

Книга рецептов
для кухонного
комбайна
Pioneer



Вступление

Кухонный комбайн Pioneer — это полноценная кухонная система, которая объединяет в себе сразу несколько приборов.

Он умеет всё: измельчать, нарезать, шинковать, замешивать тесто, взбивать, готовить соки.

Высокая мощность, разнообразие насадок и продуманные режимы позволяют готовить быстрее, точнее и с максимальным комфортом.

Эта книга раскрывает его возможности через разнообразные рецепты — от базовых до более сложных блюд.



Ягодный смузи

Краткое описание:

Освежающий напиток с мягкой текстурой.

Ингредиенты:

- Ягоды – 150 г
- Банан – 1 шт
- Йогурт – 200 мл
- Мёд

Приготовление:

Взбейте в блендере 30–40 секунд.



Смузи-боул с фруктами и гранолой

Краткое описание:

Плотный и насыщенный завтрак с текстурой десерта.

Ингредиенты:

- Банан — 1 шт
- Ягоды — 150 г
- Йогурт — 150 мл

Топпинг:

- Гранола — 50 г
- Фрукты

Приготовление:

1. Взбейте основу до густоты.
2. Переложите в миску.
3. Добавьте топпинг.



Тесто для пиццы

Краткое описание:

Эластичное тесто с мягкой структурой.

Ингредиенты:

- Мука — 400 г
- Вода — 250 мл
- Дрожжи — 7 г
- Соль — 1 ч. л.
- Масло — 1 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте жидкие ингредиенты.
2. Добавьте муку.
3. Замешивайте 5–7 минут.
4. Дайте подняться.



Взбитые сливки

Краткое описание:

Воздушный крем для десертов.

Ингредиенты:

- Сливки 33% — 200 мл
- Сахарная пудра — 1–2 ст. л.

Приготовление:

1. Взбивайте 2–3 минуты до пиков.



Картофельный гратен

Краткое описание:

Сливочное запечённое блюдо с румяной корочкой.

Ингредиенты:

- Картофель — 600 г
- Сливки — 300 мл
- Сыр — 100 г
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль, перец

Приготовление:

1. Нарезьте картофель ломтиками.
2. Выложите слоями.
3. Залейте сливками.
4. Посыпьте сыром.
5. Запекайте 40 минут.



Хумус

Краткое описание:

Кремовая закуска с мягким вкусом.

Ингредиенты:

- Нут — 300 г
- Тахини — 2 ст. л.
- Лимонный сок — 2 ст. л.
- Чеснок — 1 зубчик
- Масло — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Измельчите до кремовой текстуры.



Тесто для пельменей

Краткое описание:

Плотное и эластичное тесто.

Ингредиенты:

- Мука — 500 г
- Вода — 250 мл
- Яйцо — 1 шт
- Соль — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Замешивайте 5–6 минут.
2. Дайте тесту отдохнуть.



Соус «Песто»

Краткое описание:

Ароматный соус с насыщенным вкусом трав.

Ингредиенты:

- Базилик — 50 г
- Орехи — 30 г
- Сыр — 50 г
- Оливковое масло — 100 мл
- Чеснок — 1 зубчик

Приготовление:

1. Поместите всё в чашу.
2. Измельчайте до однородности.



Картофельное пюре

Краткое описание:

Мягкое и воздушное пюре.

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Молоко — 100 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Соль

Приготовление:

1. Отварите картофель.
2. Измельчите в чаше.
3. Добавьте молоко и масло.
4. Доведите до гладкости.



Овощной салат с ореховой заправкой

Краткое описание:

Хрустящий салат с насыщенной ореховой заправкой.

Ингредиенты:

- Капуста — 250 г
- Морковь — 1 шт
- Огурец — 1 шт

Заправка:

- Орехи — 50 г
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль

Приготовление:

1. Нашинкуйте капусту и морковь.
2. Огурец нарежьте ломтиками.
3. Измельчите орехи с чесноком.
4. Добавьте масло и соль.
5. Смешайте с овощами.



Драники

Краткое описание:

Золотистые картофельные оладьи.

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Лук — 1 шт
- Яйцо — 1 шт
- Мука — 1 ст. л.
- Соль

Приготовление:

1. Натрите картофель и лук.
2. Отожмите жидкость.
3. Добавьте яйцо, муку и соль.
4. Обжарьте до румяной корочки.



Паштет из куриной печени

Краткое описание:

Нежный домашний паштет с насыщенным вкусом.

Ингредиенты:

- Куриная печень — 400 г
- Лук — 1 шт
- Морковь — 1 шт
- Сливочное масло — 50 г
- Соль, перец

Приготовление:

1. Обжарьте печень 8–10 минут.
2. Отдельно обжарьте лук и морковь.
3. Соедините всё в чаше.
4. Добавьте масло.
5. Измельчите до кремовой текстуры.



Яблочное пюре

Краткое описание:

Нежный фруктовый десерт.

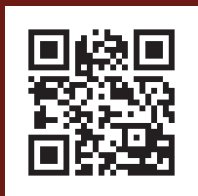
Ингредиенты:

- Яблоки — 500 г
- Вода — 50 мл

Приготовление:

1. Очистите яблоки.
2. Потушите до мягкости.
3. Измельчите до пюре.





Больше рецептов вы можете
найти на нашем сайте
<http://www.pioneer-bt.ru>