на лоток. Сушить продукты в течение 12-14 часов. Употреблять в качестве сладкого десерта.





ОВОЩНАЯ ПРИПРАВА

Ингредиенты:

- 1 стакан высушенных овощей (баклажанов, помидоров, болгарского перца);
- 25 г зеленого лука;
- 2 столовые ложки грибов;
- зелень, чеснок, соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Все ингредиенты смешать и перемолоть, положить в стеклянную банку, плотно закрыть, хранить в сухом месте. Добавлять при приготовлении овощного рагу, варке супов, тушении мяса.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

- 300 г мясного фарша;
- 50 г сыра;
- 100 г высушенного баклажана;
- 100 г сушеных помидоров;
- 1 столовая ложка болгарского перца;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- майонез, чеснок, лук, соль, зелень по вкусу.

Приготовление:

Сушеные овощи восстановить в воде отдельно друг от друга, немного отжать и слегка обжарить на растительном масле. Обжарить фарш с луком. Для соуса: болгарский перец, чеснок и зелень мелко нарезать и смешать с майонезом. В несколько слоев выложить все продукты на смазанный маслом противень в следующем порядке: баклажаны, помидоры, обжаренный фарш, помидоры, баклажаны. Каждый слой смазать соусом и посолить. Сверху блюдо смазать соусом, посыпать сыром. Запекать в духовке до появления румяной корочки.





ХЛЕБ ИЗ ХУРМЫ

Ингредиенты:

- 250 г сушеной хурмы;
- 200 г муки;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан масла;
- 1/2 стакана молотых орехов;
- 1/2 стакана кипятка;
- 1 чайная ложка соли;
- 2 чайные ложки соды;
- 4 яйца;
- корица, гвоздика, мускатный орех по вкусу.

Приготовление:

Хурму восстановить в 1½ стакане теплой воды. К хурме добавить сахар, масло, соль, яйца и соду, а также оставшуюся 1¼ стакана горячей воды. Все смешать, добавить муку и орехи. Получившуюся смесь разлить в формочки для кексов, выпекать при температуре 175-180 °С в течение часа.

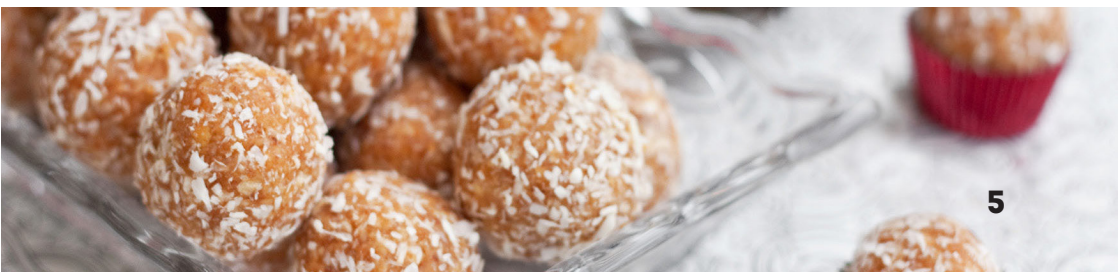
ФРУКТОВЫЕ ШАРИКИ

Ингредиенты:

- 1/2 стакана миндаля;
- 2 стакана различных сухих фруктов;
- 1/2 стакана сгущенки;
- 1/2 стакана кокосовой стружки.

Приготовление:

Орехи с фруктами измельчить, смешать, добавить в эту смесь молоко и поместить в холодное место. Когда смесь загустеет, скатать из нее шарики диаметром в 10-15 мм. Обвалять полученные шарики в кокосовой стружке. Сушить 5 часов при температуре в 45-50 °С до твердого состояния.





СУШЕНЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Ингредиенты:

- 20 г сушеных белых грибов;
- 1 стакан сметаны;
- 2 ст. ложки пшеничной муки;
- 40 г сливочного масла;
- сок лимона;
- зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление:

Сушеные грибы промыть холодной водой, поместить в посуду. Залить водой и дать постоять в воде 6 часов. Воду слить в другую посуду, грибы переложить в дуршлаг, сполоснуть холодной водой, переложить их в воду, в которой они намокали, и сварить.

Готовые грибы откинуть на сито, а грибной бульон можно использовать для супов и соусов. Грибы положить в сотейник, добавить пассерованный, мелко нарезанный репчатый лук, муку, прогреть на сливочном масле, развести слегка грибным бульоном, а затем влить горячую сметану и хорошо взбить. Залить соусом грибы, заправить по вкусу солью, соком лимона, дать прогреться, но не кипятить. Подавать грибы, посыпав зеленью укропа.

ФРУКТОВАЯ ПАСТИЛА

Ингредиенты:

- 1 дыня;
- 3 банана;
- 1 стакан малины;
- мед, корица по вкусу.

Приготовление:

Очистить дыню, бананы и порезать на небольшие кусочки. Добавить малину и взбить до однородной консистенции, добавив мед и корицу по вкусу. В электросушилку положить силиконовые листы или пищевую пленку, разлить фруктовую массу слоем в 1 см и сушить при температуре 40 °С до полного высыхания. Высушенную пастилу можно скатать в тугие тонкие трубочки или порезать на кусочки и убрать на хранение в стеклянную банку.



ДЛЯ ЗАМЕТОК

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



galaxy-tecs.ru