

RAGEX

Книга рецептов



Содержание

Бутерброды с ветчиной и сыром	3
Бутерброды с тунцом	4
Бутерброды с курицей и морковью по-корейски	5
Шаурма с курицей	6
Бананы гриль с медом	7
Сыр с грушей	8
Тосты с бананом и арахисовой пастой	9
Сэндвич с шоколадом	10



Бутерброды с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Ветчина – 100 г
Свежий помидор – 1 шт.

Сыр моцарелла – 2 пластинки
Сливочное масло – 20 г
Горчица – 1 ч. л.

Приготовление:

- Два ломтика белого хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла. Оставшиеся два ломтика хлеба смажьте небольшим количеством горчицы.
- На смазанный сливочным маслом хлеб выложите пластинки моцареллы. Моцареллу можно заменить твердым сыром, который хорошо плавится.
- Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, выложим поверх сыра.
- Свежий помидор помойте, порежьте тонкими кольцами и выложите на сэндвичи.
- Накройте сэндвичи ломтиками хлеба, смазанными горчицей (соусом внутрь).
- Сливочным маслом смажьте пластины гриля и разогрейте электроприбор.
- Выложите сэндвичи на разогретый гриль. Готовить в под закрытой крышкой до золотистого оттенка.
- Поджаривайте бутерброды в течение 2-3 минут.



Бутерброды с тунцом

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 8 ломтиков
Консервированный тунец – 120 г
Сыр – 50 г
Яйца – 1 шт.
Майонез

Начинка может быть абсолютно любой. Вместо тунца используйте колбасу или ветчину, копченую или вареную курицу, добавьте листовой салат, соленый огурец, любимый соус, лук. Сэндвичница позволит приготовить горячий бутерброд на любой вкус!

Приготовление:

- Натрите сыр на крупную терку.
- Яйцо отварите вкрутую. Остывшее яйцо очистите и натрите на крупной терке.
- Откройте банку с консервированным тунцом, слейте всю жидкость. Тунец выложите в миску и разомните с помощью вилки. В миску к тунцу добавьте натертые сыр и яйцо, майонез и все тщательно перемешайте.
- Возьмите тостовый хлеб и выложите на него четверть полученного рыбного салата. Накройте вторым куском хлеба. Эту процедуру проделайте с оставшимся хлебом и рыбной начинкой.
- Когда прибор будет разогрет, выложить сэндвичи на панели и закрыть крышку сэндвичницы. Готовьте сэндвичи в течение 6 минут. После чего достаньте готовые сэндвичи и подавайте к столу горячими.

При желании сэндвичи можно дополнить свежими овощами, листьями салата.



Бутерброды с курицей

и морковью
по-корейски

Ингредиенты:

Куриное филе – 200 г
Майонез – 2 ст. л.
Морковка по-корейски – 100 г
Помидоры – 2 шт.
Тостовый хлеб – 8 кусочков
Щепотка орегано

Приготовление:

- Первым делом необходимо подготовьте начинку. Промойте филе птицы и поставьте вариться на плиту. Варите мясо до готовности (после закипания около 20 минут). Остудите филе и нарежьте некрупной соломкой.
- Помидоры вымойте и обсушите. Нарежьте их колечками.
- Начинку соберите в отдельной чаше – морковку, измельченную курицу, орегано, две столовые ложки майонеза и помидоры. Перемешайте ингредиенты.
- На четыре кусочка хлеба распределите приготовленную начинку. Оставшимися кусочками накройте бутерброды.
- Смажьте панели маслом и включите сэндвичницу.
- На горячую панель выложите начиненные тосты. Готовьте бутерброды в закрытом приборе.

Шаурма с курицей

Ингредиенты:

Курица филе – 600 г
Паприка – 0.5 ч. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Помидор – 3 шт.
Огурец – 2 шт.
Капуста молодая – 300 г
Сыр – 200 г

Лаваш тонкий – 6 шт.
Майонез – 5 ст. л.
Кетчуп – 2 ст. л.
Чеснок – 1-2 зубчика
Укроп
Соль по вкусу
Черный перец по вкусу

Приготовление:

- Нарежьте филе равными по толщине ломтиками. Замаринуйте курицу в паприке, соли, перце, масле. Оставьте на полчаса.
- Пока филе маринуется, нарежьте огурцы и помидоры соломкой, нашинкуйте капусту.
- Натрите сыр на крупной терке.
- Приготовьте соус: смешайте майонез, кетчуп, натёртый чеснок и укроп.
- Курицу пожарьте в разогретом приборе 3 минуты (если кусочки толщиной не более 0,5 см). Готовые ломтики нарежьте на маленькие кусочки.
- Лаваш промажьте соусом. Добавьте готовые ингредиенты по своему вкусу. Как правило, порядок такой: капуста, огурец, помидор, курица, сыр. Заверните шаурму с краями.
- Предварительно разогрейте бутербродницу. Шаурму необходимо жарить в закрытом приборе 3 минуты при температуре 200 градусов. Верхнюю панель прикройте, не защелкивайте бутербродницу, чтобы не вытекла начинка.





Бананы гриль с медом

Ингредиенты:

Бананы – по желанию
Мед – пару столовых ложек
Корица – по вкусу
Сахарная пудра для декора

Приготовление:

- Нарежьте бананы на длинные полоски. Толщина примерно 0.8 см.
- Мед немного разогрейте в микроволновке, добавьте в него корицу и перемешайте смесь.
- Каждый кусочек банана с обеих сторон промажьте медово-коричной смесью.
- Смажьте пластины гриля и разогрейте электроприбор.
- На горячую пластину выложить банан в меду. Жарьте бананы по 3-5 минут с каждой стороны до появления румяной корочки.

Жареные бананы с медом можно дополнить ванильным молоком, сметаной или сливками. Дополнительно бананы можно посыпать сахарной пудрой.



Сыр с грушей

Ингредиенты:

Кусочек сыра халуми – 200 г

Груша – 1 шт.

Листья салата

Мед – 30 г

Арбуз – 100 г

Приготовление:

- Нарежьте сыр и грушу на одинаковые по толщине кусочки.
- Пластины гриля смажьте маслом и разогрейте электроприбор.
- На разогретую пластину выложите сыр и грушу. Жарьте продукты 1,5 минуты в закрытом гриле.
- Мытый листья салата выложите на дно тарелки. Сверху – жареный сыр халуми.
- Грушу поджаривайте еще минуту-две.
- Жареную грушу выложите на сыр. Добавьте несколько кубиков арбуза. В розетке подавайте мед.

Жареный сыр бесподобно сочетается с крепким черным кофе.



Тосты с бананом

и арахисовой
пастой

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 шт.

Банан – 1 шт.

Арахисовая паста – 2-4 ложки

Сироп кленовый или по вкусу

Корица

Приготовление:

- Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- Подсушите тостовый хлеб в бутерброднице с двух сторон.
- На хрустящий хлеб намажьте арахисовую пасту, сверху выложите нарезанные кружочками банан и посыпьте корицу.
- Выложите сверху второй ломтик хлеба. Готовый сэндвич полейте любимым сиропом.



СЭНДВИЧ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

Хлеб – ломтика
Шоколад – 60-100 г
Орехи (любые) – 2-3 ст. л.

Приготовление:

- Поломайте шоколад на дольки.
- Выложите шоколадные дольки на хлеб, сверху разложите орехи и накройте шоколадную массу вторым ломтиком хлеба.
- Поставьте гриль пластины или для сэндвичей. Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- На горячие пластины выложите заготовленные сэндвичи и готовьте бутерброды в закрытой бутерброднице около 2-3 минут.

ragexstore.ru