

Tupperware®

Мельница «Фантазия»



Рецепты
неподдельного
вкуса





Мельница «Фантазия»

Удобная, эргономичная и многофункциональная, она поможет Вам приготовить вкуснейшие рецепты.

С Мельницей «Фантазия» Вы легко сможете:

Размять:

картофель,
брокколи, кабачки,
морковь, сельдерей,
батат
для овощного
пюре

Растереть:

картофель,
сладкий перец, репу,
морковь, тыкву, сельдерей,
горошек
для овощных
супов



Отжать:

помидоры, перец, киви,
клубнику, свеклу,
малину, манго
для фруктового
пюре

Перемолоть:

персики, сливу,
абрикосы, вишню, яблоки,
груши, ананасы, каштаны
для конфитюров
и компотов

Лучшее пюре по-домашнему!

Мельница «Фантазия» СОСТОИТ ИЗ:



1. Подвижной **Ручки** с удобным круглым держателем.
2. **Горизонтальной планки** с упором: специально разработанной формы для удобного размещения продуктов в Мельнице.
3. **Пресса**, установленного на ось с рессорой для максимального прижима продуктов к решетке.
4. **Двух Решеток** из нержавеющей стали:
 - «крупной»
 - «мелкой»,
 вставляемых в основание легким вращательным движением руки.
5. **Основания** с:
 - удобной ручкой.
 - тамбуром 13,7 см в диаметре для переработки достаточного количества ингредиентов.
 - двумя выступами для большей устойчивости при работе.

Сборка

1. Установите выбранную **Решетку** (выгнутой стороной вверх) на основание, чтобы метки совпали.
2. Вставьте **Пресс** в центральное отверстие Решетки.
3. Разместите **Горизонтальную планку** на основании и закрепите в желобе ручки.
4. Защелкните **Ручку**.

Ваша Мельница «Фантазия» готова!

Практические советы

- Перед тем, как использовать Мельницу «Фантазия», выньте сваренные овощи из бульона и сохраните его. Густоту Вашего блюда можно изменить, добавив в него бульон полностью или частично.
- Мельница «Фантазия» идеально совпадает по диаметру и легко устанавливается на емкость для смешивания (2 л), а также на замесочное блюдо «Веселый кулинар» (3,5 л), емкость «Микро Про Клюковка» (3 л), чашу «Очарование» (2,5 л) и кастрюлю «От шефа™» (5,7 л).
- Для получения лучшего результата и во избежание лишних усилий наполняйте Мельницу «Фантазия» только наполовину.
- Вращайте ручку по часовой стрелке и время от времени обратно, чтобы кусочки продуктов не застревали, блокируя движение пресса.
- Используйте силиконовый скребок «Диско» для перемешивания продуктов, он не оставляет следов на поверхности изделия и прекрасно подходит к форме Мельницы.
- Чтобы добиться вязкости, Ваши продукты должны быть хорошо проварены, и тогда содержащиеся в них волокна размягчатся. В зависимости от зрелости фруктов или овощей и от содержания в них влаги, время приготовления может немного различаться. Если продукты перемалываются с трудом, не бойтесь продлить варку на несколько минут.
- После приготовления дайте овощному супу настояться. Это придаст блюду более насыщенный вкус.



Уход

Уход прост: все составные части Мельницы «Фантазия» можно мыть в посудомоечной машине, за исключением изделий из стали. Их следует мыть вручную. Насухо вытирайте все элементы Мельницы «Фантазия» перед сборкой и хранением.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на данное изделие Tupperware, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Овощные протертые супы, крем-супы

Знаете ли Вы, в чем разница между овощным протертым супом, крем-супом и супом-пюре?

- Овощной протертый суп – это суп из свежих или сушеных овощей, пропущенных через Мельницу «Фантазия».
- Крем-суп – это овощной протертый суп с добавлением сливок, чтобы придать ему приятную густоту и вкус.
- Суп-пюре – это овощной протертый суп со сливками, в который непосредственно перед сервировкой добавляют яичные желтки для «бархатистости».

Овощной суп с луком-пореем и картофелем

Приготовление: 16 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 6 порций:

500 г нарезанного лука-порея

100 мл холодной воды

300 г очищенного картофеля

700 мл горячей кипяченой воды

соль и молотый перец по вкусу

В емкость «Микро Про Ключковка» (3 л) положите нарезанный лук-порея и налейте 100 мл воды; готовьте 7 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Добавьте нарезанный кубиками картофель и готовьте 9 минут. Дайте выстояться 2 минуты. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, постепенно добавляя 700 мл горячей кипяченой воды. Добавьте соль и перец.

Для приготовления крем-супа с луком-пореем и картофелем понадобится 500 мл кипятка и 200 мл сливок.

Крем-суп из репы

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

10 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

600 г очищенной и нарезанной репы

300 г очищенного и нарезанного картофеля

1,5 л холодной воды

соль и молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

Разогрейте масло в ковше и положите в него один зубчик чеснока и нашинкованный лук. Добавьте репу, картофель и холодную воду до уровня овощей.

Немного посолите и поперчите, затем накройте крышкой и варите на слабом огне.

Перетрите овощи на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой** и добавьте приправы по вкусу.

Добавьте сливки, перемешайте и подавайте с ломтиком поджаренного на гриле деревенского окорока.

Суп-пюре из тыквы

Приготовление: 30 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

15 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

1 кг очищенной тыквы

1 л холодной воды

соль и молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

2 яичных желтка

Разогрейте масло в ковше и опустите в него 1 зубчик чеснока и нарезанную луковицу. Добавьте тыкву, холодную воду, перец и немного посолите. Накройте крышкой и варите на медленном огне. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя бульон (не старайтесь использовать его весь). Добавьте 100 мл сливок, доведите до кипения и приправьте по вкусу.

Непосредственно перед подачей добавьте яичные желтки, смешанные со 100 мл сливок. Не кипятите суп-пюре после добавления яичных желтков.

Супы-пюре



Овощные протертые супы,
крем-супы, супы-пюре

Овощные протертые супы, крем-супы

Овощной протерый суп из моркови с кориандром

Приготовление: 48 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

25 мл оливкового масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

900 г очищенной моркови

1,5 л холодной воды

400 г очищенного картофеля

соль и молотый перец по вкусу

40 г зелени кориандра

В ковше разогрейте растительное масло и припустите в нем в течение 3-х минут зубчик чеснока и нашинкованную луковицу. Добавьте нарезанную кружочками морковь и обжаривайте 5 минут. Залейте водой так, чтобы она скрыла овощи, и немного посолите. Накройте крышкой и варите на слабом огне 20 минут. Добавьте картофель, разрезанный пополам, долейте воды до уровня овощей и варите еще 20 минут. Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя по мере необходимости бульон (не старайтесь использовать его весь). Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте со свеженарезанной зеленью кориандра.



Крем-суп из сельдерея с сыром «Сен-мор»

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

15 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

2 луковицы

400 г очищенного картофеля

800 г очищенного корня сельдерея

200 мл цельных густых сливок

130 г сыра «Сен-мор» (сорт козьего сыра)

соль и молотый перец по вкусу

В ковше растопите масло и обжаривайте в нем несколько минут чеснок и лук, измельченные в комбайне «От шефа». Добавьте картофель, нарезанный сельдерей и холодную воду. Немного посолите, закройте крышкой и варите на слабом огне около 35 минут. Добавьте сливки и продолжайте варить еще несколько минут. Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, по мере необходимости добавляя бульон от приготовления овощей (не старайтесь использовать его весь). Подавайте крем-суп горячим с сыром «Сен-Мор», нарезанным мелкими кубиками.

Суп-пюре луковый

Приготовление: 55 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

20 г сливочного масла

2 измельченных зубчика чеснока

800 г нарезанного лука

50 г муки

1,5 л холодной воды

1 кубик куриного бульона

соль, молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

1 яичный желток

В ковше на сливочном масле в течение 10 минут обжаривайте чеснок и лук. Добавьте муку и оставьте на огне еще на 2 минуты. Добавьте холодную воду и кубик куриного бульона, накройте крышкой и варите 40 минут. Добавьте сливки, доведите до кипения и оставьте кипеть на слабом огне в течение 3-х минут. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, немного приправьте солью и молотым перцем. Непосредственно перед подачей добавьте яичный желток в горячий овощной суп и перемешайте с помощью венчика «Диско». Подавайте этот суп с сухариками и тертым сыром.

Супы-пюре



Крем-суп из зеленого горошка с мятой

Приготовление: 30 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

10 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

700 г свежего или замороженного зеленого горошка

1 л холодной воды

200 мл цельных густых сливок

соль и молотый перец по вкусу

Для подачи на стол: 20 г мяты

В ковше в разогретом сливочном масле обжаривайте несколько минут измельченный чеснок и нарезанный лук. Добавьте зеленый горошек и залейте холодной водой до уровня овощей. Закройте крышкой и варите на медленном огне 20 минут. Добавьте сливки и готовьте еще 5 минут. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, добавляя по мере необходимости бульон (не старайтесь использовать его весь). Добавьте мелко нарезанную мяту, немного посолите и поперчите. Этот крем-суп можно подавать и горячим и холодным.

Овощные протертые супы,
крем-супы, супы-пюре

Пюре

Картофельное пюре

На 6 порций:

1,5 кг очищенного картофеля

60 г сливочного масла

300 мл молока

тертый мускатный орех, соль и
молотый перец по вкусу

Время приготовления:
25 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковш положите нарезанный картофель, залейте холодной водой и варите 25 минут на среднем огне. Слив воду, протрите картофель на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло и молоко, доведенное до кипения, немного посолите, добавьте перец и мускатный орех.

Интересные варианты для Вашего картофельного пюре:

- **Пюре с сыром «Рокфор» и грецкими орехами:** добавьте 50 г раскрошенного сыра «Рокфор» и 50 г очищенных и измельченных грецких орехов.
- **Пюре с кедровыми орешками и базиликом:** добавьте 50 г кедровых орешков и 20 г мелко нарезанного базилика.
- **Пюре с копченым чесноком:** в самом начале приготовления добавьте в картофель 2 зубчика измельченного копченого чеснока.
- **Пюре с зеленым луком и петрушкой:** добавьте по 40 г нарезанного зеленого лука и петрушки.
- **Пюре с черными оливками:** 100 г черных оливок без косточек, нарезанных кружочками.
- **Пюре с белыми грибами:** 300 г тонко нарезанных белых грибов, обжаренных в 20 г сливочного масла на сковороде «От шефа™» (20 см).
- **Пюре со шпинатом:** 300 г шпината, который нужно добавить в середине приготовления пюре.
- **Пюре с брокколи:** в середине варки добавьте к картофелю небольшой качан брокколи. Затем пропустите сваренные овощи через Мельницу.



Пюре с артишоками

На 6 порций:

2 луковицы

40 г сливочного масла

500 г очищенного картофеля

800 г доньшков мороженых артишоков
(предварительно разморозить)

соль и молотый перец по вкусу

тертый мускатный орех на кончике ножа

Приготовление: 25 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше растопите 10 г сливочного масла и поджарьте мелко нарезанный лук. Добавьте нарезанные картофель и артишоки. Залейте овощи водой, немного посолите и варите на слабом огне. Слейте воду и разомните сварившиеся продукты на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте оставшееся сливочное масло, перец, мускат, и подавайте на стол.



Овощное пюре по-провански

Приготовление: 16 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 4 порции:

400 г очищенного картофеля

1 очищенный баклажан

2 кабачка с кожурой

2 помидора без кожицы

50 мл холодной воды

2 г смеси прованских трав

1 измельченный зубчик чеснока

25 мл оливкового масла

соль и молотый перец по вкусу

Картофель, баклажан, кабачки и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Положите их в воду в емкость «Микро Про Ключовка» (3 л) вместе с прованскими травами и зубчиком чеснока. Готовьте 8 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Отставьте на 2 минуты и потом продолжайте готовить еще 8 минут.

Слейте воду и пропустите продукты через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте оливковое масло, перец, немного посолите и подавайте к столу.

Картофель «Дюшес»

Приготовление: в духовке 10 минут при температуре 200°C

Основной рецепт

На 4 порции:

600 г очищенного картофеля

40 г сливочного масла

3 яичных желтка

соль и молотый перец по вкусу

Разогрейте духовку, предварительно вынув решетку.

В ковш «От шефа™» (2,8 л) положите картофель, разрезанный на половинки, залейте водой и варите 20-30 минут. Высушите картофель и пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло, яичные желтки по одному и перемешайте с помощью венчика «Диско».

Немного заправьте солью и перцем, если требуется.

Заполните кулинарный мешок с рифленой насадкой и выдавите пюре в форме розочек на силиконовый коврик, постелив его на холодную решетку, после чего запекайте.

Оригинальные идеи рецептов для картофеля «Дюшес», которые можно добавить на Ваш выбор к основному рецепту:

- 20 тонко нарезанных черных оливок.
- 100 г мелко нарезанной вареной грудинки.
- измельченная свежая зелень (петрушка, кервель, зеленый лук, кориандр).
- 100 г вареного и измельченного шпината.
- 8 долек сушеных помидоров, нарезанных очень мелкими кубиками.
- 30 г натертого сыра «Пармезан».
- 100 г морковного пюре.



Картофель «Дюшес»

Картофельные крокеты

Приготовление: 2-3 минуты во фритюре при температуре 180°C

Основной рецепт

На 6 порций:

500 г очищенного картофеля

50 мл холодной воды

30 г сливочного масла

2 яичных желтка

соль и молотый перец по вкусу

Панировка:

2 яйца

100 г муки

200 г панировочных сухарей

500 мл растительного масла для фритюра

В емкость «Микро Про Ключовка» (3 л) положите нарезанный кубиками картофель, налейте 50 мл воды и готовьте его в течение 10 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт, дайте отстояться 2 минуты. Перетрите картофель в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло и поочередно яичные желтки.

В одной емкости взбейте яйца, а в другую насыпьте панировочные сухари. Сформируйте из пюре батончики размером с палец, припудривая ладони в муке. Обмакните батончики сначала в яичной болтушке, потом в панировочных сухарях и зажарьте во фритюре.

Очень вкусно в качестве закуски или гарнира к основному блюду.

Картофельные крокеты с томатным соусом очень понравятся детям!

Интересные варианты к основному рецепту:

- **Крокеты с Пармской ветчиной:** к основному рецепту добавьте 80 г Пармской ветчины, нарезанной мелкими кубиками.
- **Крокеты с курицей:** к основному рецепту добавьте 150 г мелко нарубленной вареной курицы.
- **Крокеты с колбасой «Чоризо»:** к основному рецепту добавьте 50 г колбасы «Чоризо», нарезанной мелкими кубиками.
- **Крокеты с копченым лососем:** к основному рецепту добавьте 120 г копченого лосося, нарезанного мелкими кубиками.
- **Крокеты с тунцом:** к основному рецепту добавьте 180 г тунца, консервированного в собственном соку (без сока), и измельченный зеленый лук.
- **Крокеты с грибами:** к основному рецепту добавьте 200 г тонко нарезанных шампиньонов, тушеных в сливочном масле.
- **Крокеты с козьим сыром:** к основному рецепту добавьте 100 г козьего сыра, нарезанного мелкими кубиками.
- **Крокеты с соусом «Песто»:** добавьте к основному рецепту 25 мл соуса «Песто».



Картофельные крокеты

Соусы, подливки

Томатный соус

На 3 порции:

1 луковица

1 зубчик чеснока

25 мл оливкового масла

600 г помидоров

100 г томатной пасты

2 г сахара

1 кубик овощного бульона
(предварительно раскрошить)

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

В кувшин «Микроплюс™» (1 л) налейте оливковое масло, положите лук, чеснок и готовьте 4 минуты в микроволновой печи при мощности 650 Вт.

Очистите помидоры от кожицы с помощью овощечистки универсальной и нарежьте на кубики.

Переложите их в кувшин вместе с остальными ингредиентами; перемешайте все силиконовым скребком «Диско» и готовьте 6 минут при мощности 650 Вт. Прервите приготовление на 2 минуты, перемешайте и продолжайте готовить еще 5 минут.

Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**. Немного посолите и поперчите.



Подливка из сладкого болгарского перца

На 5 порций:

800 г красного болгарского перца

200 г помидоров

25 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока

1 луковица

100 г томатной пасты

1 лавровый лист

1 веточка тимьяна

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: 45 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

Очистите болгарский перец и помидоры с помощью овощечистки универсальной и нарежьте. В ковше «От шефа™» (2,8 л) на оливковом масле поджарьте измельченные зубчик чеснока и лук. Добавьте остальные ингредиенты, залейте водой и готовьте под крышкой 45 минут.

Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**.

Приправьте специями, если требуется.

Подливка «Рататуй»

На 4 порции:

1 красный болгарский перец

1 баклажан

2 помидора

1 луковица

2 измельченных зубчика чеснока

25 мл оливкового масла

140 г томатной пасты

1 веточка тимьяна

1 лавровый лист

1 кабачок

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

Нарежьте все овощи с помощью Чудо-резки с лезвиями 15 мм. В емкости «Микроплюс™» круглой (2,25 л) потушите болгарский перец, лук и чеснок в течение 3-х минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт.

Добавьте остальные ингредиенты кроме кабачка и продолжайте готовить 8 минут при 650 Вт. Добавьте кабачок и тушите еще 8 минут. Дайте блюду постоять 2 минуты. Выньте тимьян и лавровый лист и пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, приправьте.

Подавайте к белому мясу или рыбе на гриле.

Соусы, подливки



Соус с авокадо и красным перцем «Эспелет»

На 3 порции:

2 спелых авокадо

сок ½ лайма

200 мл цельных сливок

100 мл молока

соль

красный перец «Эспелет» (можно заменить смесью сладкой паприки и любым острым перцем)

Очистите авокадо, разомните плоды в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сок лайма, сливки, молоко и перемешайте венчиком «Диско». Немного приправьте солью и перцем «Эспелет».

Пюре с сыром «Фета» и помидорами

На 3 порции:

200 г помидоров

200 г сыра «Фета»

4–5 каплей соуса «Табаско»

25 мл оливкового масла

2 г смеси прованских трав

соль

Нарежьте помидоры на мелкие кубики. Перетрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой** сначала сыр «Фета», потом помидоры. Добавьте соус «Табаско», оливковое масло, прованские травы. Немного посолите и подавайте к столу.

Фруктовые пюре

Экзотическое фруктовое пюре с зеленым чаем

На 6 порций:

100 мл воды

100 г сахара

5 г сухого листового зеленого чая или один пакетик зеленого чая

1 небольшой ананас

2 банана

4 маракуйи

Приготовление: 5 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше вскипятите воду с сахаром и положите в нее листья зеленого чая на 5 минут. Извлеките листья чая, добавьте очищенный и нарезанный кусочками ананас и варите 5 минут, регулярно помешивая. Добавьте очищенные и нарезанные бананы, мякоть маракуйи, перемешайте и дайте остыть. Пропустите фрукты через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя отвар при необходимости.

Фруктовое пюре (основной рецепт)

На 5 порций:

50 мл воды

100 г сахара

фрукты на выбор

Приготовление: 2-3 минуты в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше вскипятите воду с сахаром. Добавьте нарезанные фрукты. Варите 1 минуту и дайте остыть. Пропустите фрукты через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой** с добавлением отвара, если требуется.

Фрукты на выбор:

- 600 г **нектаринов** без косточек, очищенных и нарезанных.
- 600 г **клубники** без хвостиков, нарезанной на половинки.
- 1 спелое **манго** без косточки, очищенное и нарезанное.
- 8 очищенных и нарезанных **киви**.
- 400 г **малины**.
- 1 спелая **дыня** с удаленными семенами, без кожуры, очищенная и нарезанная.



Фруктовые пюре

Конфитюры

Конфитюр из каштанов с ванилью

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

1 кг каштанов

500 г сахара

100 мл воды

1 стручок ванили

Сделайте крестообразные надрезы на каштанах. Доведите воду до кипения и варите каштаны 5 минут. Почистите каштаны горячими, долейте при необходимости воды, чтобы она накрывала их, и снова варите 15 минут. Осушите, протрите на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сахар, 100 мл воды и половинку разрезанного вдоль стручка ванили. Варите 20 минут, регулярно помешивая. Подавайте конфитюр из каштанов на ломтике булочки или с блинами и кремом «Шантий» (густой крем, получаемый при взбивании охлажденных жирных сливок. Возможны различные добавки – кофе, какао и др.).

Совет: Вы можете заменить свежие каштаны консервированными в собственном соку, дав ему предварительно стечь.



Конфитюр из инжира с медом

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

На 5 порций:

600 г свежего инжира

150 г меда

350 г сахара

сок ½ лимона

Помойте и нарежьте кубиками инжир. В емкости «Микро Про Клюковка» (3 л) смешайте инжир, мед, сахар, сок половинки лимона и оставьте для размягчения на 30 минут. Снова перемешайте и готовьте под крышкой 8 минут. Отставьте выстояться и продолжайте готовить еще 7 минут без крышки. Дайте остыть и протрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**.

Для разнообразия вкуса Вы можете заменить инжир на:

- 600 г **сливы** без косточек, нарезанной на половинки.
- 600 г **персиков** без косточек и кожицы, нарезанных кусочками.
- 600 г очищенных **абрикосов** без косточек.
- 600 г **вишни** без косточек.
- 600 г **крыжовника**, разрезанного на половинки.
- 600 г темного **винограда**, нарезанного на половинки

Совет: если вы не любите мед, замените его на 150 г сахара.



Конфитюр из ревеня с апельсином

Приготовление: 15 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 5 порций:

3 свежих апельсина

350 г ревеня

500 г сахара

С одного из трех апельсинов снимите цедру, потом очистите от кожуры все апельсины. Разделите апельсины на дольки, а затем очистите их до мякоти. Очистите и мелко нарежьте ревеня. Положите цедру, мякоть апельсина, ревеня и сахар в емкость «Микро Про Клюковка» (3 л). Хорошо перемешайте и оставьте для размягчения примерно на 1 час, время от времени перемешивая. Готовьте 7 минут под крышкой в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Отставьте на 2 минуты и продолжайте готовку в течение 8 минут при той же мощности без крышки. Разотрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**.

Компоты и сладкие пюре

Компот из груш с красным вином

Приготовление: 30 минут на слабом огне в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

6 очищенных груш

500 мл красного вина

150 г сахара

½ соцветия гвоздики

1 звездочка бадьяна (или аниса)

Разрежьте каждую грушу на 4 части и удалите сердцевину. Положите их в ковш «От шефа™» (2,8 л) вместе с остальными ингредиентами и варите 30 минут на слабом огне. Выньте гвоздику и бадьян, обсушите груши и разомните их в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**.

Банановое пюре с карамелью

На 4 порции:

4 банана

25 мл карамельного сиропа

10 мл лимонного сока

Очистите и нарежьте бананы.

Пропустите их через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте лимонный сок, карамельный сироп и перемешайте. Можно добавить к пюре шарик ванильного или кокосового мороженого.

Компот из яблок (основной рецепт)

Приготовление: 10 минут в микроволновой печи при 650 Вт

На 4 порции:

4 яблока без кожуры («Голден» или «Ранет»)

25 мл воды

50 г сахарной пудры


молотая корица на кончике ножа

Удалите сердцевину из яблок и разрежьте их на четвертинки. Положите яблоки в емкость «Микроплюс™» круглую (2,25 л) с водой и готовьте 5 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Сделайте перерыв на 2 минуты и готовьте еще 5 минут. Обсушите яблоки, добавьте сахарную пудру, корицу и пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**.

Для разнообразия вкуса, непосредственно перед тем, как пропустить яблоки через Мельницу «Фантазия», Вы можете добавить к ним:

- 2 спелых банана, слегка сбрызнутых лимонным соком и нарезанных.
- 200 г клубники.
- 150 г вишни без косточек.
- 150 г черники.
- 150 г брусники.

Вы также можете заменить 2 из 4-х яблок на 2 груши.

A large, stylized number '8' is the central graphic of the page. It is composed of thick, rounded lines and is rendered in a light pink color against a solid red background. The '8' is positioned vertically, with its top and bottom loops extending towards the edges of the frame.

Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать
на сайте www.tupperware.ru или по телефону 8 800 200 6000
(звонки по России бесплатно).

© 2010 г., ООО «Тапервэр», все права защищены.

Оглавление



| | | | |
|---|----|--|----|
| Банановое пюре с карамелью | 22 | Компот из яблок (основной рецепт) | 22 |
| Картофель «Дюшес» (основной рецепт) | 12 | Компот из яблок и бананов | 22 |
| Картофель «Дюшес» с вареной грудкой | 12 | Компот из яблок и брусники | 22 |
| Картофель «Дюшес» с зеленью | 12 | Компот из яблок и вишни | 22 |
| Картофель «Дюшес» с морковью | 12 | Компот из яблок и клубники | 22 |
| Картофель «Дюшес» с сушеными помидорами | 12 | Компот из яблок и черники | 22 |
| Картофель «Дюшес» с сыром Пармезан | 12 | Конфитюр из абрикосов с медом | 20 |
| Картофель «Дюшес» с черными оливками | 12 | Конфитюр из вишни с медом | 20 |
| Картофель «Дюшес» со шпинатом | 12 | Конфитюр из инжира с медом | 20 |
| Картофельное пюре (основной рецепт) | 10 | Конфитюр из каштанов с ванилью | 20 |
| Картофельное пюре с белыми грибами | 10 | Конфитюр из крыжовника с медом | 20 |
| Картофельное пюре с брокколи | 10 | Конфитюр из сливы с медом | 20 |
| Картофельное пюре с кедровыми орешками и базиликом | 10 | Конфитюр из персиков с медом | 20 |
| Картофельное пюре с копченым чесноком | 10 | Конфитюр из ревеня с апельсином | 21 |
| Картофельное пюре с зеленым луком и петрушкой | 10 | Конфитюр из темного винограда с медом | 20 |
| Картофельное пюре с сыром «Рокфор» и грецкими орехами | 10 | Овощное пюре по-провански | 11 |
| Картофельное пюре с черными оливками | 10 | Овощной суп из моркови с кориандром | 8 |
| Картофельное пюре со шпинатом | 10 | Овощной суп с луком-пореем и картофелем | 6 |
| Картофельные крокеты (основной рецепт) | 14 | Подливка из сладкого болгарского перца | 16 |
| Картофельные крокеты с козым сыром | 14 | Подливка «Рататуй» | 16 |
| Картофельные крокеты с копченым лососем | 14 | Пюре с артишоками | 10 |
| Картофельные крокеты с колбасой «Чоризо» | 14 | Пюре с сыром «Фета» и помидорами | 17 |
| Картофельные крокеты с курицей | 14 | Соус с авокадо и красным перцем «Эспелет» | 17 |
| Картофельные крокеты с Пармской ветчиной | 14 | Крем-суп из зеленого горошка с мятой | 9 |
| Картофельные крокеты с соусом «Песто» | 14 | Крем-суп из репы | 6 |
| Картофельные крокеты с тунцом | 14 | Крем-суп из сельдерея с сыром «Сен-Мор» | 8 |
| Картофельные крокеты с шампиньонами | 14 | Суп-пюре из тыквы | 6 |
| Компот из груш с красным вином | 22 | Суп-пюре луковый | 8 |
| | | Томатный соус | 16 |
| | | Фруктовое пюре из киви | 18 |
| | | Фруктовое пюре из дыни | 18 |
| | | Фруктовое пюре из клубники | 18 |
| | | Фруктовое пюре из малины | 18 |
| | | Фруктовое пюре из манго | 18 |
| | | Фруктовое пюре из нектаринов | 18 |
| | | Экзотическое фруктовое пюре с зеленым чаем | 18 |