

LEOMAX

Книга рецептов



TV
ТОВАР

Вкуснейшая овсяная каша

На 1 порцию

Ингредиенты:

- 200 мл молока
- 100 г овсяных хлопьев
- Щепотка соли
- ½ ч.л. ванили
- Джем (вишневый, персиковый, черничный или яблочный).

Способ приготовления:

1. В сотейнике (глубокая сковорода) смешать все ингредиенты, кроме джема, и довести до кипения.
2. Готовить на слабом огне, периодически помешивая, до готовности (см. инструкцию на упаковке).
3. Положить в тарелку, добавить джем по вкусу.

Картофельная пицца на завтрак

На 3-5 порций

Ингредиенты:

- 200 г тертого сырого картофеля
- 3 взбитых яйца
- Несколько кусочков предварительно обжаренного бекона
- 50 г тертого сыра
- 1 ½ ч.л. оливкового масла
- Специи (по вкусу)

Способ приготовления:

1. Сотейник (глубокую сковороду) нагреть на среднем огне.
2. В неглубокой емкости смешать тертый картофель, оливковое масло и специи. Переложить в сотейник и равномерно распределить.
3. Обжаривать около 5 минут до получения коричневатого оттенка. Перевернуть и обжарить с другой стороны.
4. Полить взбитым яйцом, накрыть слоем бекона и посыпать сыром.
5. Накрыть сковороду крышкой и готовить, пока яйцо не загустеет (примерно 5 минут).
6. Переложить на тарелку, разрезать на части и подать на стол.

Блинные с черникой

На 4-6 порций

Ингредиенты:

- 400 г пшеничной муки
- 1 ½ ч.л. пищевого разрыхлителя
- Щепотка соли
- 1/3 стакана сахарного песка
- 4 крупных яйца
- 400 мл цельного молока
- 1 ч.л. ванильной эссенции
- 100 г черники
- Сахарная пудра (для украшения)

Способ приготовления:

1. В глубокой посуде смешать муку, разрыхлитель, сахар и соль.
2. В посуде среднего размера взбить яйца с молоком и ванильной эссенцией.
3. Прodelать по центру муки лунку и влить в нее получившуюся смесь. Замесить.
4. Поставить сковороду на средний огонь. Залить тесто в соответствии с желаемым размером блинчиков. Положить сверху несколько ягод черники. Выпекать до образования пузырьков.
5. Перевернуть и готовить до образования легкой золотистой корочки.
6. Украсить сахарной пудрой. Подавать горячими.

Горячие бутерброды с помидором и сыром

На 4 порции

Ингредиенты:

- 8 кусочков цельнозернового хлеба
- 1 крупный помидор, нарезанный тонкими кружочками
- 200 г сыра «Чеддер», тонко нарезанного

Способ приготовления:

1. Стейник (глубокую сковороду) нагреть на слабом огне.
2. Взять 4 ломтика хлеба. На каждый положить помидор и сыр. Накрыть оставшимся хлебом.
3. Положить 2 бутерброда в стейник и обжаривать 2-3 минуты до образования золотистой корочки.
4. Перевернуть бутерброды другой стороной и готовить, пока сыр не расплавится.
5. Выложить готовые бутерброды на тарелку.
6. Подавать горячими.

Креветки и овощи в кляре

На 4-6 порций

Ингредиенты:

- 900 мл растительного масла
- 300 г сухой смеси для кляра, приготовленной в соответствии с инструкциями на упаковке
- 1 небольшой батат (*сладкий картофель*), очищенный и тонко нарезанный
- ½ луковицы среднего размера, нарезанной полукольцами
- 1 средний кабачок, нарезанный кружочками
- 450 г королевских креветок, полностью очищенных
- Соевый соус

Способ приготовления:

1. Положить на противень бумажные полотенца.
2. Кастрюлю поставить на средний огонь. Налить масло и разогреть его.
3. Овощи и креветки обмакнуть в кляр, аккуратно опустить в масло и обжарить до легкой золотистой корочки.
4. При помощи щипцов или шумовки достать готовые креветки и овощи. Выложить на бумажные полотенца для просушки. Подавать горячими, с соевым соусом.

Домашняя пицца с сыром и мясом

На 6 порций

Ингредиенты:

- 100 г тертого сыра
- 200 г говяжьего фарша, поджаренного и измельченного
- ¼ ч.л. соли
- 50 г красного лука, мелко нарезанного
- 1 упаковка (450 г) готового теста для пиццы
- 100 мл готового соуса для пиццы

Способ приготовления:

1. Смешать сыр, фарш, соль и лук в средней емкости. Отставить.
2. Сковороду смазать растительным маслом и нагреть.
3. Раскатать тесто так, чтобы оно умещалось в сковороде. Поджаривать 3-4 минуты до золотистой корочки.
4. Перевернуть тесто, положить на него пасту и ранее приготовленную начинку.
5. Накрыть крышкой и готовить 10-12 минут, пока сыр не растает и начинка не прогреется. Подавать сразу на стол.

Кесадилья с курицей и сыром

На 4 порции

Ингредиенты:

- 4 пшеничных лепешки
- 60 г тертого сыра
- 200 г курицы, мелко нарезанной и обжаренной
- 1 банка (200 г) зеленых чилийских перцев, просушенных и нарезанных кубиками
- 1 банка (60 г) маслин, просушенных и нарезанных кружочками

Способ приготовления:

1. Сквороду нагреть на среднем огне.
2. Положить в нее лепешку. На одну половину лепешки положить $\frac{1}{4}$ часть сыра, курицу, перец и маслины. Накрыть другой половиной.
3. Готовить до образования золотисто-коричневой корочки. Перевернуть и готовить, пока сыр не расплавится.
4. Повторить то же самое с остальными лепешками.
5. Перед подачей на стол разрезать каждую кесадилью пополам.

Паста с креветками

На 4 порции

Ингредиенты:

- 450 г спагетти
- 1 ст.л. оливкового масла
- 450 г крупных креветок, полностью очищенных
- 2 крупных помидора, мелко нарезанных
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 150 г молодого шпината
- Соль и молотый черный перец (по вкусу)

Способ приготовления:

1. Положить спагетти в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до полуготовности.
2. Просушить, сбрызнуть маслом и перемешать. Отставить в сторону.
3. В разогретый сотейник (глубокую сквороду) положить креветки, помидоры и чеснок. Жарить на растительном масле около 3 минут, часто помешивая, пока креветки не потемнеют.
4. Добавить шпинат и перемешать. Готовить на среднем огне.
5. Выложить в сотейник пасту и перемешать. Приправить солью и перцем.

Жареный рис на скорую руку

На 4-6 порций

Ингредиенты:

- 500 г вареного белого риса
- 150 г смеси моркови и гороха, размороженных в микроволновой печи (если ранее были заморожены), просушенных (если в консервах)
- $\frac{1}{2}$ маленькой луковицы, нарезанной полукольцами
- 2 полоски измельченного жареного бекона
- 1 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. соевого соуса

Способ приготовления:

1. В сотейник (глубокую сквороду) налить масло и нагреть на среднем огне.
2. Добавить лук и обжарить до полупрозрачного состояния.
3. Добавить бекон и овощи. Перемешать, чтобы овощи разогрелись.
4. Добавить рис и соевый соус, перемешать. Убавить огонь и готовить 3 минуты. Один раз перемешать.

Полезная запеканка

На 8-10 порций

Ингредиенты:

- 60 г пшеничной муки
- 40 г сахарозаменителя
- 1 ч.л. молотой корицы
- 4 крупных яйца, взбитых
- 200 мл обезжиренных сливок
- 1 ч.л. миндальной эссенции
- $\frac{1}{2}$ ч.л. ванильной эссенции
- 10 ломтиков хлеба с изюмом и корицей, разломанных на кусочки
- 40 г сушеной клюквы

Способ приготовления:

1. В крупной емкости при помощи миксера тщательно взбить муку, сахарозаменитель, корицу, яйца, сливки, миндальную и ванильную эссенции.
2. Добавить хлеб, клюкву и изюм. Перемешать. Отставить в сторону.
3. Кастрюлю нагреть на слабом огне. Влить полученную смесь в кастрюлю. Прикрыть крышкой и готовить 15 минут.

Стир-Фрай

На 2-3 порции

Ингредиенты:

- 200 г тонко нарезанной говядины, свинины или курицы
- ½ луковицы, мелко нарезанной
- 100 г сельдерея, порезанного наискосок
- Морковь, тонко нарезанная кружочками или полосками
- Грибы, тонко нарезанные
- Зеленый горошек
- Кабачок, нарезанный небольшими кубиками
- Брокколи, нарезанная на соцветия
- Орехи измельченные
- Ростки фасоли и шинкованная капуста.
- Любой густой соус в бутылке (или 60 мл соевого соуса, смешанного с 1 ч.л. кукурузного крахмала)

Способ приготовления:

1. Стейник с небольшим количеством растительного масла нагреть на среднем огне, положить нарезанное мясо и готовить до образования равномерного коричневатого оттенка. Добавить соль, перец, чеснок или ½ ч.л. приправы.
2. Добавить любые твердые овощи (лук, сельдерей, морковь) и готовить еще 5 минут. Если смесь становится сухой, убавить огонь и добавить немного воды.
3. Добавить соус и перемешать. При желании добавить мягкие овощи, накрыть крышкой и готовить еще 5 минут.
4. Перемешать и подавать, выложив на рис.

Возможные сочетания:

Мясо, лук, грибы, брокколи, соевый соус.
Курица, лук, сельдерей, зеленый горошек, кунжутный соус.
Свинина, морковь, лук, орехи, шинкованная капуста, соус терияки.

Рис со сливками и тыквой

На 6-8 порций

Ингредиенты:

- 200 г лука, нарезанного кубиками
- 200 г длиннозерного риса
- 800 мл слабосоленого куриного бульона
- 200 г тыквы, нарезанной кубиками (1,25 см)
- 1 ч.л. сухого шалфея
- ½ ч.л. соли
- ¼ ч.л. молотого черного перца
- 100 мл нежирных сливок
- 50 г тертого сыра
- 1 ст.л. измельченной петрушки (для украшения)

Способ приготовления:

1. В сотейнике (глубокой сковороде) обжарить лук до полупрозрачного состояния.
2. Добавить рис, бульон, тыкву, шалфей, соль и перец. Перемешать.
3. Варить под крышкой на медленном огне 15 минут.
4. Добавить сливки и сыр. Снять с плиты и посыпать петрушкой. Подавать горячим.

Рисовые тефтели с сыром

На 24 тефтели

Ингредиенты:

- 900 мл растительного масла
- 500 г вареного риса
- 2 крупных яйца (взбитых)
- ½ ч.л. соли
- 8 ломтиков сыра, нарезанных на 3 части
- 200 г панировочных сухарей со специями

Способ приготовления:

1. Кастрюлю поставить на слабый огонь, налить масло.
2. В небольшой емкости смешать рис, яйца, соль.
3. При помощи столовой ложки зачерпнуть рисовую смесь, положить на ладонь и размять в лепешку. В центр лепешки положить сыр и сформировать тефтелю, закрыв сыр. Обвалить тефтелю в панировочный сухарях со специями.
4. Аккуратно выложить в кипящее масло и готовить до золотистого оттенка.
5. Вынимать при помощи щипцов. Выложить на бумажные полотенца для удаления лишнего жира. Подавать через 5 минут.

Пицца на сковороде

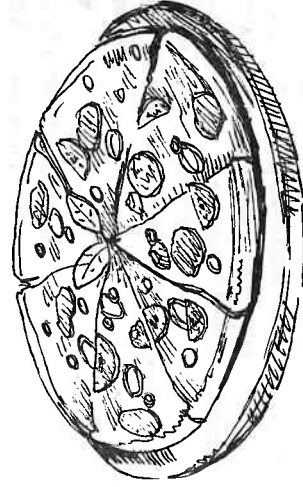
На 2 порции

Ингредиенты:

- Тесто для приготовления двух пицц
- 2 ст.л. соуса (соус для пиццы или спагетти, соус «Маринара», «Барбекю» или сырный)
- начинка (мясо необходимо предварительно обжарить, овощи тонко нарезать или обжарить): колбаса «Пепперони», вареная колбаса, кусочки курицы, говяжий фарш, ветчина, помидоры, лук, грибы, брокколи, зеленый чилийский перец, оливки
- сыр («Пармезан», «Моцарелла», «Чеддер» и т.д.)

Способ приготовления:

1. Скатать тесто в шар и поместить на доску, посыпанную мукой.
2. Добавлять муку, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Разделить на 2 части. Раскатать каждую часть диаметром 20 см.
3. Поместить тесто в нагретую сковороду и готовить около 1 минуты, протыкая крупные пузыри. Перевернуть тесто и быстро распределить по нему нужное количество соуса, сверху выложить начинку и натертый сыр.
4. Аккуратно сбрызнуть тесто водой (1-2 ст.л.) в тех местах, где оно соприкасается со сковородой. Это создаст пар, который поможет нагреть начинку.
5. Накрывать крышкой, убавить огонь и готовить примерно 5 минут, пока тесто не приобретет коричневатый оттенок, а сыр не растает.



Испанская тортилья

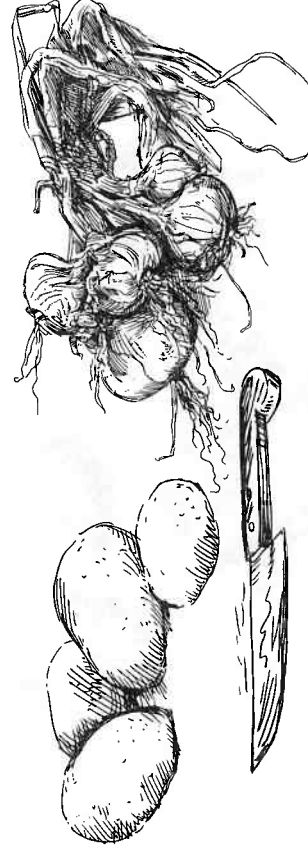
На 4-6 порций

Ингредиенты:

- 600 г очищенного и тонко нарезанного картофеля
- 1 большая луковица, мелко нарезанная
- 8 яиц
- 300 г мелко нарезанного свежего шпината
- Соль и перец (по вкусу)

Способ приготовления:

1. Промыть и высушить картофель. Посыпать солью и оставить на 10 минут.
2. Затем обжарить его в сотейнике под крышкой с небольшим количеством растительного масла, пока он не станет мягким и не приобретет коричневатый оттенок. Добавить лук и еще немного обжарить.
3. В очень глубокой емкости взбить яйца, поперчить. Готовый картофель с луком переложить в емкость с яйцами. Добавить шпинат и хорошо перемешать.
4. Влить смесь в сковороду и прикрыть крышкой. Поставить на средний огонь.
5. Когда тортилья начнет отходить от краев и затвердеет снизу, перевернуть ее сырой стороной вниз и продолжать готовить, закрыв крышкой. Если потрясти сковороду, тортилья должна свободно скользить по ней. Когда тортилья будет готова, переложить ее на тарелку. Подавать через 5 минут.



Лазанья на плите

На 3-4 порции

Ингредиенты:

- 1 ч.л. оливкового масла
- ½ маленькой луковицы, мелко нарезанной
- 1 зубчик чеснока, раздавленный в прессе
- ¼ ч.л. красного перца
- Соль и перец
- 450 г говяжьего фарша
- 1 банка (800 мл) томатной пасты
- 100 г пластин для лазаньи (в сыром виде), разломанных на части (5 см)
- 20 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г тертого сыра «Моцарелла»
- Частично обезжиренная рикотта
- Свежий базилик

Способ приготовления:

1. Обжарить лук в масле до полупрозрачного состояния. Добавить чеснок, красный перец и приправу.
2. Перемешивать в течение 30 секунд, добавить мясо, перемешать и накрыть пластинами.
3. Сверху налить томатную пасту. Прикрыть крышкой и готовить 20 минут, аккуратно перемешая лазанью время от времени.
4. Готовить, пока пластины не станут мягкими, а томатный сок не впитается.
5. Добавить сыр. Сверху положить кусочки рикотты. Украсить базиликом. Накрыть на 2 минуты крышкой. Подавать на стол.

Свинные отбивные в яблочном соусе

На 4 порции

Ингредиенты:

- 4 свинные отбивные (по 150 г), без костей
- Соль и молотый черный перец (по вкусу)
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 3 средних красных яблока, очищенных, без сердцевин и мелко нарезанных
- 80 мл яблочного сока
- 2 ст.л. меда
- Щепотка молотой корицы

Способ приготовления:

1. Свинные отбивные натереть солью и перцем, немного отбить.
2. Сотейник (глубокую сковороду) нагреть на умеренно сильном огне. Положить свинные отбивные и обжаривать на растительном масле каждую сторону 2-3 минуты до золотисто-коричневой корочки. Переложить на тарелку и накрыть фольгой, чтобы мясо не остыло.
3. В сотейник положить лук и обжаривать 3-4 минуты до полупрозрачного состояния.
4. Добавить яблоки, яблочный сок, мед и корицу. Довести до кипения. На среднем огне варить примерно 20 минут, пока яблоки не станут мягкими и не обретут золотистый оттенок.
5. Частично растолочь яблоки деревянной ложкой.
6. Снова поместить свинные отбивные в сотейник, погрузив в яблочный соус. Накрыть крышкой и готовить около 5 минут, пока свинина не пропитается соком. Подавать горячими с яблочным соусом.



Мясо, тушеное с картофелем

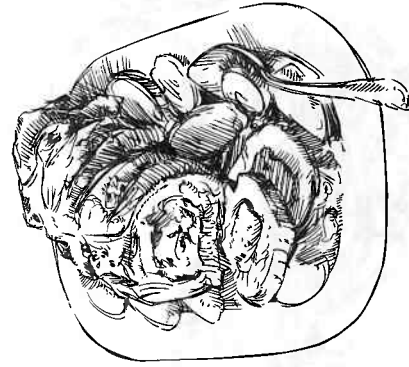
На 8-10 порций

Ингредиенты:

- 1 ч.л. соли
- ½ ч.л. молотого черного перца
- 1 ч.л. паприки
- 1 ч.л. сухого тимьяна
- Кусок говядины без костей (1,8 кг)
- 500 мл красного вина
- 500 мл слабосоленого мясного бульона
- 2 крупных луковицы, нарезанных кольцами
- 1 кг картофеля, нарезанный крупными кубиками
- 400 г моркови среднего размера, очищенной и нарезанной (5 см)
- 2 лавровых листа

Способ приготовления:

1. В небольшой емкости смешать соль, перец, паприку и тимьян.
2. Натереть мясо специями.
3. Кастрюлю нагреть на умеренно сильном огне. Поместить мясо в кастрюлю и обжарить на растительном масле с обеих сторон до коричневатого оттенка.
4. Добавить вино, бульон, нарезанные лук, картофель и морковь. Положить лавровые листья.
5. Довести до кипения. Накрыть крышкой и варить 3 часа 45 минут на слабом огне или пока мясо не станет нежным. Подавать горячим.



Курица, жаренная с лимоном и овощами

На 4-5 порций

Ингредиенты:

- 1 цыпленок-бройлер (1,8 кг)
- 2 лимона, нарезанные дольками
- 1 луковица, нарезанная дольками
- 2 ст.л. свеженарезанного или 1 ч.л. сухого розмарина
- 2 крупные моркови, очищенные и мелко нарезанные (2,5 см)
- 2 пучка сельдерея, нарезанного (2,5 см)
- Соль и молотый черный перец (по вкусу).

Способ приготовления:

1. Промыть цыпленка и просушить бумажным полотенцем. Начинить лимоном, луком и розмарином (1/2 от общего количества).
2. Посыпать солью и специями.
3. На среднем огне нагреть кастрюлю с небольшим количеством растительного масла.
4. Поместить цыпленка в кастрюлю грудкой вверх и обложить по бокам морковкой, сельдереем, оставшимися розмарином и лимоном.
5. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне 40-45 минут или пока мясо не будет готово. Подавать горячим.

Семга с кабачком и морковью

На 4 порции

Ингредиенты:

- 4 филе семги (по 150 г)
- Соль и молотый черный перец (по вкусу)
- 2 средних кабачка, тонко нарезанных
- 2 средних моркови, очищенных и тонко нарезанных
- 50 мл сухого белого вина или воды
- 1 лимон, нарезанный дольками

Способ приготовления:

1. Просушить семгу с помощью бумажных полотенец, посолить и поперчить.
2. Стейник смазать растительным маслом и нагреть на умеренно слабом огне.
3. Выложить рыбу кожей вниз, сверху выложить кабачки, морковь, посыпать солью и перцем.
4. Влить вино. Накрыть крышкой.
5. Готовить 10 минут на слабом огне или пока лосось не станет розовым. Подавать горячим с дольками лимона.

Пирог с острой мясной начинкой

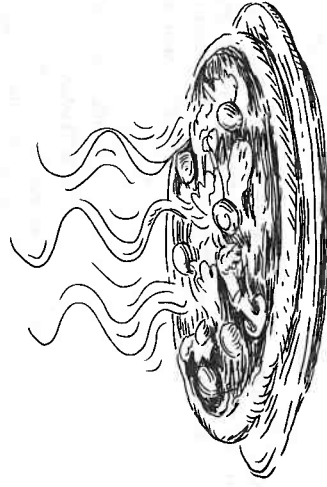
На 6-8 порций

Ингредиенты:

- ½ чл. оливкового масла
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 450 г нежирного говяжьего фарша
- 300 мл острого соуса
- 1 банка (100 г) мелко нарезанных зеленых чилийский перцев, просушенных
- 1 банка (300 г) кукурузы, просушенной
- 1 банка (60 г) нарезанных маслин, просушенных
- 200 г тертого сыра
- 250 г готовой смеси для приготовления кексов
- 1 крупное яйцо
- 70 мл молока

Способ приготовления:

1. В сотейник (глубокую сковороду) налить оливковое масло. Нагреть на умеренно сильном огне. Положить лук и жарить, пока он не станет мягким (около 3 минут).
2. Положить говядину. Готовить, пока она не приобретет коричневатый оттенок. Крупные куски разделять деревянной ложкой. Слить лишний жир.
3. Добавить острый соус, перец, кукурузу и маслины. Готовить 5 минут на среднем огне.
4. В емкость среднего размера насыпать смесь для кексов. Разбить яйцо, налить молоко и слегка взбить вилкой. Отставить в сторону.
5. На мясо посыпать сыр.
6. Поверх мяса выложить тесто, накрыть крышкой. Готовить на среднем огне 5 минут или до готовности теста.
7. Накрыв сотейник блюдом, аккуратно перевернуть. Подавать горячим.



Тушеная говядина с чесночными гренками

На 8 порций

Ингредиенты:

- 1,5 кг говяжьей грудки, нарезанной кубиками (5 см)
- Соль и молотый черный перец (по вкусу)
- 1 большая луковица, мелко нарезанная
- 450 г мелкого картофеля
- 300 г мелкой моркови
- 1 ч.л. сухого тимьяна
- 1 ч.л. сухого орегано
- 1 лавровый лист
- 950 мл слабоосоленого говяжьего бульона
- 200 г зеленой стручковой фасоли, нарезанной
- 30 г сливочного масла
- ¼ ч.л. чесночной соли
- 1 багет (15-20 см), нарезанный кубиками (2,5 см)

Способ приготовления:

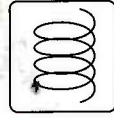
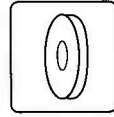
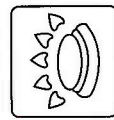
1. Мясо посолить и поперчить.
 2. Кастрюлю смазать маслом и поставить на средний огонь. Половину мяса поместить в кастрюлю и готовить, пока оно не приобретет коричневатый оттенок. Переложить на тарелку. То же самое проделать с оставшимся куском мяса.
 3. Добавить лук и готовить на умеренно слабом огне до прозрачности 3-4 минуты, часто помешивая.
 4. Переложить мясо обратно в кастрюлю. Добавить картофель, морковь, тимьян, орегано, лавровый лист и бульон. Перемешать.
 5. Довести до кипения на умеренно сильном огне. Прикрыть крышкой. Варить 1,5 часа на слабом огне.
 6. Добавить зеленую стручковую фасоль и продолжать варить еще 15 минут, не закрывая крышкой.
 7. На слабый огонь поставить сотейник. Растопить в нем сливочное масло.
 8. Растопленное масло посыпать чесночной солью.
 9. Добавить хлеб. Перемешать, чтобы хлеб был полностью покрыт маслом. Обжаривать, часто перемешивая, до образования золотисто-коричневатой корочки (около 5 минут). Снять с огня.
- Тушеное мясо и гренки подавать горячими.

- Блюда не подгорают, благодаря равномерному распределению тепла
- Сохраняет тепло до 5 раз дольше, чем обычная посуда
- Высокая прочность посуды продлит срок ее службы
- Возможность использования посуды на всех типах плит
- Универсальная крышка подходит для всех предметов из набора
- Посуда, изготовленная из литого алюминия, не деформируется при падении и перегреве

Набор посуды "Сапфир"



Можно использовать на всех видах плит



Газ Электричество Керамика Индукция Посудомоечная машина

