

НОВОГОДНИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Новогоднее застолье – это всегда тщательная подготовка и много времени, проведённого на кухне за приготовлением праздничных блюд. Просто залейте кипятком нужный ингредиент, накройте крышкой – и через 20–30 минут наслаждайтесь результатом!



ПАШТЕТ

Ингредиенты:

- 400 г куриной печени
- 100 мл сливок 20% жирности
- 1 луковица
- 1 морковь
- 15 мл растительного масла

Способ приготовления:

1. Куриную печень промойте, просушите, заложите во вставку Термосервирователя (3 л).
2. Залейте кипятком, чтобы печень была полностью покрыта водой, накройте крышкой и оставьте на 20 минут.
3. В это время очищенные морковь и лук нарежьте кубиками и нарубите по отдельности в измельчителе «Турбо» (300 мл). Слегка обжарьте на сковороде с добавлением растительного масла.
4. Достаньте вставку-дуршлаг с печенью, дайте стечь воде. Затем нарубите печень в измельчителе «Турбо» (300 мл) в 2 приёма.
5. Добавьте пассерованные овощи, сливки, все перемешайте до однородной консистенции. Охладите.
6. Подавайте на новогодний стол в тарталетках, в виде канапе или маленьких бутербродов!



РП532

Термосервирователь (3 л)

1 499 ₺

2 199 ₺

С помощью Термосервирователя Вы приготовите:

- Нежнейший паштет
- Сырный рулет
- Кальмары с морковкой по-корейски
- Гречку с сосисками
- Брокколи и другие овощи, в том числе замороженные
- Фунчозу с курицей
- Рисовую лапшу с овощами
- Компоты
- Домашний йогурт с добавками на свой вкус
- Креветки

Все рецепты Вы найдёте на нашей страничке Tupperware.ru или в Дистрибьюторном Центре.