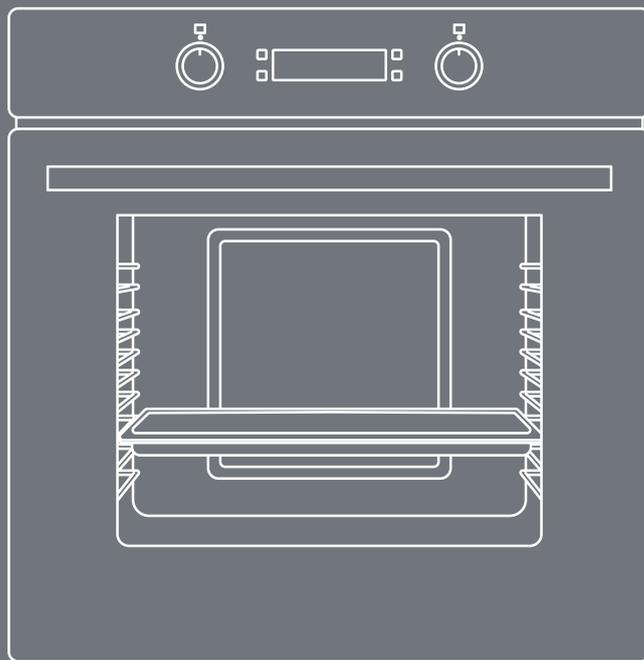


W

WOLLMER

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Духовой шкаф
X80 Monolith



ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА

Вам понадобятся:

- Тушка курицы – 1,8 кг
- Лимон – 1 шт.
- Жидкий мёд – 1 ст. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Соль – 1 кг



Как готовить?

Шаг 1: Разогрейте духовку до 180°C.

Шаг 2: В отдельной ёмкости соедините мёд и растительное масло.

Шаг 3: Помойте лимон, обсушите его и сделайте глубокие надрезы по всему лимону.

Шаг 4: В тушку курицы вложите целый лимон.

Шаг 5: В форму для запекания выложите всю соль и разровняйте её. На соль положите курицу спинкой вниз. Для удобства свяжите ножки курицы кулинарной нитью.

Шаг 6: Обмажьте курицу соусом из мёда и масла. Оберните фольгой ножки и крылышки. Поставьте курицу в духовку. Периодически открывайте духовку и смазывайте курицу остатками соуса.

Готовность птицы легко проверить с помощью ножа: если нож входит легко и вытекает светлый сок, значит блюдо готово.

Сытное универсальное блюдо вкусно порадует даже большую семью. Румяную курицу с аппетитной корочкой можно подавать с гарниром как второе блюдо на обед или отдельным блюдом на ужин.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Вам понадобятся:

- Свиные ребрышки – 1,5 кг
- Чеснок – 4-5 зубчиков
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Соевый соус – 2 ст. л.
- Мёд – 2 ст. л.
- Уксус (яблочный или винный) – 2 ст. л.
- Паприка (по желанию) – 1 ч. л.
- Молотый черный перец – 1 ч. л.
- Соль – 1 ч. л.



Как готовить?

Шаг 1: Вымойте ребрышки под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем.

Шаг 2: Снимите пленку с обратной стороны ребрышек, если она осталась.

Шаг 3: Подготовьте маринад. В небольшой миске смешайте оливковое масло, соевый соус, мёд, уксус, измельчённый чеснок, паприку, черный перец, соль, тимьян. Хорошо перемешайте ингредиенты, чтобы они образовали однородный соус.

Шаг 4: Натрите свиные ребрышки маринадом с обеих сторон.

Шаг 5: Заверните ребрышки в пленку или фольгу и оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 1-2 часа, лучше на ночь.

Шаг 6: Разогрейте духовой шкаф до 180°C.

Шаг 7: Выложите ребрышки на противень или в жаропрочную форму. Если используете противень, выложите его фольгой для легкости очистки.

Шаг 8: Накройте блюдо фольгой и поставьте в предварительно разогретую духовку. Выпекайте 1,5-2 часа.

Шаг 9: Снимите фольгу и продолжайте запекать ребрышки еще 15-20 минут, чтобы они подрумянились и стали хрустящими. Можно также включить верхний гриль в духовке на 5-10 минут, чтобы получить золотистую корочку.

Шаг 10: Дайте ребрышкам немного отдохнуть перед нарезкой. Это поможет сохранить соки внутри.

СОВЕТ: Для усиления вкуса можно полить ребрышки соусом барбекю за 10 минут до конца запекания

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Вам понадобятся:

- 800 г свинины/говядины (вырезка или карбонад)
- 2-3 картофелины
- 2 помидора
- 1 крупная луковица
- 150 г твердого сыра
- 2-3 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка сушеного орегано (по желанию)
- 1 ч. ложка сушеного базилика (по желанию)
- 1 ч. ложка паприки
- Соль и черный перец по вкусу



Как готовить?

Шаг 1: Нарежьте свинину (или говядину) на тонкие кусочки (по 1-1,5 см) и отбейте их с обеих сторон.

Шаг 2: Посолите и поперчите мясо по вкусу. Для дополнительного аромата можно добавить сушеный орегано и базилик.

Шаг 3: Очистите картофель и нарежьте его тонкими кружками (0,5 см толщиной). Лук нарежьте полукольцами. Помидоры нарежьте кружками. Чеснок мелко нарежьте или пропустите через пресс.

Шаг 4: В небольшой миске смешайте майонез с измельченным чесноком. Это будет ваш соус для мяса.

Шаг 5: Разогрейте духовку до 180°C.

Шаг 6: Выложите мясо в жаропрочную форму или на противень.

Шаг 7: Смажьте каждый кусочек мяса майонезом с чесноком.

Шаг 8: Сверху на мясо уложите кружки картофеля, лука и помидоров в последовательности по вашему выбору.

Шаг 9: Накройте форму фольгой и поставьте в предварительно разогретую духовку.

Шаг 10: Выпекайте 40-50 минут, пока картофель и мясо не станут мягкими.

Шаг 11: Снимите фольгу, посыпьте сверху тертым сыром и верните в духовку. Запекайте еще 10-15 минут, пока сыр не расплавится и не подрумянится.

Шаг 12: Выньте блюдо из духовки и дайте немного остыть перед подачей.

СОВЕТ: Для более насыщенного вкуса вы можете добавить в соус немного горчицы или столовую ложку томатной пасты.

ЯБЛОКИ С КОРИЦЕЙ И МЁДОМ

Вам понадобятся:

- Кислые яблоки – 3 шт.
- Сахар – 1 ч.л.
- Мёд – 3 ч.л
- Молотая корица – 0,5 ч.л.



Как готовить?

Шаг 1: Разогрейте духовку до 200°C.

Шаг 2: Помойте яблоки и обсушите бумажным полотенцем. Снимите тонким слоем кожуру и аккуратно удалите сердцевину.

Шаг 3: Смешайте на тарелке сахар и корицу. Обваляйте яблоки срезанной частью в смеси.

Шаг 4: В форму для запекания постелите фольгу и положите туда яблоки. Налейте в каждое яблоко по чайной ложке мёда.

Шаг 5: Запекайте яблоки 20–30 минут. После приготовления подождите, чтобы яблоки немного остыли. Перед подачей посыпьте блюдо сахарной пудрой.

Любимый десерт из детства, в котором гармонично сочетаются лёгкая фруктовая кислинка и нежная медовая сладость. Запечённые яблоки — это отличный вариант, когда хочется приготовить что-то вкусно-полезное на скорую руку.

БЕЗЕ КЛАССИЧЕСКОЕ

Вам понадобятся:

- Яичные белки – 4 шт.
- Сахарная пудра – 150 г
- Лимонный сок – 1 ч.л.



Как готовить?

Шаг 1: Постелите на противень бумагу для выпечки. Разогрейте духовку до 100-130°C.

Шаг 2: Аккуратно отделите белки от желтков. Белки поместите в большую сухую ёмкость и взбейте миксером до мягкой упругой пены. Небольшими порциями добавляйте сахарную пудру. Всё тщательно взбейте до плотной блестящей пены.

Шаг 3: Добавьте 1 ч.л. лимонного сока и взбивайте еще 2-3 минуты.

Шаг 4: Белковую массу выложите в кондитерский мешок или возьмите чайную ложку для выкладывания массы на противень.

Шаг 5: С помощью кондитерского мешка или чайной ложки сформируйте безе на противне.

Шаг 6: Подсушивайте безе 1,5-2 часа. Готовое безе должно легко отходить от бумаги.

Лёгкий французский десерт красиво дополнит любой торт или пирожное. А также порадует вас как отдельная сладость. Сочетайте безе с фруктами, ягодами, шоколадом, соусами и наслаждайтесь изысканной гармонией вкуса.

ШАРЛОТКА

Вам понадобятся:

- Яблоки — 4-5 средних (около 600-700 г)
- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 150 г
- Разрыхлитель теста — 1 ч. ложка
- Корица (по желанию) — 1 ч. ложка
- Ванильный сахар (по желанию) — 1 ч. ложка
- Соль — щепотка
- Масло растительное — для смазывания формы
- Сахарная пудра — для посыпки (по желанию)



Как готовить?

Шаг 1: Разогрейте духовку до 180°C;

Шаг 2: Очистите яблоки от кожицы и сердцевины. Нарежьте их на небольшие кусочки или дольки. Если хотите, можно посыпать их корицей и немного сахаром для дополнительного вкуса.

Шаг 3: В глубокой миске взбейте яйца с сахаром до получения светлой и воздушной массы (примерно 2-3 минуты с помощью венчика или миксера).

Шаг 4: Постепенно добавляйте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем теста.

Шаг 5: Смажьте форму для выпечки растительным маслом или выстелите её пергаментной бумагой.

Шаг 6: Вылейте половину теста в форму и равномерно распределите его по дну.

Шаг 7: Выложите нарезанные яблоки поверх теста.

Шаг 8: Залейте оставшееся тесто поверх яблок, равномерно распределив его ложкой или шпателем.

Шаг 9: Поставьте форму в предварительно разогретую духовку и выпекайте примерно 35-40 минут, пока пирог не станет золотистым и не пройдет тест на сухую зубочистку (вставьте зубочистку в центр пирога – она должна выйти чистой).

Шаг 10: Выньте шарлотку из духовки и дайте ей немного остыть в форме, затем аккуратно переложите на решетку для полного остывания.

Шаг 11. Перед подачей посыпьте пирог сахарной пудрой по желанию.

СОВЕТ: Шарлотку можно подавать теплой или холодной. Она отлично сочетается с шариком ванильного мороженого или ложечкой взбитых сливок.

ЛАЗАНЬЯ

Вам понадобятся:

- 12 листов лазаньи (сухих)
- 500 г мясного фарша (говядина/свинина)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 400 г томатов в собственном соку (можно использовать томатный соус)
- 200 г сыра моцарелла
- 100 г сыра пармезан
- 300 г рикотты или творога
- 500 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. муки
- Соль и перец по вкусу
- Оливковое масло для жарки



Как готовить?

Шаг 1: Приготовление соуса болоньезе. Нагрейте сковороду на среднем огне, добавьте немного оливкового масла. Обжарьте лук до прозрачности, затем добавьте чеснок и готовьте еще 1 минуту. Добавьте фарш, разомните его вилкой и жарьте до золотисто-коричневого цвета. Влейте томаты или томатный соус, посолите и поперчите по вкусу. Тушите на слабом огне 15-20 минут, периодически помешивая.

Шаг 2: Приготовление соуса бешамель. В небольшой кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне. Добавьте муку и постоянно помешивайте, чтобы получилась однородная масса. Постепенно влейте молоко. Готовьте, пока соус не загустеет. Посолите и поперчите по вкусу.

Шаг 3: Разогрейте духовой шкаф до 180°C. Выложите немного мясного соуса на дно формы для запекания.

Шаг 4: Выложите слой листов лазаньи, затем снова мясной соус, рикотту и немного соуса бешамель.

Шаг 5: Повторяйте слои, пока все ингредиенты не будут использованы. Завершите слоем соуса бешамель и посыпьте натертой моцареллой и пармезаном.

Шаг 6: Накройте форму фольгой и выпекайте 25-30 минут.

Шаг 7: Снимите фольгу и выпекайте еще 10-15 минут, пока сыр не подрумянится.

Шаг 8: Достаньте лазанью из духовки и дайте ей немного остыть перед нарезкой.

Блюдо, которое получило признание во всем мире, - это лазанья. Вкусная и сытная, она идеально подходит для воскресного обеда или ужина в холодное время года.

WOLLMER