

RAGEX

Книга рецептов



Содержание

Сэндвич с ветчиной и помидором	3
Бутерброды с тунцом	4
Бутерброды с курицей и морковью по-корейски	5
Бутерброды из черного хлеба	6
Вегетарианский сэндвич с авокадо	7
Тосты с бананом и арахисовой пастой	8
Сэндвич с шоколадом	9
Ленивый рикотник с грушей	10
Слойка с яблочной начинкой	11
Слойка со сгущенным молоком	12
Оладьи	13

Сэндвич с ветчиной и помидором

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Ветчина – 100 г
Свежий помидор – 1 шт.
Сыр моцарелла для сэндвичей – 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, выложите поверх сыра.
- Свежий помидор помойте, порежьте тонкими кольцами и выложите на сэндвичи.
- Накройте сэндвичи ломтиками хлеба, смазанными горчицей (соусом внутрь).
- Сливочным маслом смажьте пластины 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

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 получившегося рыбного салата. Накройте вторым куском хлеба. Эту процедуру проделайте с оставшимся хлебом и рыбной начинкой.
- Когда бутербродница будет разогрета, выложить сэндвичи на панели и закрыть крышку прибора. 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.
- Установите панели гриль или для сэндвичей. Смажьте панели маслом и включите сэндвичницу.
- На горячую панель выложите начиненные тосты. Готовьте бутерброды в закрытой бутерброднице.





Бутерброды из черного хлеба

Ингредиенты:

Хлеб черный бородинский – 4 ломтика
Помидор (маленький) – 1 шт.
Сыр плавленный тостовый – 2 ломтика
Колбаса сырокопченая – 20-30 г
Майонез – 2 ч. л.
Чеснок – 1-2 зубка
Зелень укропа – 2-3 веточки
Перец черный молотый – 2 щепотки
Паприка молотая – 1-2 щепотки
Соль – по вкусу

Приготовление:

- Укроп помойте, мелко нарежьте. Чеснок почистите и измельчите.
- Укроп, чеснок и специи добавьте в майонез, перемешайте.
- Помидор помойте и нарежьте кружочками.
- Колбасу нарежьте кружочками.
- Смажьте панели и включите бутербродницу.
- Хлеб смажьте соусом из майонеза с зеленью и специями.
- Выложите колбасу, помидор и сыр. Сверху накройте хлебом.
- Закройте бутербродницу и готовьте сэндвичи 3-5 минут.



Вегетарианский сэндвич с авокадо

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Половинка авокадо
Треть помидора
Ломтик сыра – 2 шт.

Приготовление:

- Спелое авокадо нарежьте полукольцами.
- Помидор также нарежьте.
- Выложите на хлеб авокадо, помидор и сыр. Закройте сэндвич вторым ломтиком хлеба.
- Панели смажьте маслом и разогрейте бутербродницу. Готовьте сэндвичи в закрытом приборе в течение 3-5 минут.



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.



Ленивый рикотник с грушей

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Груша – 1 шт
Сыр рикотта – 20 г
Мед – 1 ч. л.

Приготовление:

- Грушу помойте, очистите от семечек и нарежьте на тонкие пластинки.
- На хлеб намажьте рикотту. Сверху выложите грушу, на нее налейте мед и закройте бутерброд вторым ломтиком тостового хлеба.
- Пластины смажьте маслом и разогрейте сэндвичницу. Готовьте бутерброды в закрытой сэндвичнице около 3-5 минут.



Слойка с яблочной начинкой

Ингредиенты:

Слоеное тесто – 500 г
Крупное яблоко – 1 шт.
Корица – 1/2 ч. л.
Сахар – 2 ст. л.

Приготовление:

- Яблоко нарежьте небольшими кубиками. Яблоко с сахаром и корицей выложите в сковороду и готовьте до карамелизации яблок – 4-5 минут помешивая. Остудите.
- Тесто раскатайте и нарежьте на квадратики соразмерные пластинам для сэндвичей.
- Разогрейте бутербродницу.
- Выложите по квадратику в каждую половину, сделайте углубление.
- Выложить с помощью чайной ложки яблочную начинку в треугольники. Сверху накройте вторыми квадратиками теста и закрыть сэндвичницу.
- Готовьте около 5 минут в закрытой бутерброднице. Пирожки должны стать золотистыми.



Слойка со сгущенным молоком

Ингредиенты:

Изюм тёмный – 7 ст. л.

Сгущённое молоко – 1 ст. л.

Тесто слоёное бездрожжевое – 900 г

Приготовление:

- Размороженное тесто раскатай до толщины 2 мм. Тесто разрежьте на квадраты, которые по размеру подходят к ячейкам пластины-бутербродницы.
- Замочите изюм в кипятке на полчаса-час. Просушите.
- Соедините изюм и сгущенное молоко, тщательно перемешайте.
- На каждый квадрат выложите небольшое количество начинки. Выкладывайте начинку, учитывая то, где будут находиться квадраты теста в ячейках бутербродницы.
- Накройте вторым квадратом теста.
- Бутербродницу разогрейте и слегка смажьте подсолнечным маслом.
- Слойки готовьте в закрытом электроприборе около 4-5 минут.



Оладьи

Ингредиенты:

Мука – 2.5 стакана
Сметана – 1 стакан
Сахар – 3 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Соль – пол чайной ложки
Сода – пол чайной ложки

Приготовление:

- Взбейте яйцо с сахаром.
- Добавьте сметану и тщательно перемешайте.
- Добавьте муку, вымешайте тесто без комочков.
- Последними всыпьте соль и соду.
- Поставьте пластины гриль или для сэндвичей. Смажьте пластины растительным маслом и разогрейте бутербродницу.

Готовьте оладьи в закрытом приборе примерно 3-5 минут. Во время приготовления можно открыть сэндвичницу и проверить готовность оладий.

ragexstore.ru