

UK Кулінарна книга
Духова шафа

RECIPE BOOK



AEG

1. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

1.1 Ростбіф

Налаштування:

Автоматичні програми із вводом ваги. Діапазон налаштування ваги: від 1000 до 3000 г.

Спосіб приготування:

Приправити м'ясо за смаком та покласти у жаростійкий посуд. Додати воду або іншу рідину. Додати воду або іншу рідину на висоту 10–20 мм. Накрити кришкою.



Не використовуйте цю програму для приготування яловичого огузка і страв із філейних частин.

- Рівень полиці: 2

1.2 Смажена свинина

Налаштування:

Автоматичне зважування. Діапазон налаштування ваги: від 1000 г до 2000 г.

Спосіб приготування:

Приправити м'ясо за смаком та покласти у жаростійкий посуд. Додати воду або іншу рідину. Додати воду або іншу рідину на висоту 20–40 мм. Перевернути смаженину приблизно через 30 хвилин.

- Рівень полицки: 2

1.3 Запечена телятина

Налаштування:

Автоматичне зважування. Діапазон налаштування ваги: від 1000 г до 2000 г.

Спосіб приготування:

Приправити м'ясо за смаком та покласти у жаростійкий посуд. Додати воду або іншу рідину. Додати воду або іншу рідину на висоту 10–20 мм. Накрити кришкою.

- Рівень полицки: 2

1.4 Запечена баранина

Налаштування:

Автоматичне зважування. Діапазон налаштування ваги: від 1000 г до 2000 г.

Спосіб приготування:

Приправити м'ясо за смаком та покласти у жаростійкий посуд. Додати воду або іншу рідину. Додати воду або іншу рідину на висоту 10–30 мм. Накрити кришкою.

- Рівень полицки: 2

1.5 Запечена дичина

Налаштування:

Автоматичне зважування. Діапазон налаштування ваги: від 1000 г до 2000 г.

Спосіб приготування:

Приправити м'ясо за смаком та покласти у жаростійкий посуд. Додати воду або іншу рідину. Додати воду або іншу рідину на висоту 10–20 мм. Накрити кришкою.

- Рівень полицки: 2

1.6 Курка, ціла

Налаштування:

Автоматичне зважування. Діапазон налаштування ваги від 900 до 2100 г.

Спосіб приготування:

Покласти курку у жаростійкий посуд та приправити за смаком. Приблизно через 30 хвилин перевернути. На дисплеї відображається нагадування.

Рівень полицки: 2

- Час у приладі: 90 хвилин
- Рівень полицки: 2

1.7 Риба

Інгредієнти:

- 600–700 г філе судака, лосося або кумжі
- 150 г натертого сиру

- 250 мл вершків
- 50 г панірувальних сухарів
- 1 чайна ложка тархуну
- петрушка, подрібнена
- сіль, перець
- лимон
- масло

Спосіб приготування:

Збризнути філе риби лимонним соком та залишити маринуватись на деякий час, промокнути надлишок соку за допомогою паперового рушника. Посипати рибне філе з обох сторін сіллю та перцем. Покласти рибне філе у змащений жаростійкий посуд.

Змішати натертий сир, вершки, панірувальні сухарі, тархун та подрібнену петрушку. Розподілити суміш безпосередньо на рибне філе та додати невеличкі шматки масла у суміш.

- Час у приладі: 35 хвилин
- Рівень полицки: 2

1.8 Піца

Інгредієнти для тіста:

- 14 г дріжджів
- 200 мл води
- 300 г борошна
- 3 г солі
- 1 столова ложка олії

Інгредієнти для начинки:

- 1/2 маленької банки томатів, подрібнених (200 г)
- 200 г натертого сиру
- 100 г саялії
- 100 г готової шинки
- 150 г консервованих грибів
- 150 г сиру фета
- орегано

Інше:

- Змащене деко для випікання

Спосіб приготування.

Покришити дріжджі в миску і розчинити у воді. Додати зверху борошно, змішане з сіллю, та олію.

Вимішувати інгредієнти до того часу, поки не вийде круте тісто, що не прилипає до миски. Потім поставити тісто в тепле місце і дочекатися, поки його об'єм не збільшиться вдвічі.

Розкачати тісто і викласти на змащене деко для випічки, проколоти низ виделкою.

Викласти на тісто інгредієнти начинки в порядку, вказаному вище.

- Час у приладі: 25 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.9 Пиріг з заварним кремом

Інгредієнти для тіста:

- 200 г борошна
- 2 яйця
- 100 г масла
- 1/2 чайної ложки солі
- трохи перцю
- 1 щіпка мускату

Інгредієнти для начинки:

- 150 г натертого сиру
- 200 г готової шинки або нежирного бекону
- 2 яйця
- 250 г сметани
- сіль, перець і мускатний горіх

Інше:

- Змащена форма з чорної сталі діаметром 28 см

Спосіб приготування.

Покласти в миску для збивання борошно, масло, яйця та спеції і перемішати в однорідне тісто. Поставити тісто в холодильник на декілька годин.

Розкачати тісто і викласти у змащену форму для випікання з чорної сталі. Проколоти тісто виделкою.

Розподілити зверху бекон.

Для приготування начинки змішати яйця, сметану та приправи. Після цього додати сир.

Вилити начинку на бекон.

- Час у приладі: 40 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.10 Лимонний бісквіт

Інгредієнти для тіста:

- 250 г масла
- 200 г цукру

- 1 пакетик ванільного цукру (приблизно 8 г)
- 1 щіпка солі
- 4 яйця
- 150 г борошна
- 150 г крохмалю
- 1 чайна ложка пекарського порошку без гірки
- натерта шкірка 2 лимонів

Інгредієнти для заливки:

- 125 мл лимонного соку
- 100 г цукрової пудри

Інше:

- Прямокутна форма довжиною 30 см
- Маргарин для змащування
- Сухарі для посипання форми

Спосіб приготування.

Покласти в миску для збивання масло, цукор, шкірки лимонів, ванільний цукор та сіль і збити до утворення піни. Потім по одному додати яйця і ще раз збити до утворення піни.

Додати в масу змішаний з борошном і крохмалем пекарський порошок і розмішати.

Викласти тісто у форму для випікання, змащену і посипану панірувальними сухарями, розрівняти й поставити в прилад.

Після випікання змішати лимонний сік та цукрову пудру. Випечений пиріг викласти на алюмінієву фольгу.

Фольгу по краях пирога підняти високо вгору, так щоб глазур не витікала.

Проткнути пиріг дерев'яною паличкою і нанести глазур. Дати глазури трохи просохнути.

- Час у приладі: 75 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.11 Сирний пиріг

Інгредієнти для основи:

- 150 г борошна
- 70 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру (приблизно 8 г)
- 1 яйце
- 70 г розм'якшеного масла

Інгредієнти для сирного крему:

- 3 яєчні білки
- 50 г родзинок

- 2 столові ложки рому
- 750 г сиру низької жирності
- 3 яєчні жовтки
- 200 г цукру
- сік одного лимону
- 200 г французької сметани
- 1 упаковка порошку для пудингу, ванільна домішка (40 г або відповідна кількість порошку, щоб можна були зробити пудинг у 500 мл молока)

Інше:

- Роз'ємна форма для випікання з чорної сталі діаметром 26 см, змащена

Спосіб приготування.

Просіяти борошно у миску. Додати інші інгредієнти та перемішати ручним міксером. Поставити суміш на 2 години в холодильник.

Покласти на дно змащеної роз'ємної форми приблизно 2/3 суміші та декілька разів проколоти вилкою.

Із суміші, що залишилася, сформувати краї висотою 3 см.

Збити яєчні білки ручним міксером до утворення стійких гребенів. Помити родзинки, просушити, збризнути їх ромом і залишити просочуватися.

Покласти у миску для збивання сир низької жирності, яєчні жовтки, цукор, лимонний сік, французьку сметану та порошок для пудингу і добре перемішати.

Обережно підмішати збиті яєчні білки і родзинки у сирну суміш.

- Час у приладі: 85 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.12 Рулет

Інгредієнти:

- 500 г борошна типу 405
- 20 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів (приблизно 8 г)
- 300 мл води
- 10 г солі

Спосіб приготування:

Насипати у велику миску борошно і сіль. Розчинити дріжджі у воді і додати до борошна. Всі інгредієнти замісити в

круте тісто. Дати тісту піднятися в два рази.

Порізати тісто на шматки, сформувати булочки та викласти на змащене жиром деко чи кондитерське деко (не входить у комплект постачання). Залишити булочки підніматися ще на 25 хвилин.

Перед випіканням надрізати булочки навхрест. Посипати за бажанням маком, кмином чи сезамом.

- Час у приладі: 35 хвилин
- Рівень полицки: 2

1.13 Житній хліб

Інгредієнти.

- 500 г пшеничного борошна
- 250 г житнього борошна
- 15 г солі
- 1 невеликий пакетик сухих дріжджів
- 250 мл води
- 250 мл молока

Інше:

- Змащене або викладене пергаментом деко для випікання

Спосіб приготування.

Покласти у велику миску пшеничне борошно, житнє борошно, сіль і сухі дріжджі.

Змішати воду, молоко і сіль і додати до борошна. Всі інгредієнти замісити в круте тісто. Дати тісту піднятися в два рази.

Зліпити довгу буханку та покласти на деко для випікання, змащене або викладене пергаментом.

Дати хлібу піднятися ще наполовину. Перед випіканням притрусити невеликою кількістю борошна.

- Час у приладі: 60 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.14 Вистоювання тіста

Цю автоматичну функцію можна використовувати з будь-яким рецептом для отримання бажаного дріжджового тіста. Вона створює гарні умови для підйому тіста.

Покладіть тісто у посудину з урахуванням можливого збільшення об'єму і закрийте його вологим рушником чи пластиковою плівкою. Встановіть дротяну полицку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята і виберіть функцію «Випічка». Задайте час.

- Рівень полицки: 2

1.15 Картопля в паніровці

Інгредієнти.

- 1000 г картоплі
- по 1 чайній ложці солі, червоного перцю та мускатного горіху
- 2 зубки часнику
- 200 г тертого сиру
- 200 мл молока
- 200 мл вершків
- 4 столові ложки масла

Спосіб приготування.

Почистити картоплю, тонко порізати, обсушити та приправити.

Натерти жаростійкий посуд зубчиком часнику та змастити його невеликою кількістю масла.

Розподілити половину шматків приправленої картоплі у посуді та посипати частиною натертого сиру. Решту кружалець картоплі викласти зверху і посипати сиром, що залишився.

Роздавити другий зубок часнику і змішати з молоком та вершками. Полити сумішшю картоплю і розкласти масло, що залишилося, маленькими шматочками на запіканку.

- Час у приладі: 70 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.16 Лазанья

Інгредієнти для томатного соусу:

- 100 г підчеревини з прошарками м'яса
- 1 цибулина
- 1 морквина
- 100 г селери
- 2 столові ложки оливкової олії
- 400 г м'ясного фаршу (суміш яловичини і свинини)

- 100 мл м'ясного бульйону
- 1 маленька банка подрібнених томатів (приблизно 400 г)
- орегано, чебрець, сіль та перець

Інгредієнти для соусу бешамель:

- 75 г масла
- 50 г борошна
- 600 мл молока
- сіль, перець і мускатний горіх

Додати наступні інгредієнти:

- 3 столові ложки масла
- 250 г зелених листів лазанії
- 50 г тертого сиру пармезан
- 50 г натертого негострого сиру

Спосіб приготування.

Гострим ножом відділити від сала шкірку і хрящі та нарізати дрібними кубиками. Почистити цибулю, моркву, селеру; усі овочі нарізати дрібними кубиками.

Розігріти олію в сотейнику, обсмажити в ньому бекон і нарізані овочі при постійному помішуванні.

Потрохи додати фарш, при постійному помішуванні підсмажити до крихкого стану і залити м'ясним бульйоном.

Додати в м'ясне рагу томатну пасту, трави, посолити, поперчити і тушкувати під кришкою на слабкому вогні протягом приблизно 30 хвилин.

Тим часом приготувати соус бешамель: Розтопити в сковороді масло, додати борошно і смажити, постійно помішуючи, до золотистого кольору. Потроху при постійному помішуванні долити молоко.

Приправити соус сіллю, перцем та мускатним горіхом і варити приблизно 10 хвилин без кришки.

Змастити однією столовою ложкою масла велику прямокутну жаростійку форму для випікання. Поперемінно викласти у форму шари листків макаронного тіста, м'ясного рагу, соусу бешамель та змішаного сиру. При цьому останній шар соусу бешамель слід посипати тертим сиром. Залишок масла розподілити невеликими шматочками на страві.

- Час у приладі: 55 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.17 Каннеллоні

Інгредієнти для начинки:

- 50 г подрібненої цибулі
- 30 г масла
- 350 г подрібненого листового шпинату
- 100 г французької сметани
- 200 г свіжого лосося, порізаного кубиками
- 200 г нільського окуня, порізаного кубиками
- 150 г креветок
- 150 г м'яса мідій
- сіль, перець

Інгредієнти для соусу бешамель:

- 75 г масла
- 50 г борошна
- 600 мл молока
- сіль, перець і мускатний горіх

Додати наступні інгредієнти:

- 1 пачка каннеллоні
- 50 г тертого сиру пармезан
- 150 г натертого сиру
- 40 г масла

Спосіб приготування.

Покласти подрібнену цибулю і масло на сковорідку, смажити при низькій температурі до прозорості. Додати подрібнений листовий шпинат і швидко обсмажити при низькій температурі. Додати французьку сметану, перемішати і залишити охолоджуватися.

Тим часом приготувати соус бешамель: Розтопити в сковороді масло, додати борошно і смажити, постійно помішуючи, до золотистого кольору. Потроху при постійному помішуванні долити молоко. Приправити соус сіллю, перцем та мускатним горіхом і варити приблизно 10 хвилин без кришки.

Додати лосося, окуня, креветки, м'ясо мідій, сіль та перець до охолодженого шпинату і перемішати.

Змастити однією столовою ложкою масла велику прямокутну жаростійку форму для випікання.

Начинити каннеллоні сумішшю шпинату та покласти на деко. Покласти соус бешамель між кожним

рядком каннеллоні. При цьому останній шар соусу бешамель слід посипати тертим сиром. Залишок масла розподілити невеликими шматочками на страві.

- Час у приладі: 60 хвилин
- Рівень полиці: 2

1.18 Приготування пирога

Інструкції щодо часу і температури готування вказані на упаковці. Дотримуйтеся інструкцій виробника.

1.19 Приготування піци

Інструкції щодо часу і температури готування вказані на упаковці. Дотримуйтеся інструкцій виробника.

1.20 Приготування страв з картоплі

Інструкції щодо часу і температури готування вказані на упаковці. Дотримуйтеся інструкцій виробника.

www.aeg.com/shop



867380376-A-082023

AEG