

Рецепти та поради



Зміст

Передмова	3
Картопляний суп	4
Цибулевий суп із м'ясним фаршем	5
Кедінґенський весільний суп	6
Сочевична юшка	7
Чілі кон карне	8
Курячі ніжки в клярі	9
Яловичі рулети з бананом	10
Овочеve рагу з цукіні та помідорами	11
Тaufельшпітц	12
Локшина на сковороді	13
Гуляш із паприкою та рибою	14
Різотто з креветками	15
Екзотичний рис	16
Картопляні кульки	17
Рагу зі свинини з рисом на гарнір	18
Панна котта – італійський десерт	19
Заварні тістечка	20
Берлінські пончики	21
Рис із абрикосами	22
Пунш	23

38424ua
070788

Приготування їжі – це задоволення,

але мусите постійно стояти біля плити? – Ваша нова варильна панель із сенсорним управлінням надійно втримує вибрану температуру. Перекип'ячене молоко, розварені фрикадельки або тріснуті сосиски – все це в минулому.

Щоб Ви мали можливість швидше ознайомитися зі своєю новою варильною панеллю з сенсорним управлінням, ми склали для Вас цю куховарську книжечку. Всі дані походять з нашої кухні-студії. Їх склали та багаторазово випробували фахівці з домоведення. Точні дані з налаштування для кожної страви полегшать Вам управління новою варильною панеллю.

У кожному рецепті Ви знайдете рекомендації щодо конфорок. Застосовуйте, будь-ласка, посуд, денце якого повністю покриває конфорку. Під час готування завжди накривайте каструлю кришкою.

Для готування за допомогою сенсорного управління можна використовувати емальовані каструлі. Каструлі з високоякісної сталі або алюмінію стануть придатними для сенсорного управління після наклеювання сенсорної стрічки. Прослідкуйте, щоб сенсорна стрічка завжди вказувала на сенсорний датчик.

Для деяких страв з досить тривалим часом готування ми рекомендуємо скороварку. Ви можете використовувати власну скороварку, якщо вона з емальованим покриттям. Якщо ж скороварка з високоякісної сталі, вона стане придатною для сенсорного управління після того, як Ви наклеїте на неї сенсорну стрічку.

Ви будете вражені, як легко готувати за допомогою сенсорних клавіш. Ми впевнені, що Ви швидко оціните різноманітні можливості сенсорного приготування їжі.

Успіхів і смачного!

Значення скорочень:

ст. л. = столова ложка

г = грам

кг = кілограм

л = літр

мл = мілілітр

ч. л. = чайна ложка

Картопляний суп

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

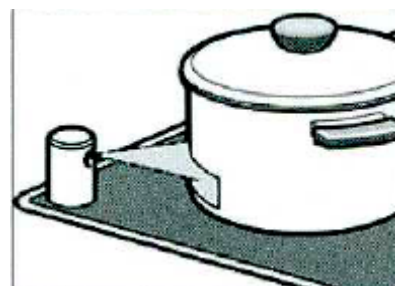
Інгредієнти:

1 маленька ріпчаста цибулина
50 г вершкового масла
450 г картоплі
1/2 ч. л. майорану
500 мл м'ясного бульйону
50 г борошна
350 мл води
сіль, чорний перець
100 г свіжих вершків 30%
(крем фреш)

1. Цибулю дрібно порізати та злегка обсмажити на вершковому маслі на рівні 9.
2. Картоплю нарізати маленькими кубиками та додати до цибулі разом із майораном. Добре перемішати та вилити у м'ясний бульйон.
3. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити суп, як вказано нижче.
4. Змішати борошно й воду до однорідної маси, додати до готової картоплі та на деякий час залишити покипіти. Суп поперчити та посолити за смаком. Розлити в глибокі тарілки.
5. Додати по 1 ч. л. вершків.

Налаштування:

Готування:
100 °C,
після сигналу
30 хвилин



Цибулевий суп із м'ясним фаршем

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

1 ст. л. олії
400 г яловичого фаршу
1 середня ріпчаста цибулина
1 л м'ясного бульйону
2 молодих стебельця цибулі-порей
150 г вершкового сиру (Sahne)
150 г плавленого сиру (Kräuter)
150 г вершків
1 банка шампінйонів скибочками (150 г)
1 ч. л. гірчиці
біле вино
сушений молотий часник
зелена цибуля

1. Нагріти в каструлі олію, додати кількома порціями яловичий фарш та смажити, перемішуючи, на рівні 9. Додати дрібно нарізану ріпчасту цибулю, а потім залити бульйоном.

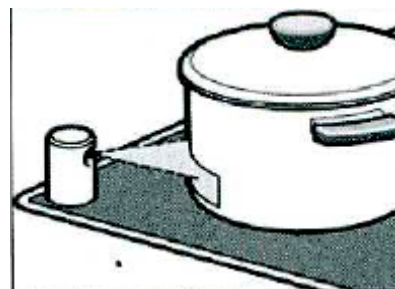
2. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити все при температурі 90 °C протягом 10 хвилин.

3. Дрібно порізати цибулю-порей і додати в суп. Розтопити в супі сир. Додати вершки та шампінйони. Приправити гірчицею, білим вином і сушеним молотим часником. Залишити варитися протягом 30 хвилин.

4. Посипати нарізаною зеленою цибулею.

Налаштування:

Готування:
90 °C,
після сигналу
40 хвилин



Кедінґенський весільний суп

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

Для фрикадельок:

1 черства булочка
500 г яловичого фаршу
1 яйце
сіль, чорний перець
1.2 л води
сіль

Для супу:

450 г яловичини
1,2 л холодної води
150 г стебел селери
500 г моркви
1 стебельце цибулі-порей
сіль
сухий м'ясний бульйон
2 ст. л. свіжої, дрібно нарізаної
петрушки

1. Булочку замочити в воді, добре віджати та змішати з фаршем, яйцем, сіллю та перцем. З тіста зліпити маленькі фрикадельки діаметром приблизно 4 см.

2. Налили в каструлю воду та додали сіль. Натиснути сенсорний датчик, після сигналу покласти фрикадельки та варити, як вказано нижче. Вийняти фрикадельки на тарілочку та вилити воду, в якій вони варилися.

3. Яловичину сполоскати холодною водою, порізати на кубики розміром 3 см та покласти в каструлю з холодною водою. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити м'ясо протягом 60 хвилин. Періодично знімати піну.

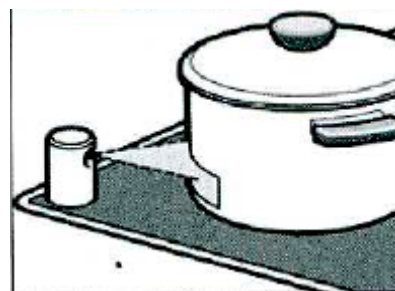
4. Тим часом помити овочі та нарізати шматочками. По закінченні часу приготування додати до супу, приправити сіллю та сухим м'ясним бульйоном і варити далі протягом 40 хвилин.

5. Додати в суп фрикадельки та варити ще 5 хвилин. Посипати петрушкою.

Налаштування:

Готування
фрикадельок:
100 °С,
після сигналу
10 хвилин.

Готування супу:
100 °С,
після сигналу
100 хвилин.



Сочевична юшка

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:
250 г сухої сочевиці
800 мл води
1 ріпчаста цибулина
3 бутони гвоздики
1 лавровий лист
250 г сала з прошарками м'яса
1 зубчик часнику
1-2 моркви
1 стебельце цибулі-порей
1-2 стебельця черешкової
селери
сіль, чорний перець
цукор
2 ст. л. оцту

1. Сочевицю замочити в воді на 3-4 години, потім викласти в сито над каструлькою, щоб вода добре стекла.

2. В цілу ріпчасту цибулину встромити бутони гвоздики та лавровий лист. Сочевицю, сало, цибулину та часник покласти в каструлю й залити водою, в якій вимочувалася сочевиця. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити, як вказано нижче.

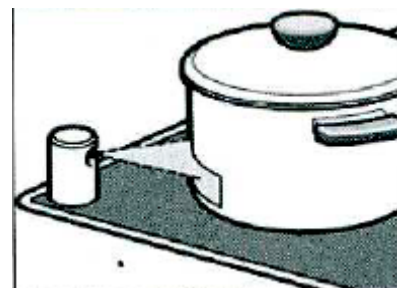
3. Тим часом дрібно нарізати коріння.

4. Через 30 хвилин до сочевиці додати коріння та варити далі.

5. Перед сервіруванням приправити сіллю, перцем, цукром та оцтом.

Налаштування:

Готування:
100 °С,
після сигналу
50 хвилин.



Порада:

Якщо Ви поспішаєте, то сочевичну юшку можна також приготувати в скороварці. Не треба замочувати сочевицю, просто покладіть у каструлю всі інгредієнти. Встановіть температуру 120 °С і варіть суп після сигналу протягом 10 хвилин.

Чілі кон карне

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

2 ріпчасті цибулини
3 зубчики часнику
125 г сала з прошарками м'яса
3 ст. л. олії
500 г яловичого фаршу
2 ч. л. перцю чілі
1 ч. л. кмину
3 стручки червоної солодкої паприки
1 червоний стручок перцю чілі
500 г помідорів
2 банки (по 425 мл) червоної квасолі
150 мл води
2 ст. л. сухого яловичого бульйону
сіль, чорний перець

1. Цибулю поділити на вісім частин, часник дрібно порізати, а сало нарізати кубиками. Смажити на олії разом із яловичим фаршем, на рівні 9.

Приправити перцем чілі та кмином.

2. Стручки паприки та перцю чілі вимити, розрізати навпіл і нарізати скибками. Зняти шкірку з помідорів, видалити корінчики та нарізати шматочками. Шматочки паприки, помідори та воду додати до м'яса.

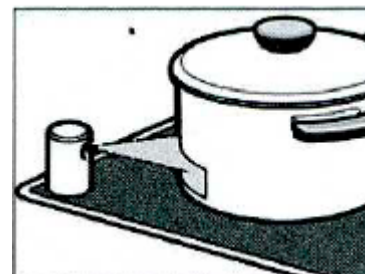
3. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити як вказано нижче.

4. Зцідити та промити квасолі. По закінченні приблизно половини часу приготування до м'яса додати квасолі й усе перемішати.

5. Приправити сухим бульйоном, посолити та поперчити.

Налаштування:

Готування:
100 °С,
після сигналу
30 хвилин.



Курячі ніжки в клярі

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

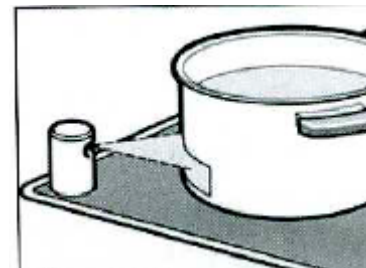
Інгредієнти:
40 г борошна
½ ст. л. розпушувача тіста
1 щіпка солі
50 мл молока
8 курячих гомілок
сіль

Для смаження у фритюрі:
1,5 л олії

1. Добре змішати борошно, розпушувач тіста, сіль, яйце та молоко.
2. Натиснути сенсорний датчик та, як вказано нижче, нагріти олію у закритій каструлі.
3. Курячі ніжки натерти сіллю.
4. Після сигналу зняти кришку. Курячі ніжки змочити в клярі та по 2 порції смажити у фритюрі, у відкритій каструлі протягом 20 хвилин.

Налаштування:

Смаження у фритюрі:
170 °С,
після сигналу
20 хвилин на порцію.



Яловичі рулети з бананом

На 4 порції

Посуд:

скороварка, придатна для сенсорного управління
4 шматки яловичої вирізки
сіль, чорний перець
2 ст. л. гірчиці
2 ст. л. петрушки
4 скибки вареної шинки
1 банан
4 мариновані огірки, нарізані соломкою
50 г олії
300 мл м'ясного бульйону
60 г томатної пасту
150 г свіжих вершків 30% (крем фреш)
петрушка

зубочистки

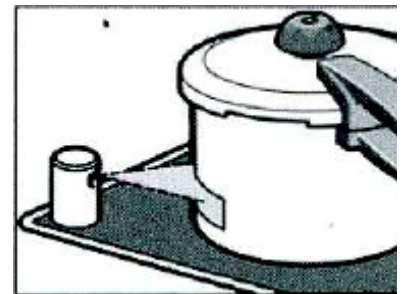
1. Шматки вирізки сполоснути холодною водою та обсушити. Потім відбити молотком, посипати перцем, намазати гірчицею та посипати петрушкою.
2. На кожен шматок вирізки покласти скибку шинки, $\frac{1}{4}$ банана та кілька шматочків огірків. Начинку рівно розподілити посередині м'яса так, щоб можна було загорнути краї.
3. Завернути рулети як голубці, скототи зубочистками
4. Обсмажити на гарячій олії всі рулети разом, з усіх боків, на рівні 9.
5. М'ясний бульйон змішати з томатною пастою та полити рулети.
6. Закрити скороварку, натиснути сенсорний датчик та готувати рулети, як вказано нижче.
7. Після сигналу відкрити каструлю, додати до соусу вершки та посипати петрушкою.

Налаштування:

Готування:

120 °С,

після сигналу
приблизно 15 хвилин.



Овоче́ве рагу з цукіні та помідорами

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

1 ріпчаста цибулина
1 ст. л. олії
2-3 цукіні середнього розміру
3-4 помідори
2-3 ч. л. сухого овочевого
бульйону
250 мл води

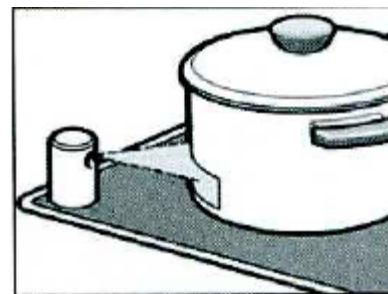
1. Цибулю нарізати кубиками та злегка обсмажити на олії.

2. Цукіні та помідори нарізати скибками та додати до цибулі. Приправити овочевим бульйоном та додати воду. Каструлю накрити кришкою та натиснути сенсорний датчик. Готувати овочі, як вказано нижче.

3. По закінченні половини часу приготування один раз перемішати.

Налаштування:

Готування:
100 °С,
після сигналу
20 хвилин.



Тафельшпітц

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

1,2 л води
1 кг яловичого огузку
(шматком)
2 моркви
2 кружочки кореню селери
1 корінь петрушки
1 ст. л. солі
чорний перець (горошок)

1. Натиснути сенсорний датчик та нагріти воду при температурі 100 °С.

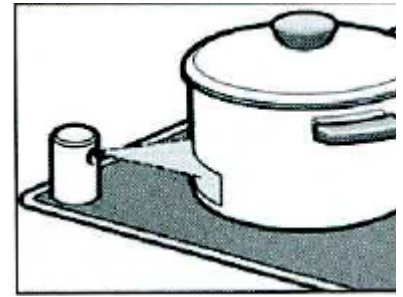
2. М'ясо сполоснути холодною водою. Після сигналу покласти у воду та готувати, як вказано нижче.

3. Через 20 хвилин додати крупно нарізану моркву, селеру, корінь петрушки, сіль та перець і варити до готовності.

Налаштування:

Готування:

100 °С,
після сигналу
90-120 хвилин.



Локшина на сковороді

На 2 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

100 г локшини
1 пучок зеленої цибулі
2 моркви
1 шматок кореня імбиру
розміром як грецький горіх
2 зубчики часнику
3 ст. л. олії для смаження
200 г яловичого фаршу
150 г паростків сої
4 ст. л. соєвого соусу
лимонний сік
кайєннський перець

1. Натиснути сенсорний датчик. Нагріти добре посолену воду при температурі 100 °С. Після сигналу покласти локшину та готувати, як вказано нижче.

2. Зелену цибулю та моркву нарізати дрібними скибками. Імбир та часник дрібно покрити.

3. Смаження за допомогою сенсорного управління: Сковороду нагріти до температури смаження «med». Після сигналу додати на сковороду олію та фарш.

Смаження без сенсорного управління: На великій сковороді нагріти олію на рівні 9 та покласти м'ясо.

4. Смажити фарш, постійно помішуючи. Потім вийняти зі сковороди.

5. Овочі та паростки сої обсмажити на сковороді протягом трьох хвилин. Додати зварену локшину та прогріти. В кінці додати смажений фарш. Приправити соєвим соусом, лимонним соком і кайєннським перцем.

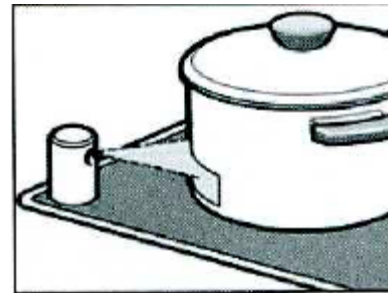
Налаштування:

Готування локшини:

100 °С,
після сигналу час приготування – як вказано на упаковці.

Смаження за допомогою сенсорного управління:
температура смаження «med» протягом 10 хвилин.

Смаження без сенсорного управління:
рівень 9 протягом 10 хвилин.



Гуляш із паприкою та рибою

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

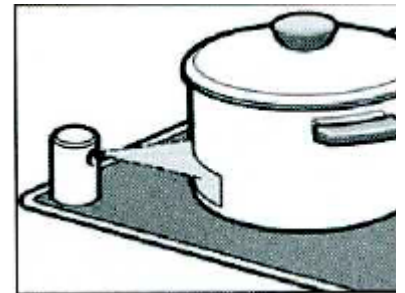
Інгредієнти:

700 г риби, що швидко
вариться, напр., філе
морського окуня
сіль, лимонний сік
2 ріпчасті цибулини
1 ст. л. олії
3 стручки паприки
2 ст. л. томатної пасту
125 мл вершків
175 мл води
посічена петрушка

1. Рибне філе посолити та збризнути лимонним соком.
2. Цибулю дрібно порізати та обсмажити на олії на рівні 9. Стручки паприки нарізати малими ромбами, додати до цибулі та кілька хвилин протушувати, помішуючи при цьому.
3. Рибне філе нарізати шматочками розміром приблизно 3 см та додати до решти.
4. Томатну пасту змішати з вершками та водою і додати у каструлю. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та готувати гуляш, як вказано нижче. По закінченні половини часу приготування один раз обережно перемішати.
5. Подавати з посіченою петрушкою.

Налаштування:

Готування риби:
90 °С,
після сигналу
20 хвилин.



Різотто з креветками

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

1 ріпчаста цибулина
1 зубчик часнику
1 стручок паприки
1 морква
1 стебельце листової селери
350 г круглого рису (для
різотто)
2-3 ст. л. оливкової олії
200 г креветок або крабів
1/8 л білого вина
сік з одного лимона
сіль, чорний перець
750 мл овочевого бульйону
1 пучок петрушки (нарізати)
50 г натертого пармезану

1. Цибулю, часник, паприку, моркву та селеру дрібно порізати. Разом із рисом пасерувати на олії на рівні 9.

2. Додати креветки або краби, трохи помішати та додати вино або лимонний сік. Приправити та довести до кипіння на рівні 9.

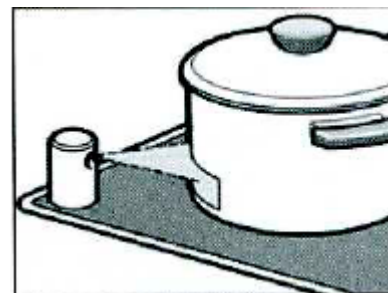
3. Натиснути сенсорний датчик і встановити температуру 90 °С. До рису налити бульйон і накрити каструлю кришкою.

4. Рис розбухне протягом 20 хвилин.

5. Коли різотто майже готове, посипати посіченою петрушкою та пармезаном.

Налаштування:

Готування:
90 °С,
після сигналу
20 хвилин.



Екзотичний рис

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

250 г рису
500 мл овочевого бульйону
1 банка абрикосів (425 мл)
1 ст. л. меду
1 ч. л. каррі
1 ч. л. соєвого соусу
25 г лущеного мигдалю
свіжа кінза для посипання

1. Рис покласти в каструлю з овочевим бульйоном. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити рис, як вказано нижче, поки не вбере рідину.

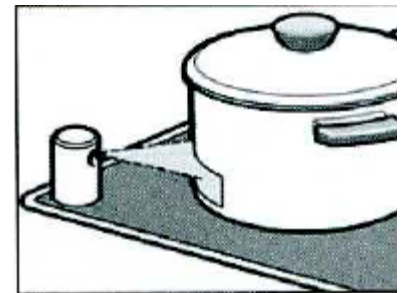
2. Тим часом висушити абрикоси та нарізати шматочками розміром 2 см.

3. Рис приправити медом, каррі та соєвим соусом. Додати до рису абрикоси разом із цілим мигдалем та подавати, посипавши кінзою.

Налаштування:

Готування:

90 °С,
після сигналу
приблизно 20 хвилин.



Картопляні кульки

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

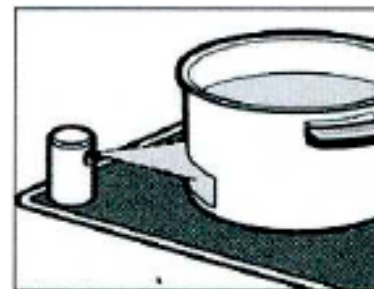
Інгредієнти:
450 г картоплі, вареної в
лушпинні
15 г вершкового масла
1 яєчний жовток
15 г картопляного крохмалю
20 г натертого сиру
сіль, мускатний горіх
панірувальні сухарі

Для смаження у фритюрі:
1,5 л олії

1. Гарячу картоплю очистити та потовкти.
2. Замісити картоплю з маслом, яєчним жовтком, картопляним крохмалем і сиром, приправити сіллю та мускатним горіхом за смаком.
3. З картопляного тіста зліпити маленькі кульки діаметром приблизно 3 см та обваляти в панірувальних сухарях.
4. Натиснути сенсорний датчик та нагріти олію, як вказано нижче, у закритій каструлі.
5. Після сигналу зняти кришку. Кульки смажити у фритюрі по чотири штуки, у відкритій каструлі.

Налаштування:

Смаження у фритюрі:
170 °С,
після сигналу
приблизно 3 хвилини
на порцію.



Порада:

Сенсорний датчик показує, коли досягнута оптимальна температура фритюру.

Рагу зі свинини з рисом на гарнір

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм і Ø 145 мм

Інгредієнти:

Для рису:

300 г круглого рису
(пропареного)
600 мл води
1 ч. л. солі

Для рагу:

400 г свинячої вирізки
250 г шампіньйонів
1 ріпчаста цибулина
(приблизно 100 г)
200 мл вершків
100 мл води
1,5 ч. л. солі
1 ст. л. кукурудзяного
крохмалю
5 ст. л. холодної води
чорний молотий перець

1. Рис разом із водою та сіллю помістити у каструлю на конфорку Ø 145 мм. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити, як вказано нижче.

2. Свинячу вирізку нарізати тонкими ломтиками. Шампіньйони нарізати скибками та дрібно покрити цибулю.

3. М'ясо, гриби та цибулю помістити з вершками, водою та сіллю в каструлю на конфорку Ø 170 або 180 мм та один раз помішати.

4. Натиснути сенсорний датчик, накрити каструлю кришкою та варити, як вказано нижче.

5. Крохмаль змішати з холодною водою і за 5 хвилин до закінчення часу приготування додати до рагу. Каструлю знову накрити кришкою та варити до готовності.

6. Рагу поперчити за смаком та сервірувати разом із рисом.

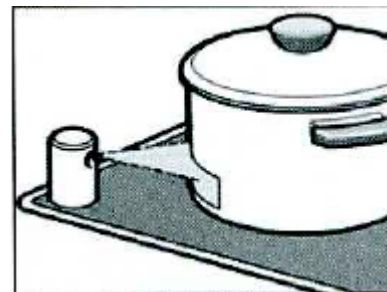
Налаштування:

Приготування рису:

90 °С,
після сигналу
20-30 хвилин.

Приготування рагу:

90 °С,
після сигналу
15-20 хвилин.



Панна котта Італійський десерт

На 6 порцій

Конфорка
Ø 145 мм

Інгредієнти:

800 мл вершків

100 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

1 стручок ванілі

1 пакетик молотого желатину

300 г малини

цукрова пудра

1. Натиснути сенсорний датчик та помістити у каструлю вершки з цукром, ванільним цукром та стручком ванілі. Накрити каструлю та варити, як вказано нижче, протягом 10 хвилин.

2. Тим часом дати набухнути желатину відповідно до інструкції на упаковці.

3. Вершки забрати з конфорки. Вийняти стручок ванілі та процідити вершки через густе сито. Набухлий желатин додавати в теплі вершки та помішувати, поки він розчиниться.

4. Ще теплу панну котту розлити в змащену форму або порційні чашечки та поставити на холод.

5. За бажанням малину підсолодити цукровою пудрою та сервірувати, прикрасивши охолодженими збитими вершками.

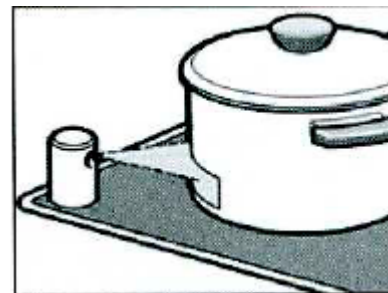
Налаштування:

Готування вершків:

100 °С,

після сигналу

10 хвилин.



Порада:

Малину можна протерти через густе сито та подавати як фруктовий соус. Підсолодити цукровою пудрою за смаком.

Заварні тістечка

Для 20 штук

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:
Заварне тісто:
¼ л води
1 щіпка солі
60 г вершкового масла
150 г борошна
3-4 яйця
1 ч. л. розпушувача тіста

Для смаження у фритюрі:
1,5 л олії

Для глазури:
200 г цукрової пудри
3-4 ст. л. лимонного соку

1. Воду, сіль та масло довести до кипіння на рівні 9. Вимкнути конфорку та відставити каструлю в сторону.

2. Просіяне борошно висипати в каструлю та добре перемішати. «Заварити» на ще теплій конфорці. Для цього масу замішувати до тих пір, поки вона як клубок відставатиме від каструлі та на дні каструлі з'явиться білий наліт.

3. Клубок помістити в високу миску для змішування. Вибити яйце, перемішати та залишити тісто охолоджуватися.

4. Таким чином по черзі додати решту яєць та перемішувати, поки тісто не почне блищати та добре відставати від стінок. Наприкінці додати розпушувач тіста.

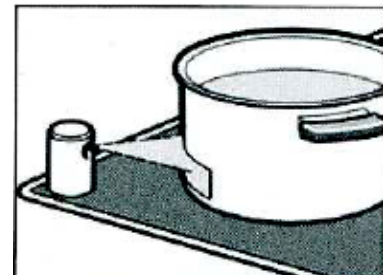
5. Натиснути сенсорний датчик та розігріти олію в закритій каструлі, як вказано нижче. Після сигналу зняти кришку, щоб смажити у фритюрі.

6. Пергаментний папір занурити в гарячу олію та покласти на лист. Викласти тісто в кондитерський мішечок з широкою трубочкою та одним наповненням «пропустити» на папір 4 кульки висотою 2 см та діаметром 6 см. Занурити з папером в олію та скотити в каструлю. Обсмажити з обох боків до золотистого кольору та залишити стекти на решітці, вкритій кухонним папером.

7. Змішати цукрову пудру з лимонним соком та змазати верхню сторону заварного тістечка.

Налаштування:

Смаження у фритюрі:
170 °C,
після сигналу
приблизно 4 хвилини
на порцію.



Берлінські пончики

Для 12 штук

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:
Дріжджове тісто:
500 г борошна
2 пакетики сухих дріжджів
175 мл молока
70 г цукру
1 щіпка солі
2 яйця
2 ст. л. рому
100 г м'якого вершкового
масла

Для смаження у фритюрі:
1,5 л олії

Для начинки:
варення

цукор для посипання

1. Просіяти у миску борошно. Додати дріжджі, цукор та молоко. Домішати решту інгредієнтів та на 30-45 хвилин залишити тісто для сходження у теплому місці. Кількість тіста має збільшитися десь у два рази.

2. Дріжджове тісто розкотати шаром товщиною 1,5 см та вирізати кружечки діаметром 7 см. Викласти на поверхню, посипану борошном, та ще раз на 30-45 хвилин залишити для сходження. Кружечки з тіста мають збільшитися приблизно в два рази.

3. Натиснути сенсорний датчик та розігріти олію у закритій каструлі, як вказано нижче. Після сигналу зняти кришку для того, щоб смажити у фритюрі.

4. Решітку покрити кухонним папером. Порціями у фритюрі обсмажити печиво з обох боків до золотистого кольору та залишити стекти на кухонному папері.

5. Варення перемішати до гладкої маси, викласти в кондитерський мішечок із довгою трубочкою та начинити пончики. Посипати цукром.

Налаштування:

Смаження у фритюрі:

170 °С,

після сигналу

8 хвилини на порцію.

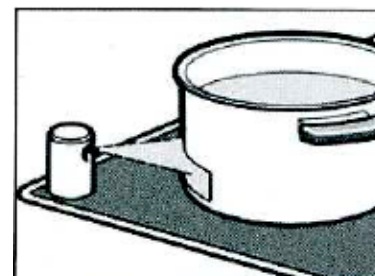


Рис із абрикосами

На 4 порції

Конфорка
Ø 170 або 180 мм

Інгредієнти:

1,2 л молока
апелсинова цедра
лимонна цедра
2 ст. л. цукру
1 щіпка солі
300 г круглого рису
500 г консервованих абрикос

1. Натиснути сенсорний датчик. Молоко, цедру, цукор та сіль перемішати в каструлі. Накрити каструлю кришкою та нагріти молоко при температурі 90 °С.

2. Після сигналу до молока додати рис, знову накрити кришкою та варити як вказано нижче.

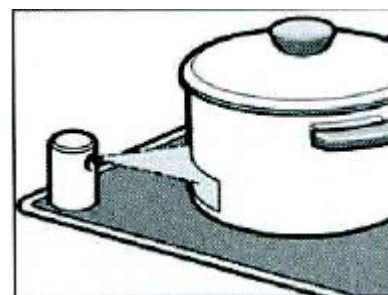
3. Тим часом вийняти з банки та підсушити абрикоси, нарізати шматочками розміром 3 см.

4. По закінченні часу приготування абрикоси змішати з рисом. Подавати страву теплою.

Налаштування:

Готування:

90 °С,
після сигналу
50 хвилин.



Пунш

На 4-6 порцій

Конфорка
Ø 145 мм

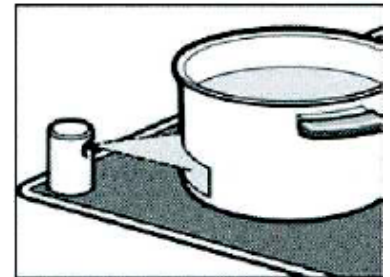
Інгредієнти:

1 л червоного вина
цедра з одного апельсина
(тонко очищена та дрібно
нарізана)
сік з 4 апельсинів
¼ л чаю
кориця
бутони гвоздики
трошки рому
100-200 г цукру

1. Всі інгредієнти, крім цукру помістити в малу каструлю.
2. Натиснути сенсорний датчик та накрити каструлю кришкою.
3. Пунш нагріти, як вказано нижче
4. Після сигналу додати цукор та сервірувати.

Налаштування:

Нагрівання:
70 °С



Порада:

Для дитячого пуншу замість червоного вина можна застосовувати виноградний або яблучний сік, без рому.