Минимум места – Максимум удобств!

Благодаря своим компактным размерам мини печь можно разместить на любой кухне, как в качестве основного прибора для готовки, так и в качестве дополнения к уже имеющейся на кухне бытовой технике.

Созданием книги с рецептами для мини печи мы хотим изменить стереотип о том, что этот прибор предназначена только для выпечки. Режимы работы мини печи позволяют готовить в ней самые разнообразные блюда.

Выбирайте рецепты, готовьте с удовольствием!

Блюда на скорую руку

Вкусно и быстро!

В условиях современного скоростного ритма жизни, вынужденно возникают ситуации, когда нужно быстро приготовить еду. Неожиданно нагрянули гости, голодный муж заскочил домой на обед, дети пораньше пришли из школы, процедуры в салоне красоты, которые заняли много времени, или вам просто нужно сэкономить время на готовке в пользу других дел...

Такие обстоятельства как нельзя лучше проверяют любую хозяйку на сообразительность и креативность. Волноваться не стоит, на помощь вам всегда придет мини печь Simfer, которая приготовит за вас вкусно и быстро! Существует много рецептов, которые можно приготовить за 15 минут в мини печи.

В разделе “блюда на скорую руку” мы представляем вам некоторые из них.

simfer

Куриные грудки

Ингредиенты

Куриное филе - 4 шт.
Растительное масло
Соль
Чёрный перец
Специи

Приготовление

Вымойте куриные грудки, отбейте их. Каждую грудку смажьте растительным маслом. Далее натрите курицу специями по вашему вкусу и заверните в фольгу.

В разогретую до 180 градусов мини печь поставьте противень с курицей. Готовьте в режиме “нижний нагревательный элемент” 15-20 мин.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если Вы хотите, чтобы сверху у курочки появилась яркая золотистая корочка, то на последние 5 минут можно открыть фольгу и выставить режем «верхний нагрев» или «гриль», при его наличии.

Куриные грудки станут сытной и вкусной едой, если их подавать со сметаной и зеленью. Если их подавать со спаржей или со стручковой фасолью, то блюдо можно назвать диетическим. Мягкости куриному филе придаст лимонный сок, им можно сбрызнуть мясо, перед готовкой.

Пицца на тортильях

Ингредиенты

Лепёшка тортилья – 1шт.
Кетчуп – 2 ст.л.
Помидор – 1шт.
Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.
Лук фиолетовый – ½ луковицы
Натертый сыр – 200 гр.
Моцарелла - 100 гр.

Приготовление

Готовые лепёшки смазать тонким слоем кетчупа, распределить его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпать сыром. Перец, лук, помидоры, нарезать и выложить на пиццу. Последним слоем выложить моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпать черным перцем и солью.

Мини печь разогреть до 180°С. Выпекать 10-15 минут в режиме “нижний нагрев”.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если Вы хотите чтобы у пиццы хорошо зажарился верхний слой с сыром, то на последние 5 минут можно выставить режим «верхний нагрев» или «гриль», при его наличии.

Выпекать можно в круглом противне, при наличии его в комплекте.

Пицца прекрасно сочетается с салатом из свежих овощей.

Яичный бутерброд

Ингредиенты

Хлеб с толстой корочкой – 2 куска
Яйца – 2шт.
Тертый сыр – 100 гр.
Соль
Перец

Приготовление

В хлебе аккуратно вырезать верхний мякиш из середины, стараясь не сделать в хлебе дырку. В полученную нишу разбить яйцо, подсолить, поперчить, засыпать сыром и поставить в мини печку на 10 мин. на режим “нижний верхний нагрев”.

Если Вы хотите, чтобы у омлета хорошо пропекся верхний слой, то на последние 5 минут можно выставить режим «верхний нагрев» или «гриль», при его наличии.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Яичные бутерброды великолепно сочетаются со свежими овощами.

Омлет Маринара

Ингредиенты

Сосиски – 1 шт.
Яйца – 4 шт.
Свежая зелень на выбор (укроп, лук, петрушка, кинза)
Натертый сыр – 250 гр.
Соус Маринара – 1 стакан
Молоко – 50 гр.
Соль
Перец

Приготовление

В миску разбить четыре яйца, добавить молоко и соус Маринара. Присолить, поперчить и тщательно перемешать до получения однородной массы. Сосиски тонко нарезать и добавить в яичную массу, сыр тоже всыпать и все перемешать.

Разлить по двум мисочкам и поставить на 15 минут в мини печь при температуре 180 на режим “нижний нагрев”.

Если вы хотите, чтобы у омлета хорошо пропекся верхний слой, то на последние 5 минут можно выставить режим «верхний нагрев» или «гриль», при его наличии.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Соус Маринара можно не покупать готовым, а сделать самим.

Ингредиенты:
Томаты (4шт.), можно использовать как, свежие так и консервированные в собственном соку (банка 400 гр.)
Лук -1 головка
Чеснок -1 зубчик
Морковь - 1 шт.
Оливковое масло - 2 ст.л.
Петрушка – ½ пучка
Базилик – ½ пучка
Соль
Перец

Сыр Моцарелла в панировке

Ингредиенты

Моцарелла – 7 палочек
Яйцо – 1 шт.
Мука – 2 ст.л.
Панировочные сухари – 10 ст.л.
Петрушка сушеная – 1 ст.л.
Сыр Пармезан – 1 ст.л
Оливковое масло

Приготовление

Кусок сыра Моцарелла нарезать на 7 палочек длиной около 5 см., а шириной - 1 см.. Положить палочки в морозилку, чтобы они затвердели.

В миску разбейте яйцо и перемешайте белок с желтком. В другую мисочку насыпьте муку. В третью мисочку панировочные сухари, петрушку и тертый Пармезан. Противень проложите бумагой и смажьте маслом.

По очереди обмокните каждую из палочек в муку, яйцо, панировочный сухари и выложите на противень так, чтобы палочки не соприкасались друг с другом. По готовности противень поставьте в морозилку, чтобы панировка затвердела. Разогрейте мини печку до 180 градусов.

И поставьте в нее палочки на 5 минут на режим “нижний и верхний нагрев”. Через 5 минут переверните палочки и еще раз поставьте их готовиться на 5 мин.

Сырные палочки приготовьте заранее и храните их в морозилке.

Подавайте со сладким соусом «Чили» или с кетчупом. Подавайте горячими.

Цуккини Пармезан

Ингредиенты

Цуккини (кабачки) – 4 шт.
Кориандр или другая сушеная трава – 1 ст.л.
Сыр Пармезан – 4 ст.л
Оливковое масло
Крупная соль

Приготовление

Разрежьте цуккини пополам. Оливковое масло налейте в мисочку.
На противень для выпекания положите бумагу.
Каждую половинку цуккини окуните в масло с обеих сторон и выложите на противень.

Пармезан потрите и смешайте его с кориандром. Полученной смесью присыпьте цуккини. Добавьте сверху чуть крупной соли.

Запекайте при температуре 180 градусов 10 минут в режиме «нижний нагрев» и пять минут в режиме “верхний нагрев”.

Творожное удовольствие

Ингредиенты

Готовые блины - 6 шт.
Лаваш армянский – 2 листа (вместо готовых блинов)
Сырковая масса – 1 упаковка
Джем (не сладкий) – 4 ст.л.

Приготовление

По всему листу тонким слоем распределить джем.
Чуть отступив от края листа, густо выложить горочкой сырковую массу так, чтобы при заворачивании, масса оставалась внутри. Разогреть мини печку до 180 градусов и выпекать 7-10 минут в режиме “нижний в верхний нагрев”.

Блюдо великолепно сочетается с джемом или вареньем.

Банановый десерт

Ингредиенты

Бананы – 5 шт.
Лимон – 1 ш.
Сахар коричневый – 3 ст.л.
Ванильное мороженное, или Крем-Брюле – 300-400 гр.
Грецкие орехи – 100 гр.
Карамель – 25 гр.

Приготовление

Противень смазать сливочным маслом. Бананы разрезать поперек и выложить на противень срезом вверх.

На самой мелкой терке натереть цедру лимона и присыпать ею бананы. Сок лимона выдавить в стакан и равномерно вылить на бананы. Верх бананов чуть присыпать сахаром.

Духовку разогреть до 160 градусов и поставить противень с бананами на 10 минут на режим «нижний и верхний нагрев».

Печеные бананы великолепно сочетаются с мороженным и тертым песочным печеньем. Мороженное можно также чуть присыпать цедрой лимона для придания пикантности.

Банановые чипсы

Ингредиенты

Бананы – 4–5 шт.
Лимон – 1 шт.
Сахарная пудра – 2 ст. л.
Корица – 5 гр.

Приготовление

Для приготовления чипсов понадобятся спелые бананы, без коричневых пятен, немягкие. Бананы нарезать кружочками, толщиной 2-3 мм. Выжать сок лимона в небольшую мисочку.

Противень накрыть бумагой для выпечки и выложить на него бананы, предварительно обмакивая каждую дольку в лимонном соке.

При выкладывании чипсов важно, чтобы их края не касались друг друга, иначе чипсы слипнутся. Сахарную пудру (или коричневый сахар) смешать с корицей и полученной смесью присыпать бананы. Поставить готовиться в разогретую до 80-90 градусов мини печь до полного испарения влаги на режим «нижний и верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Можно готовить чипсы сразу на двух уровнях, используя как решетку, так и противень.

Французский тост

Ингредиенты

Зерновой хлеб – 4 ломтика
Сыр Камамбер – 200 гр. (можно заменить на Бри)
Оливковое масло
Соль
Чёрный перец
Специи по вкусу

Приготовление

Нарежьте хлеб средней толщины. Смажьте каждый кусочек 2-3 каплями оливкового масла, чуть присыпьте солью и молотым перцем. На хдеб выложите нарезанный сыр Камамбер так, чтобы края сыра не выходили за пределы хлеба. Сверху посыпьте любимыми специями или травами.

Поставить на 7-10 минут в разогретую до 160 °С мини печь.

3 разные гренки

Ингредиенты

Хлеб – 1 батон (примерно 12 ломтиков)
Сливочное масло
Сыр
Чеснок

Приготовление

С хлеба срезать толстую корочку и нарезать на прямоугольные ломтики желаемой толщины.

1 способ: Ломтики хлеба обмазать с обеих сторон сливочным маслом. Духовку разогреть до 160 градусов. Гренки готовить в мини печке на режиме «верхний нижний нагрев» 5-7 минут до появления золотистого цвета. Достать их из духовки, посыпать тёртым сыром и готовить ещё 3 мин. до запекания сыра в режиме «верхний нагрев».

2 способ: Ломтики хлеба обмазать с одной стороны сливочным маслом, на другую сторону выложить тертый сыр. Запекать в сильно разогретой печи 5-7 минут.

3 способ: Ломтики хлеба натереть чесноком, обмазать сливочным маслом и поставить на 5-7 минут на режим «нижний и верхний нагрев».

Правильно приготовленные гренки должны быть сверху хрупкими, а внутри мягкими.

Начинка к гренкам с копченой рыбой
Ингредиенты:
Шпроты – 250гр (или копченая сельдь, треска)
Соус томатный (густой) – 1 стакан

Горячие блюда из мяса и рыбы

Вкусно и сытно!

Горячие блюда из мяса, птицы и рыбы являются основным рационом питания. Вкусные, сытные и полезные горячие блюда, приготовленные в мини печи Simfer, накормят всю семью!

Мясо является сытным продуктом, содержащим в себе много белка. Запеченное мясо считается вкусным и полезным!

Мясо птицы относят к диетическим продуктам, оно питательно и низкокалорийно.

Рыба является очень полезным продуктом, содержащим много фосфора. Важно отметить, что все свои полезные свойства она сохраняет только в запеченном виде.

В разделе “Горячие блюда из мяса и рыбы” вы найдете разнообразные рецепты как простых, так и праздничных блюд на любой вкус!

simfer

Запеканка из мяса и овощей

Ингредиенты

Мясной фарш – 700 гр.
Лук – 1 шт.
Баклажан – 2 шт.
Кабачок – 1 шт.
Помидор – 4 шт.
Картофель - 1 шт.
Сыр – 300 гр.
Яйца – 4 шт.
Сметана – 150 гр.
Соль
Перец по вкусу

Приготовление

Нарезать мелкими кубиками лук, баклажаны, кабачок, красный перец и картофель. Овощи переложить в миску, посолить, поперчить и перемешать. В мясной фарш добавить нарезанный мелко лук, 1 яйцо, соль и перец, а затем все тщательно перемешать.

Противень смазать растительным маслом, выложить фарш. Поверх фарша выложить овощную смесь из миски. Помидоры очистить от кожуры, мелко порезать и выложить поверх овощной смеси.

Теперь нужно приготовить соус. В глубокой миске взбить 3 яйца и сметану. Добавить немного соли и молотого черного перца (по желанию можно добавить специи по вкусу). Получившийся соус распределить по всей поверхности запеканки.

Сверху потереть сыр. Мини печь разогреть до 180 градусов. Запеканку накрыть фольгой и поставить на 50-60 мин. на режим «нижний нагрев». За 15 минут до окончания, снять фольгу.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у запеканки хорошо зажарился верхний слой с сыром, то на последние 5 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Горячая запеканка из мяса и овощей прекрасно сочетается со сметаной и черным хлебом.

Запеканка из мяса и картофеля

Ингредиенты

Картофель – 1 кг.
Мясной фарш (птица/мясо) - 800 гр.
Майонез – 4 ст. л. (можно заменить сметаной)
Помидоры – 3 шт.
Яйца – 4 шт.
Молоко – 200 мл.
Сыр твёрдый – 200 гр.
Масло сливочное – для смазывания формы
Соль
Молотый чёрный перец

Приготовление

Картофель очистить, нарезать кружочками. В мясной фарш добавить 2 яйца, соль, перец, а затем тщательно перемешать. Противень смазать сливочным маслом. На противень ровным слоем выложить половину нарезанной картошки, немного присолить. Поверх картофеля ровным слоем распределить мясной фарш. С помидоров снять кожуру, нарезать их тонкими кружочками и затем выложить их поверх фарша (толщиной примерно 5-6 мм.), немного присолить. Следом выложить оставшуюся часть картофеля.

Теперь нужно приготовить соус для картофельной запеканки. В глубокой мисочке взбить 2 яйца с молоком. Немного присолить и приправить молотым перцем.

Аккуратно влить соус в запеканку так, чтобы чтобы он проник равномерно во все ее части. Сверху промазать майонезом.

Картофельную запеканку поставить в предварительно разогретую до 180 градусов мини печь на 50-60 минут на режим нижний нагрев. За 5 минут до окончания, посыпать запеканку тёртым сыром и включить режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у запеканки хорошо зажарился верхний слой с сыром, то на последние 5 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Запеканка из мяса и картошки прекрасно сочетается с квашенной капустой и другими соленостями.

Курник

Ингредиенты

Тесто для курника:
Мука – 500-700 гр.
Кефир – 250 мл.
Сливочное масло – 100 гр.
Сахар - 0,5 ч.л.
Соль – 0,5 ч.л.
Сода пищевая – 0,5 ч.л.

Начинка для курника с курицей и картофелем
Куриное филе – 400 гр.
Картофель - 4 шт.
Лук зеленый - 8 перьев
Масло сливочное – 100 гр.
Молотый чёрный перец
Соль

Приготовление

Высыпать соду в кефир. Сливочное масло 50 гр. растопить. Соединить в большой миске кефир с содой, соль, растопленное сливочное масло, и все ингредиенты тщательно перемешать. Добавить небольшими порциями муку, чтобы тесто для курника во время замешивания получилось не очень тугое и не прилипало к рукам. Готовое тесто обернуть в целлофановый пакет и оставить отдыхать на 30 мин. при комнатной температуре.

Тем временем, очищенный от кожуры картофель, нарезать тонкими пластинами. Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порезать.

Достать тесто из пакета и разделить его на две части (одну немного побольше – для низа, другую, соответственно, меньше – для верха курника). Раскатать скалкой нижнюю часть теста по размеру противня или в виде круга, зависит от того, какой формы будет ваш курник. Смазать противень или форму для выпечки растительным маслом и разместить по всей его поверхности большую половину теста.

Далее выложить равномерно слоями:
— курицу слегка присолить, поперчить;
— порубленный лук;
— картофель присолить, поперчить;
— кусочки сливочного масла (50 гр.)

Накрыть начинку вторым раскатанным пластом теста и аккуратно защипнуть края по всему периметру курника. Вилкой сделать отверстия по всему пирогу или сделать небольшую дырочку посередине, чтобы курник «дышал» и лучше пропекся.

Ставим в заранее разогретую до 180 градусов мини печь курник. Выпекать курник до румяности 40-50 минут в режиме «нижний нагревательный элемент».

После этого вынимаем, слегка смазываем верх курника водой или растительным маслом и подаем к столу.

При наличии в мини печи конвекции советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Горячий курник великолепно сочетается со сметаной.

Ингредиенты

Курица или индейка - 1 кг.
Картофель – 7-8 шт.
Репчатый лук - 2 шт.
Морковь - 2 шт.
Чеснок – 1 головка (4-5 зубчиков)
Растительное масло - 6 ст. л.
Соль
Перец

Приготовление

Курицу разрезать на крупные куски и положить их в большую миску. Очистить морковь и лук. Морковь нарезать крупными кружочками, а лук крупными кубиками.

Лук и морковь переложить в миску к курице. Посолить, поперчить, перемешать.

Картофель очистить, нарезать средними кусочками и добавить туда же. Все перемешать.

Смазать противень растительным маслом, выложить на него жаркое, добавив зубчики чеснока, и сверху сбрызнуть оливковым маслом.

Жаркое поставить на 30 минут в предварительно разогретую до 180 градусов на режим «нижний нагрев».

Через 30 минут достать противень, аккуратно все перемешать и снова поставить на 20 минут в духовку на режим «нижний и верхний нагрев».

Добавлять жидкость во время готовки не надо, перемешивать нужно все аккуратно, чтобы сохранить картофелины целыми.

Курица запеченная в рукаве

Ингредиенты

Курица — 1 кг.
Чеснок — 3 зубчика
Соль
Перец
Специи — по вкусу

Приготовление

Курицу разделать на кусочки. Чеснок выдавить через пресс и натереть им каждый кусочек. Далее посолить и натереть курочку сухими специями. Оставить немного “отдохнуть”.

Курицу положить в рукав. Запекать 50-60 минут при 180 градусах в режиме «нижний нагрев». Если пакет вздулся пузырем, аккуратно проткнуть его сверху. Сок при этом не должен вытечь на противень.

Примерно за 10 минут до конца готовки верх пакета аккуратно надрезать посередине, как бы “освобождая” верхушки куриных кусочков, чтобы они подрумянились. Повысить температуру до 180 градусов и готовить 10 минут в режиме «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у курицы сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Курица на соли

Ингредиенты

Целиковая курица
Крупная соль – 1 пачка

Приготовление

На противень высыпать пачку соли, сверху положить курицу грудкой вверх. Разогреть мини печку до 180 градусов и поставить в нее курицу.

Готовить сначала 45 минут, используя «нижний нагрев», а последние 15 минут, используя режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у курицы сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Тефтели с рисом и подливкой «по русски»

Ингредиенты

Мясной фарш - 700 гр.
Рис – 1 стакан
Луковица – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Мука (для обвалки)
Соль
Перец

Для соуса

1 стакан воды
0,5 стакана томатного соуса
2-3 средних помидора
3 ст. л. сметаны
2 ст. л муки
Соль, перец

Приготовление

Отварить рис до полуготовности.

Лук мелко нарезать, морковь потереть на терке. Лук поджарить до появления золотистого цвета и добавить в сковороду морковь, продолжать жарить еще 5-7 минут.

В фарш разбить яйцо и перемешать, далее добавить рис, морковь с луком. Из полученной смеси сформировать тефтели, обвалять их в муке и выложить на смазанный маслом противень.

Для приготовления подливы нужно смешать воду, томатный соус, сметану и муку. Очистить и мелко нарезать помидоры (или измельчить в блендере) и добавить их в смесь. Добавить соль и перец по вкусу. Полученным соусом залить тефтели.

Предварительно разогреть духовку до 180 градусов
Запекать тефтели с подливкой 50 минут в режиме «нижний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у тефтелей сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Подавать с отварным рисом, присыпав свежей зеленью.

Бургер

Ингредиенты

Мясной фарш - 500 гр.
Белый хлеб – 100 гр.
Молоко - 100 мл.
Чеснок - 2 зубчика
Яйцо – 2 шт.
Большая луковица – 1 шт.
Большой помидор – 1шт.
Сметана - 4 ст.л.
Кетчуп - 4 ст.л.
Сыр – 100 гр.
Соль
Перец

Приготовление

С батона срезать корку, поломать на кусочки, залить молоком и хорошо кусочки примять. К фаршу добавить соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок.

Тщательно вымесить фарш. Противень смазать растительным маслом. Сформировать плоские котлеты и выложить их на противень. Луковицу и помидоры нарезать кругами, сыр нарезать пластинами. Их количество должно равняться количеству котлет.

Котлеты смазать кетчупом. Выложить на каждую котлету кружок лука и помидора и смазать сметаной. Сверху положить пластинки сыра.

В разогретую до 180 градусов мини печь поставить противень с котлетами. Готовить 40-50 мин. в режиме «нижний нагрев». На последние 5-8 минут включить режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у тефтелей сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Булочки разрезать пополам, подогреть в мини печи. Смазать майонезом и поместить между ними готовую котлету.

Говядина с картофелем и грибами

Ингредиенты

Говядина - 700 гр.
Картофель - 5 шт.
Грибы (шампиньоны, вешенки, -лисички) 300-400 г
Чеснок - 5 зубчиков
Лук -1 шт.
Соевый соус
Зелень (розмарин, базилик, тимьян)
Соль, перец

Приготовление

Налить соевый соус в миску. Туда же насыпать молотый чёрный перец и порезанные грибы. Мариновать 5-7 минут.

В это время порезать на кусочки говядину и нашпиговать ее чесноком. Грибы из соуса вынуть, переложить в мисочку, а в соус поместить говядину на 5-7 минут.

Картофель порезать кусками, отварить до полуготовности. Противень застелить фольгой, выложить часть картофеля, затем положить мясо, грибы лук и зубчики чеснока. Сверху выложить оставшийся картофель. Сбрызнуть растительным маслом и засыпать зеленью (розмарин, базилик, тимьян).

Ставим противень в заранее разогретую до 180 градусов мини печь, на 50-60 минут на режим «нижний нагрев». Далее включаем режим «верхний и нижний нагрев», переставляем противень в верхний отдел печи и готовим еще 10 минут.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Мясной рулет с яйцом

Ингредиенты

Яйца – 5 шт.
Фарш (лучше смесь говядины со свининой) - 500 гр.
Молоко – 60 мл.
Луковица – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст.л.
Петрушка – 1 пучок
Соль, перец

Приготовление

Сварить 4 яйца вкрутую. Мясо прокрутить через мясорубку, вместе с луком. Взбить яйцо с молоком. Соединить фарш, зелень и яйцо, взбитое с молоком. Посолить, поперчить. Все перемешать. Фарш не должен получиться густым. Однако, если он получится чересчур жидким, можно добавить в него немного хлеба.

Дно формы для выпечки застелить фольгой, увлажнить растительным маслом. На дно выложить часть фарша. На фарш в одну линию выложить очищенные вареные яйца. Накрыть яйца оставшимся фаршем так, чтобы яйцо оказалось внутри. При помощи фольги свернуть фарш в рулет. Сначала поднять один конец, потом второй, закрепить. Придайте руками фаршу форму рулета. Шов соединения должен быть сверху, чтобы сок не вытек.

Поставьте рулет в разогретую духовую печь до 180 градусов на 50 минут на режим «нижний нагрев». Чтобы рулет подрумянился, раскрыть верхний слой фольги и оставить рулет в духовке на последние 10 минут в режиме «верхний нагрев», переставив его на верхнюю секцию мини печи.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Мясные зразы с сыром

Ингредиенты

Мясной фарш - 500 гр (говядина или свинина)
Лук - 1 шт.
Картофель - 1шт.
Хлеб - 1 небольшой кусочек
Яйцо -1 шт.
Сыр твердый - 100 гр.
Чеснок - 2 зубчика
Соль
Перец черный молотый
Панировочные сухари
Растительное масло

Приготовление

Добавить в фарш измельченный лук, замоченный предварительно хлеб, соль, перец, яичный белок и перемешать. Сыр натереть на мелкой терке. Добавить к нему измельченный чеснок, соль и желток. Перемешать.

Сформировать из фарша лепешки. В середину положить начинку из сыра и сформировать зразы. Обвалять в панировочных сухарях и выложить зразы на смазанный маслом противень.

Поставить в заранее разогретую до 180 градусов мини печь на 50 минут. За 20 минут до готовность перевернуть зразы. Готовить это блюдо в режиме «нижний нагревательный элемент»

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Птица запеченная в фольге

Ингредиенты

Части птицы - 1 кг.
Для марианда:
Растительное масло - 4 ст. л.
Бальзамический уксус - 1 ст. л
Чеснок - 4 зубчика
Мед - 2 ст. л.
Розмарин
Паприка -1 щепотка
Соль
Черный молотый перец

Приготовление

Смешать все ингредиенты для маринада. Специи можно добавлять по вкусу. Натираем птицу маринадом со всех сторон.

Берем несколько слоев фольги, выкладываем на нее птицу и заливаем маринадом. Фольгу закрыть.

Ставим мясо в разогретую до 180 С мини печь на 60-80 мин. на режим «нижний нагрев». Чтобы мясо сверху подрумянилась, за 15 минут до готовности открыть фольгу и переключить на режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Вместе с птицей в мини печи можно запечь молодой картофель в мундире.

Лозанья из Пенне

Ингредиенты

Упаковка макарон пенне (трубочки)
Оливковое масло
Мясной фарш (можно заменить сосисками) – 450 гр.
Луковица – 1 шт.
Чеснок – 3-4 головки
Розмарин, или базилик – 1 ч.л.
Паприка – ½ ч.л.
Банка соуса Маринара
Моцарелла – 200 гр.
Сыр Российский – 1 стакан
Пармезан – 1 стакан

Приготовление

Макароны отварить, но не до полной готовности. Слить через дуршлаг, переложить в миску и сбрызнуть оливковым маслом, чтобы макароны не слиплись.

Фарш присолить и поджарить на оливковом масле в сковороде. Когда мясо будет готово, добавтиь к нему обжаренный до золотистого цвета лук. Продолжать держать сковородку на огне, добавляя чеснок (пропущенный через чеснокодавилку), розмарин, паприку и соус Маринара. Все тщательно перемешать и готовить в течение еще двух минут.

Разогрейте мини печь до 180 С. На дно противня выложите немного получившегося мясного соуса, присыпте немного Российским сыром. Макароны смешайте с Российским сыром и выложите в противень. Следом выложите весь мясной соус.

Сверху выложите Моцареллу и обильно присыпте блюдо Пармезаном. Готовить в режиме “верхний и нижний нагрев” 20 минут.

Соус Маринара,

Ингредиенты

Томаты (4шт.), можно использовать как свежие, так и консервированные в собственном соку (банка 400 гр.)
Морковь 1шт.
Лук -1 головка
Чеснок -1 зубчик
Оливковое масло - 2 ст.л.
Петрушка – ½ пучка
Базилик – ½ пучка
Соль
Перец

люля-кебаб

Ингредиенты

Мякоть баранины – 500гр
Лук репчатый -1 крупная луковица
Курдючное сало или бараний жир – 100-150 гр.
Перец черный молотый
Соль

Приготовление

Мясо, курдюк и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль и черный молотый перец. Фарш хорошо перемешать до однородной консистенции. Для того, чтобы фарш стал пластичнее, отправьте его в холодильник на 30 минут. Противень для выпечки застелить фольгой и смазать его маслом.

Далее нанизываем фарш на шпажки.

Взять кусок фарша размером с ладонь и оборачивать (обжимать) фарш вокруг шпажки. Готовые шпажки аккуратненько выложить на фольгу.

И поставить противень в разогретую до 180 градусов мини печь на 45 минут на режим «нижний нагрев» На последние 15 минут поменять режим на «верхний нагрев»

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы люля кебаб сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Вместе с люля-кебаб в мини печке можно одновременно приготовить картофель и овощи гриль. Для этого возьмите решетку, расстелите на нее бумагу, смазанную маслом. Выложите слегка отваренный картофель, половинки перца, помидор и баклажан.. Все сбрызнуть оливковым маслом, присолить крупной солью и черным молотым перцем и отправить к люля кебаб.

Овощи можно подавать кусочками, а можно смешать и подавать в виде горячего салата. Блюдо подается на лаваше с колечками фиолетового лука.

Рыба по - средиземноморски

Ингредиенты

Скумбрия, треска, навага (на выбор) – 3 тушки
Соевый соус – 2ст.л
Мед – 1 ст.л
Соль- 1 ст.л.
Оливковое масло – 2 ст.л
Белое вино – 100 мл.
Сок лимона
Чеснок – 4 зубчика
Перец

Приготовление

Тушки рыбы помыть, сделать несколько поперечных надрезов.
В надрезы можно поместить чеснок и травы.

Тушки выложить в глубокий противень.

Для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленный чеснок, перец, сок лимона, вино, оливковое масло. Залить получившейся смесью тушки рыбы.

Готовить 30 минут, при температуре 160 градусов в режиме «нижний нагрев». Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Рыбные зразы фаршированные печенью трески

Ингредиенты

Филе белой рыбы - 500 гр.
лук – 1 небольшая головка
Яйцо – 1шт.
Печени трески (консервы) – 150 гр.
Оливковое масло – 4 ст.л.
Панировочные сухари – 4 ст.л
Соль

Приготовление

Через мясорубку (или в блендере) измельчить филе вместе с луковицей. Фарш отжать от воды, добавить яйцо и соль по вкусу, все тщательно перемешать.

Получившуюся смесь разделить на 5 равных частей. Взять одну часть, приплюснуть на ладони (размер лепёшек должен быть с ладонь), в середину положить кусочки печени трески (20-25гр.) , двумя ладонями закрыть лепешку со всех сторон, так чтобы края немного заходили друг на друга. Получившуюся лепешку слегка сжать, чтобы получилась овальная котлета. Далее обвалять ее в сухарях и выложить на предворительно смазанный маслом противень. Сформировать остальные котлеты таким же образом.

Духовку разогреть до 180 градусов и готовить 20 минут в режиме “нижний нагрев”.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

На последние 5 минут можно выставить режим «верхний нагрев» или «гриль», при его наличии.
5 минут с одной стороны, 5 минут с другой стороны.

Горячие блюда из овощей

Вкусно и полезно!

В разделе “Горячие блюда из овощей” мы предлагаем вам попробовать приготовить интересные и вкусные блюда, которые возможно станут любимыми.

Мини печь может приготовить практически любые овощи. В мини печи они получаются не только вкусными, но и максимально полезными. Баклажаны, кабачки, тыква, батат, картофель, болгарский перец, свекла, морковь - все подходит для мини печи! Есть небольшая хитрость – овощи не нужно предварительно солить, так как соль приводит к обильному выделению сока, в результате чего овощи теряют свой вид и вкус. Подсаливать овощи лучше за несколько минут до готовности или сразу после того как вынули из духовки. Корнеплоды лучше запекать в фольге.

Овощные блюда прекрасно подойдут вегетарианцам, людям соблюдающим пост, а также всем тем, кто восхищается вкусом и ароматом печёных овощей!

simfer

Овощные котлеты

Ингредиенты

Картофель 2 шт.
Морковь 2 шт.
Лук-шалот - 1 шт.
Яйцо - 1 шт.
Мука - 2 ст. л.
Соль
Растительное масло
Зелень

Приготовление

Лук, морковь и картофель очистить и натереть на мелкой терке, добавить соль и яйцо, все перемешать.

Всыпать муку и снова перемешать. Консистенция не должна быть жидкой. Если понадобиться, то можно добавить еще муки. Туда же положить рубленую зелень, соль, перец по вкусу.

то можно добавить еще муки. Туда же положить рубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Противень застелить фольгой или пекарской бумагой, смазать растительным маслом. Из полученной массы сформировать котлеты. Сделать это можно ложкой, либо влажными руками.

Поставить в разогретую мини печь и выпекать при температуре 180 градусов 30 минут в режиме «нижний нагрев». За 15 минут до готовности поменять режим на «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у котлет сильно подрумянилась верхушка, то на последние 15 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Овощные котлеты прекрасно сочетаются со сметаной.

Картофельный гратен

Ингредиенты

Картофель - 6 шт.
Сливки - 250 гр.
Чеснок - 2 зубчика
Мускатный орех
Сыр – 150 гр.
Соль
Черный перец
Сливочное масло (для смазывания формы)

Приготовление

Картофель очистить и нарезать очень тонкими ломтиками. Чеснок очистить и раздавить в чесночном прессе.

Сливки смешать с солью, перцем и мускатным орехом, довести до кипения, слегка остудить. Добавить в сливки толченый чеснок, тщательно размешать. Смазать противень или форму для выпечки сливочным маслом, выложить картофель слоями, каждый слой равномерно заливая сливками.

Запекать в разогретой до 180°С мини печке 40-50 минут, в режиме «нижний нагрев». Тем временем натереть сыр на терке. Достать противень из печи, посыпать тертым сыром.

Увеличить температуру в мини печи до 200°С. Вернуть противень в духовую печь и запекать до золотистой корочки, примерно 10 мин в режиме «верхний нагрев»

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы сильно подрумянилась верхушка блюда, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Подавать со сметаной и свежей зеленью.

Салат из запеченных овощей

Ингредиенты

Баклажаны - 2 шт.
Помидоры - 3 шт.
Болгарский перец - 2 шт.
Зелень (базилик)
Оливковое масло - 2-3 ст. л.
Соль
Черный молотый перец

Приготовление

Овощи вымыть. Противень смазать маслом и выложить на него баклажаны, перец и помидоры. В баклажанах сделать проколы в 2-3 местах спицей или вилкой, также рекомендуется сделать по паре проколов в помидорах.

Поставить противень с овощами в разогретую до 180-200°С мини печь и запекать до того, как они приобретут мягкое состояние в режиме «нижний + верхний нагрев». Примерно через 20-25 минут будут готовы помидоры и перец. Баклажаны запекать около 40-50 минут. Они должны стать абсолютно мягкими.

Запеченные перцы вынуть из духовки и положить в целлофановый пакет, плотно замотать, оставить на 10 мин., чтобы они хорошо «пропотели», тогда шкурка легко снимется.

По готовности, все овощи очистить от шкурки и нарезать кубиками. Главное не терять все соки овощей, это основная заправка салата, а сока будет много и из помидоров, и из перца.

Нарезанные овощи смешать в миске, добавить измельченный базилик и кинзу, заправить подсолнечным маслом, посолить и поперчить по вкусу.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 500 гр.
Помидоры - 350 гр.
Сыр – 100 гр.
Чеснок - 3 зубчика
Соль
Перец

Приготовление

Баклажаны нарезать кружочками толщиной около 1 см., чтобы баклажаны не горчили, хорошо посолить и оставить на 30 минут.

Затем баклажаны промыть в холодной воде. Помидоры нарезать кружочками.

Чеснок мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Баклажаны выложить в форму для запекания, каждый кружок смазать чесноком.

На баклажаны выложить помидоры, немного посолить, поперчить. Посыпать баклажаны сыром, поставить в духовую печь.

Запекать при температуре 180 градусов в течение 25-30 минут в режиме «нижний нагрев». На последние 5 минут переставить противень на верхний уровень и включить режим «верхний нагрев».

Если вы любите вкус базилика, то им можно украсить блюдо.

Баклажан по-ближневосточному

Ингредиенты

Баклажан – 2 шт. больших или 4 шт. маленьких
Чеснок – 4 зубчика
Тхина – 500 гр.

Приготовление

В баклажане сделать несколько проколов, завернуть в фольгу и поставить в мини печь на 30 минут на режим «верхний нагрев» при температуре 200 градусов.

Вынуть, раскрыть фольгу. Баклажан разрезать по середине и добавить туда чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, и вернуть на 10 минут в мини печь на верхний уровень. Готовить в режиме «верхний нагрев».

Баклажан вынуть из фольги, подавать не счищая кожуры. Облить тхиной и посыпать свежей зеленью.

Можно добавить немного болгарского перца и перца чили. Это сочетание придаст блюду сладость и остроту.

Запеканка с белыми грибами

Ингредиенты

Картофель — 1 кг
Белые грибы — 500 г
Сливки жирные — 400 мл
Сыр твердый — 200 г
Сливочное масло — 100 г
Соль, перец

Приготовление

Картофель почистить и нарезать кружочками. Грибы нарезать пластинками. Сыр натереть на мелкой терке. Форму смазать сливочным маслом.

Выложить картофель, затем грибы, положить несколько кусочков сливочного масла, полить сливками, посолить, поперчить и посыпать сыром. Повторить таким образом еще один слой.

Накрыть противень фольгой и поставить в разогретую до 180 градусов мини печь на 40-50 минут. Готовить в режиме «нижний нагрев». По прошествии времени фольгу снять. Распределить тертый сыр по всему периметру блюда и поставить на верхний уровень на 10 минут, используя режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы сильно подрумянилась верхушка блюда, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Торт овощной с сырным кремом

Ингредиенты

Сметана - 300 гр.
Зелень - по вкусу
Мука пшеничная - 2 стакана
Сыр твердый - 100 гр.
Томаты – 3 шт.
Разрыхлитель теста - 1 ч.л.
Сыр сливочный «Филадельфия» - 350 гр.
Яйцо - 5 шт.
Кабачок – 1 кг.

Приготовление

Кабачок натереть на терке и отжать воду. В миску с кабачком добавить зелень, сметану (4 ст.л.), желтки. Белки пока убрать в сторонку – они понадобятся чуть позже (можно их поставить в холодильник для охлаждения, так они лучше взобьются). Твердый сыр натереть на мелкой терке и добавить в смесь к кабачкам. Муку и разрыхлитель теста просеять через сито и добавить в миску к остальными ингредиентам.

Хорошо перемешать, чтобы масса была однородной. Яичные белки достать из холодильника и взбить миксером до «твердого» состояния. В процессе взбивания к белкам добавить чуть соли. Понемногу ввести белки в тесто и аккуратно все перемешать.

Поделить тесто на 5 частей и выпечь 5 коржей в разогретой до 180 градусов мини печи на режиме «нижний нагрев».
Помидоры очистить от кожицы, разрезать, удалить семена и жидкость, оставив только плотную мякоть. Эту мякоть нарезать мелкими кубиками.

Приготовить крем. В чистую чашу выложить оставшуюся сметану, добавить сыр «Филадельфия» и взбить крем до получения однородной массы.

Остывшие коржи промазать кремом, проложить рублеными помидорами и соединить в торт. Верхний слой промазать кремом и посыпать твердым сыром.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Печеный картофель с селедочным соусом

Ингредиенты

Картофель – 6 шт.
Филе сельди – 400 гр.
Луковица – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Укроп – небольшой пучок
Сметана – 600 гр.
Соль
Растительное масло

Приготовление

Картофель тщательно помыть. Проколоть в нескольких местах зубочисткой, натереть солью и растительным маслом.

Каждую картофелину завернуть в фольгу. Отправить в разогретую до 200 градусов мини печь на 60 мин. в режиме «нижний нагрев». Для проверки готовности проткнуть картофель зубочисткой - она должна легко входить в картофелину.

Приготовить соус. Мелко нарезать сельдь, лук, чеснок и укроп. Добавить сметану и все перемешать. При необходимости добавить немного соли.
Готовый картофель вынуть из фольги, разрезать вдоль и у каждой половинки продавить вилкой середину. Разложить соус по половинкам и подавать, украсив зеленью.

Соус можно заменить на Форшмак.
Чтобы его приготовить Вам потребуется

Ингредиенты

Селедка – 2 шт.
Яйцо – 2 шт.
Яблоки кислые – 2 шт.
Хлеб белый – 2 ломтика
Молоко - 1/2 стакан
Лук репчатый – 1 шт.
Сливочное масло – 100 гр.

Приготовление

Селедку очистить, удалить внутренности и косточки. Ломтики белого хлеба залить молоком, чтобы он размяк, предварительно срезав с него корочку. Яйца отварить вкрутую. Лук и яблоки очистить. Все эти ингредиенты провернуть через мясорубку вместе со сливочным маслом. Полученный фарш тщательно перемешать. Можно добавить специи по вкусу. Перед подачей Форшмак можно смешать со сметаной.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Можно добавить немного болгарского перца и перца чили.
Это сочетание придаст блюду сладость и остроту.

Пирог с грибами и картофелем

Ингредиенты

Для теста:
Молоко – 100 мл.
Дрожжи сухие - 7–10 гр.
Сахар - 0.5 ч.л.
Яйцо – 1шт.
Растительное масло - 1 ст.л.
Мука – 250 гр.
Соль

Начинка

Грибы - 300 гр.
Картофель - 400 гр.
Лук - 150 гр.
Сыр - 150 гр.
Сметана (или майонез)

Приготовление

В теплое молоко добавить сахар и дрожжи. Поставить в теплое место. Примерно через 15 минут опара должна подняться. Яйцо взбить с солью. Добавить растительное масло, перемешать. Добавить подошедшие дрожжи, перемешать. Добавить муку, замесить не очень крутое тесто. Миску с тестом накрыть полотенцем или затянуть пленкой, поставить в теплое место.

Примерно через 30-40 минут тесто должно подняться. Лук и грибы нарезать. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Картофель (слегка отваренный) нарезать очень тонкими ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Форму немного смазать маслом.

Тесто раскатать толщиной примерно 3 мм. и выложить в форму так, чтобы были бортики.
Тесто немного смазать сметаной. Выложить грибы, присолить, поперчить. Поверх грибов выложить лук. На лук выложить картофель и немного его посолить. Верх смазать сметаной и посыпать сыром.

Поставить в разогретую до 180 градусов мини печь, выпекать в течении 50 минут в режиме «нижний нагрев». За 10 минут до готовности поменять режим на «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

При подаче можно посыпать зеленью и подавать со сметаной.

Свекольный бургер

Ингредиенты

Булка – 3шт.
Свекла – 3 шт.
Яйцо - 1 шт.
Манка – 100 гр.
Соль
Перец

Приготовление

Свеклу помыть, очистить, натереть на мелкой терке и выложить в миску. Если образовалось много жидкости, то свеклу отжать.

В свеклу добавить яйцо, манку, соль и молотый перец по вкусу и тщательно всё перемешать. Из полученной массы сформировать плоские котлеты диаметром не более булки для бургера. Получившиеся котлеты выложить в форму, предварительно смазанную маслом и присыпанную мукой.

Выпекать 20-25 мин, при температуре 160°С в режиме “нижний верхний нагрев”. Бургер можно наполнить ингредиентами по Вашему вкусу!

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если вы хотите, чтобы у котлет сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут (5 минут с одной стороны котлеты и 5 с другой) можно выставлять режим «гриль», при его наличии.

Это блюдо с лёгкостью можно превратить в детское лакомство!
Для этого нам нужно по особому подготовить свеклу.
Помытые и очищенные от кожуры клубни завернуть в фольгу и поместить в разогретую до 220°С мини печь. Готовить до ее размягчения, примерно 35-45 мин. в режиме “нижний нагрев”, или “нижний нагрев + конвекция”, при его наличии. Из запеченной свеклы сформировать котлеты и запечь.

Выпечка

Вкусно и сладко!

Доставьте себе удовольствие и не только по праздникам!
В разделе «выпечка» мы представляем вам несложные рецепты вкусных десертов.

Готовьте с удовольствием, ешьте с наслаждением!

simfer

Торт «День – Ночь»

Ингредиенты

Сгущёнка – 1 банка
Яйца – 4 шт.
Мука – 4ст. л.
Разрыхлитель
Сметана – 200 гр.
Сахар – 4 ст.л.
Какао- 2 ст. л.

Приготовление

Сгущенку смешать с яйцами и мукой, добавить разрыхлитель. Тесто разделить на две части. В одну из частей добавить 2 ст. ложки какао.

Выпечь два коржа: светлый и темный. Коржи выпекать 20-30 минут в режиме «нижний нагрев» в предварительно разогретой до 180 градусов мини печи. Готовые коржи разрезать по горизонтали, чтобы получилось четыре части.

Приготовить крем. Для этого взбить сметану с сахаром до плотной консистенции. Коржи промазать кремом.

При наличии в мини печи режима конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Если у вас модель с литражом более 34 литров, то можно выпекать 2а коржа одновременно.

Верхнюю часть коржа можно полить растопленным шоколадом или сгущенным молоком, по желанию. Натертая цедра лимона, или апельсина придаст пикантных вкус крему (по желанию).
Этот торт прекрасно сочетается с ванильно-шоколадным мороженым.

Фруктовый торт

Ингредиенты

Растительное масло – 3 ст. л.
Песок- 1,5 стакана
Яйцо – 3 шт.
Сметана – 3 ст. л.
Мука – 1 стакан
Разрыхрытель
Манка
Фрукты по вкусу

Приготовление

Для приготовления теста смешать песок (3 ст.л), три желтка, сметану, масло, добавить муку (чуть меньше стакана). Ингредиенты перемешать, чтобы получилось густое тесто. В него добавить разрыхрытель (или соду гашеную уксусом).

Полученную смесь выложить в форму для выпечки, предварительно смазанную маслом и присыпанную манкой. Печь разогреть до 180 градусов и поставить корж выпекаться на 20-30 мин. до появления «затянутой» корочки. Использовать режим «нижний нагрев». Корж достать и на него выложить фрукты. Печь не рекомендуется отключать.

Для приготовления безе взбить 3 белка с ¾ ст. песку до получения «твердой» консистенции. Безе выложить поверх фруктов и поставить назад в мини печь на 10-15 минут.

При наличии в мини печи режима конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

В качестве фруктов можно использовать персики, сливы, виноград без косточек, бананы.

Итальянской шоко-торт

Ингредиенты

Темный шоколад – 250 гр.
Миндаль – 100 гр.
Яйца – 4 шт.
Сливочное масло – 80 гр.
Сахарный песок – 170 гр.

Приготовление

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре и взбить его с сахаром до образования воздушной консистенции. Желтки отделить от белков и добавить в масло, постоянно помешивая. Плитку шоколада растопить на водяной бане и влить в массу.

Миндаль измельчить, добавить в него 2 столовые ложки сахара и всыпать туда же. Белки. взбить до плотной пены и аккуратно вмешать их в общую массу.

Получившееся тесто выложить в форму и запекать при режиме «нижний нагрев», при температуре 180 градусов в течение 20-25 минут.

При наличии в мини печи режима конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Шоко торт идеально сочетается с шариком шоколадного мороженного и свежими ягодами.

Пирог с вареньем

Ингредиенты

Сливочное масло– 100 гр.
Яичный желток – 3 шт.
Растительное масло – 5 мл.
Сахар – 100 гр.
Соль – 1 ч.л.
Разрыхлитель – ½ ч. л.
Мука – 250 гр.
Варенье – 150 мл.

Приготовление

Просеять муку, смешать ее с сахаром и солью. В полученную смесь добавить яичные желтки и нарубленное сливочное масло. Все перемешать, чтобы получилась однородная масса. Полученное тесто тщательно вымесить и поставить в холодильник на 30 минут.

Мини-печь разогреть до 180 градусов. Тесто достать из холодильника и раскатать в пласт толщиной в 2-3 см.

Отрезать от него третью часть и отложить в сторону. Противень смазать растительным маслом. Выложить на противень пласт теста большого размера, далее на него выложить варенье. Из оставшегося теста нарезать полоски и выложить их поверх варенья. Поставить пирог выпекаться на 35 минут на режим “нижний нагрев”.

При наличии в мини печи режима конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Из оставшихся белков можно сделать безе!
Ингредиенты:
3 белка
Сахар или сахарная пудра - 160 — 175 гр.
Лимонная кислота – щепотка
Мини печь должна быть предварительно нагрета до 160°С, затем поставить в нее противень с безе и через 5 мин выключить печь. Доставать безе, когда духовка полностью остынет.

Морковный торг

Тесто

Мука – 200 гр.
Сахар – 200 гр.
Морковь – 200 гр. (2-3 морковки)
Растительное масло - 150 мл.
Грецкие орехи - 100 гр.
Яйцо – 3 шт.
Цедра апельсина – 1 шт.
Корица - 1 ч.л.
Разрыхлитель – 1 ч.л.
Мускатный орех - 1/2 ч.л.

Крем

Сливки до 40% жирности – 200 мл.
Сливочный сыр Филадельфия - 150 гр.
Сахар - 100 гр

Приготовление коржа

Морковь почистить, натереть на мелкой терке. Отложить. Счистить цедру с апельсина, используя мелкую терку. Орехи измельчить. Отложить.В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех.

Яйца с сахаром тщательно взбить миксером до воздушной консистенции. Добавить масло, еще раз взбить. Ввести морковь, цедру апельсина, грецкие орехи, немного взбить. Далее частями добавлять сухую смесь из миски, тщательно вымешивая снизу вверх.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить тесто, поставить в разогретую до 180 градусов мини печь. Выпекать до готовности примерно 35-40 минут в режиме “нижний нагрев”. Готовый корж остудить. Затем разрезать корж на две неравные части.

Приготовление крема

Сливки взбить до плотного состояния, затем ввести сахар и снова взбить.
Далее ввести сливочный сыр и взбить до получения однородной массы.
Равномерно выложить крем на нижний (большой) корж. Накрыть вторым коржом.
Смазать поверхность и бока торта кремом.
Оставить на пропитку на 1-2 часа.

Немецкий Брецель

Ингредиенты

Мука – 600гр.
Сухие дрожжи – 10 гр.
Сахар – 1 ст.л.
Сливочное масло – 70 гр.
Молоко – 350 мл.
Яйцо – 1шт.
Сода – 150 гр.
Соль мелкая
Соль крупная

Приготовление

Муку просеять, добавить в нее дрожжи и сахар. Молоко довести до кипения и влить в муку. Масло растопить, присолить и вылить в чашу. Из полученной смеси замесить тесто и оставить его на 30 минут.

Поднявшееся тесто вымесить, разделить на части и раскатать в полоски длинной 20-30 см.. Полоски закатать в кренделя.

В кастрюле вскипятить воду, добавить в нее соду и опускать в нее кренделя по очереди на 20-30 секунд. В воде брецель должен увеличиться и всплыть. Брецель вытащить шумовкой, дать воде стечь.

Противень смазать маслом и присыпать мукой, на него выложить брецеля. На каждом сделать большие надрезы сверху и посыпать крупной солью. Выпекать 20-30 минут на режиме «нижний нагрев» при температуре 180 градусов. На последние 5 минут можно включить режим «верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Брецель идеально сочетается с творожным сыром и зеленью. Идеальная закуска!

Детское меню

Детские вкусняшки!

Если Вы предпочитаете готовить детям отдельно, мини печь Simfer предоставляет вам такую возможность.

Детское меню должно быть питательным, мягким и вкусным.
Поэтому блюда предполагают использование измельчённых ингредиентов.
В отварном и запечённом виде для детей еда самая полезная.
И не забывайте весело украсить блюда при их подаче.

simfer

Плов с мясом

Ингредиенты

Говяжья вырезка – 200 гр.
Рис – 80 гр.
Морковь – ½ шт.
Лук – 1/2 головки
Оливковое масло - 1 ч.л.
Соль

Приготовление

Мясо промыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с горячей водой и довести до кипения. Первую воду слить.

В пустую кастрюлю положить кусочки мяса. Рис вымыть и выложить к мясу. В кастрюлю добавить мелко нарубленный лук, нарезанную морковь и посолить. Вскипятить чайник и добавить в кастрюлю 150 мл. воды и чайную ложку оливкового масла.

Поставить кастрюлю на конфорку и варить помешивая, до загустения. Затем, прикрыв крышкой, переставить в предварительно разогретую до 160 градусов печь и томить 45 минут, при использовании режима «нижний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Пудинг рыбный

Ингредиенты

Филе рыбы – 350 гр.
Картофель – 3 шт.
Молоко – 250 мл.
Яйца куриные – 4 шт.
Панировочные сухари
Соль

Приготовление

Сварить картофель, размять и развести молоком. Рыбу отварить и очистить от кожи и костей. Смешать с картошкой. Желтки отделить от белков и добавить в смесь. Белки взбить и аккуратно вмешать в массу. Чуть присолить.

Формочку смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями. Получившуюся массу выложить в форму для выпечки.

Поставить запеканку в мини печь, предварительно разогретую до 180 градусов. Выпекать пудинг 30-40 минут - до светло золотистой корочки, используя режим «нижний нагрев». Можно подавать вместе со сметаной низкой и средней жирности.

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Макаронная запеканка

Ингредиенты

Макароны или вермишель - 200 гр.
Масло сливочное - 40 гр.
Молоко - 1 стакан
Яйца - 1 шт.
Сыр - 150 гр. (по желанию)
Оливковое масло
Сахар - 0,5 стакана
Соль

Приготовление

Отварить макароны, откинуть их на дуршлаг и чуть сбрызнуть их оливковым маслом, чтобы не слиплись. Если макароны слишком крупные, то измельчить их.

Для соуса подогреть молоко. Добавить в молоко смесь из яйца, сахара и соли, тщательно взбить. Сыр натереть на терке, добавить в соус. Готовый соус смешать с макаронами и выложить в формочки заранее смазанные маслом. Сверху посыпать оставшимся тертым сыром.

Поставить запеканку в мини печь, разогретую до 160 градусов. Выпекать запеканку 20 минут, до появления светло-золотистой корочки, используя режим «нижний и верхний нагрев» и далее еще 5-7 минут на режиме «верхний нагрев».

Сладкая запеканка из вермишели

Ингредиенты

Яблоко - 3 шт.
Вермишель – 300 гр.
Яйцо – 3 шт.
Масло сливочное – 30 гр.
Соль
Песок - 100 гр.
Молоко - 100 гр.
Корица
Сахарная пудра

Приготовление

Вермишель сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Взбить 3 яйца с молоком. Половину вермишели выложить на противень, смазанный маслом. Взбить 3 яйца, смешать с молоком и залить половиной яично-молочной смеси.

Яблоки очищенные от кожуры нарезать соломкой, ошпарить кипятком, смешать с песком и корицей и выложить на слой вермишели. Сверху закрыть яблоки оставшейся вермишелью и залить яично-молочной смесью. Закрыть вермишель пластинками яблок. Яблоки присыпать сахарной пудрой и корицей.

Растопить сливочное масло и полить им запеканку. Мини печь предварительно разогреть до 180 градусов и запекать запеканку в течение 20 минут на режиме «нижний + верхний нагрев».

Суфле из апельсинов

Ингредиенты

Апельсин - 2 шт.
Песок - 150 гр.
Молоко - 500 мл.
Масло сливочное - 50 гр.
Мука - 80 гр.
Яйцо – 4 шт.
Соль

Приготовление

Растопить в кастрюле сливочное масло, смешать с мукой и, помешивая добавлять молоко, апельсиновую цедру, соль, песок. Смесь кипятить на слабом огне 20 минут. Снять с огня, слегка остудить и добавить желтки. Белки взбить в пену и добавить в остывшую смесь.

Выжать апельсиновый сок и вылить в суфле.

Получившуюся массу выложить в форму, предварительно смазанную маслом, и поставить в мини печь примерно на 15 минут на режим «нижний нагрев» и еще на 5 минут на режим «верхний нагрев».

При подаче верх можно смазать апельсиновым джемом и присыпать сахарной пудрой. В летний период суфле великолепно сочетается с шариком сливочного мороженного.

Сырники

Ингредиенты

Творог – 400 гр.
Яйца – 2 шт.
Мука – 2 ст.л
Изюм - 50 гр.
Песок
Соль
Сода, уксус
Масло

Приготовление

Творог выложить в миску. Желтки отделить от белков и добавить в творог. Всыпать муку, изюм и посолить, добавить сахар, гашенную соду.

Белки взбить в пену и осторожно помешивая ввести в творожную массу.

Разогреть сковородку, добавить растительное масло. Творожную массу выкладывать столовой ложкой на сковородку, слегка обжаривая с обеих сторон. Далее выложить сырники на противень и поставить в предварительно разогретую до 130 градусов мини печь на 15 минут на режим «нижний + верхний нагрев».

При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Подавать со сметаной, вареньем, джемами.

Домашний йогурт

Рецепт для моделей с литражом 45 л., в которых есть функция приготовления йогурта.

Ингредиенты

Свежее молоко - 2 л.
Свежий натуральный йогурт – 1 уп.
Сахар - 4 ст.л. (по желанию)

Стеклянные банки – 0,5л. с широким горлом – 4 шт.

Приготовление

Молоко вылить в кастрюлю и подогреть до 80 градусов. В момент, когда молоко начнет закипать, снять кастрюлю, накрыть крышкой и оставить остужаться до 38-40 градусов.

Пока молоко остывает, простерилизуйте банки, столовую ложку и венчик, В остывшее молоко добавить йогурт и сахар. Все тщательно перемешать и разлить по банкам.

Разогреть духовку в режиме «Йогурт». Поставить банки на 1-ую полку и готовить 5 часов.

По окончании времени достать банки, остудить, закрыть крышками и убрать в холодильник на 8-10 часов.

Преимущества мини-печей Simfer

- Обширный диапазон температур
- Оптимальный набор функций
- Лёгкость в уходе
- Безопасность эксплуатации
- Удобство в использовании
- Экономный расход электроэнергии
- Эффектный дизайн корпуса

M 4573

M 4579

M 4572

M 4029

M 4040

M 4071

M 3522

M 3524

M 3528