

Tipperware®

Идеальные зразы
с сюрпризом-начинкой!



**ФОРМА
«ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА»**

Форма «Волшебная зразница»

Поможет Вам сделать ежедневные блюда оригинальными и удивлять близких!
Подавайте рис, суши, картофельные зразы или сладкие десерты превосходной формы – шара или конуса! И помните, что внутри сюрприз!

Пресс

Нижняя часть – для того, чтобы делать углубление для начинки, верхняя – для надавливания на последний слой продукта, чтобы получилось плоское дно зразы.

Кольцо

Для создания нижней части зразы. Широкий обод – для сбора просыпавшихся ингредиентов.

Конусообразная насадка

(87 мл) для получения зразы конусообразной формы. Удобный язычок для лёгкого открывания.

Корпус

с шарообразной насадкой (70 мл). Перевернув корпус, Вы можете приготовить зразы шарообразной формы.



Инструкция по применению

1. Поставьте **корпус** на стол, установите сверху **конусообразную насадку** (до щелчка) углублением вниз, смажьте растительным маслом углубление насадки, внутреннюю сторону **кольца** и **пресс**.
2. Наполните углубление основным ингредиентом, выровняйте слой, чтобы не было горки.
3. Установите **кольцо** и, придерживая его, аккуратно надавливайте **прессом**.
4. Заполните начинкой (1–½ ч. л.).
5. Добавьте снова основной ингредиент (чтобы оставалось 7–10 мм до края). Аккуратно надавите обратной стороной **пресса**. Это будет нижняя часть зразы.
6. Переверните, осторожно извлеките зразу из формы. По желанию, можете запанировать.



Зразы по-восточному



Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 14 минут
в СВЧ при 600 Вт

Ингредиенты на 6 шт.:

- 230 г риса для суши
- 400 мл холодной воды
- 3 ст. л. рисового уксуса
- щепотка соли
- 1 ч. л. сахара
- 125 г огурца
- 75 г лосося свежего или слабосоленого
- 1 ч. л. растительного масла
- 100 г семян кунжута

Способ приготовления:

1. Промойте рис холодной водой, пока она не станет прозрачной.
2. Поместите рис в Зерноварку (3 л), залейте водой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 14 минут при 600 Вт. Дайте настояться 10 минут.
3. Смешайте уксус, соль, сахар, добавьте к рису, аккуратно перемешайте и дайте охладиться при комнатной температуре.
4. Очистите огурец с помощью овощечистки и нарежьте мелким кубиком.
5. Лосось также нарежьте мелким кубиком.
6. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
7. Наполните шарообразную насадку рисом, выровняйте поверхность. Наденьте кольцо и, придерживая его, сделайте углубление с помощью пресса.
8. Заправьте кубиками огурца и лосося. Добавьте рис и слегка прижмите обратной стороной пресса, обваляйте в кунжутных семечках.
9. Подавайте зразы с соевым соусом и васаби.

Зразы картофельные с мясом



Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 20 минут
в СВЧ при 900 Вт + 20 минут
в духовом шкафу при 200 °С

Время настаивания: 40 минут

Ингредиенты на 6 шт.:

- 750 г картофеля
- 50 мл оливкового масла
- соль, перец по вкусу
- 200 г мясного фарша
- 2 зубчика чеснока
- 3 веточки петрушки
- 30 г панировочных сухарей

Способ приготовления:

1. Очистите картофель с помощью овощечистки, нарежьте кубиком.
2. Отварите картофель в течение 20 минут в микроволновой печи при 900 Вт с небольшим количеством воды в кувшине «Микро-Кук» (1 л).
3. Переложите отварной картофель в Замесочное блюдо (3 л) и разомните с помощью пресса для пюре. Добавьте ½ ч. л. оливкового масла, соль, перец.
4. Обжарьте фарш.
5. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
6. Наполните конусообразную насадку картофельным пюре, выровняйте с помощью силиконового скребка.
7. Установите кольцо. Придерживая его, аккуратно сделайте углубление с помощью пресса. Положите 1 ч. л. мясного фарша. Добавьте ещё немного картофельного пюре. До края должно оставаться 5–7 мм.
8. Обратной стороной пресса слегка прижмите массу. Переверните и извлеките получившуюся зразу.
9. Нарубите чеснок и зелень в измельчителе «Турбо» (300 мл), смешайте их с панировочными сухарями. Запанируйте зразу.
10. Силиконовый противень положите на холодную решётку духового шкафа, выложите запанированные зразы и выпекайте в духовом шкафу 20 минут при температуре 220 °С в режиме конвекции.

Куриные зразы с вялеными томатами



Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 16 минут
в СВЧ при 900 Вт + 20 минут
в духовом шкафу при 220 °С.

Время настаивания: 15 минут

Ингредиенты на 8 шт.:

- 300 г риса для ризотто
- 700 мл воды
- 35 г сливочного масла
- 75 г твёрдого сыра + 40 г для панировки
- соль, перец по вкусу
- 100 г курицы-гриль
- 75 г вяленых томатов
- 40 г панировочных сухарей

Способ приготовления:

1. Промойте рис холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Переложите рис в Зерноварку (3 л), залейте водой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 16 минут при мощности 900 Вт. Дайте настояться 5 минут.
2. Добавьте сливочное масло, 75 г твёрдого сыра, соль, перец и перемешайте с помощью силиконового скребка, пока масло полностью не растает. Дайте настояться 10 минут.
3. Нарежьте курицу и вяленые томаты мелким кубиком, перемешайте.
4. Оставшийся сыр смешайте с панировочными сухарями, пересыпьте в Супер «Хит-парад» (1 л).
5. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница». Наполните конусообразную насадку рисом, сформируйте зразу, заполнив углубление начинкой из нарезанной курицы и томатов.
6. Запанируйте в смеси сыра и сухарей. Таким же способом сформируйте остальные зразы.
7. Поместите силиконовый противень на холодную решётку, выложите запанированные зразы. Выпекайте 20 минут в разогретом до 200 °С духовом шкафу и подавайте с овощным салатом.

Зразы-карри с авокадо



Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 10 минут
в СВЧ при 600 Вт + 20 минут
в духовом шкафу при 220 °С.

Время настаивания: 15 минут

Ингредиенты на 6 шт.:

- 150 г чечевицы
- 300 мл воды
- 200 г куриного филе
- соль, перец по вкусу
- 10 г карри
- 75 г панировочных сухарей
- 1 яйцо
- 1 авокадо
- 1 ст. л. масла
- Соевый соус для сервировки

Способ приготовления:

1. Промойте чечевицу с помощью универсального сита «Шинуа», переложите в Зерноварку (3 л), залейте водой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 10 минут при мощности 600 Вт. Дайте настояться 15 минут.
2. Нарежьте курицу на небольшие кубики, а затем нарубите в комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л) (в два приёма).
3. Извлеките насадку-лезвие и смешайте силиконовым скребком получившийся фарш с чечевицей, добавьте соль, перец, карри, панировочные сухари и яйцо.
4. Очистите авокадо, удалите косточку и нарежьте мелким кубиком.
5. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница». Наполните конусообразную насадку куриным фаршем, сформируйте зразу, заполнив углубление кубиками авокадо.
6. Поместите силиконовый противень на холодную решётку, выложите зразы. Выпекайте 20 минут в разогретом до 200 °С духовом шкафу (в режиме конвекции) и подавайте с соевым соусом и овощным салатом.

Мясные шарики с моцареллой



Время подготовки: 20 минут
Время приготовления: 6 минут
в духовом шкафу при 250 °С
+ 5 минут в СВЧ при 600 Вт +
12 минут в духовом шкафу
при 230 °С.

Ингредиенты на 8 шт.:

- 650 г говяжьего фарша
- 1 яйцо
- 120 г твёрдого сыра
- соль, перец по вкусу
- 125 г моцареллы
- 1 ч. л. масла
- 500 мл томатного соуса

Совет: мясные шарики можно приготовить без томатного соуса, положив их в крышку «УльтраПро™» (800 мл), на каждый мясной шарик положить ломтик моцареллы и выпекать в духовом шкафу 12 минут при температуре 230 °С.

Мясные зразы с яйцом и зелёным луком



Время подготовки: 20 минут
Время приготовления: 35 минут
в духовом шкафу при 220 °С.

Ингредиенты на 8 шт.:

- 500 г говяжьего фарша
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец по вкусу
- 3 пера зелёного лука
- 30 мл растительного масла
- ½ луковицы
- 70 г батона
- 2 яйца
- 100 г панировочных сухарей

Способ приготовления:

1. В комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л) нарубите репчатый лук, чеснок, вымоченный белый батон. Добавьте соль, перец, смешайте с говяжьим фаршем.
2. Отварите яйца, нарежьте мелким кубиком.
3. Мелко нарежьте зелёный лук. Смешайте лук и яйца, добавьте соль, перец, аккуратно перемешайте.
4. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
5. Наполните конусообразную насадку фаршем, сформируйте зразу, наполнив углубление нарезанным яйцом и зелёным луком, обваляйте в панировочных сухарях.
6. Поместите силиконовый противень на холодную решётку, выложите зразы.
7. Выпекайте 35 минут в разогретом до 220 °С духовом шкафу и подавайте с овощным салатом.

Зразы куриные с грибами и сыром



Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 25 минут
в духовом шкафу при 230 °С.

Ингредиенты на 6 шт.:

- 500 г куриного филе
- ½ некрупной луковицы
- 3 шампиньона
- 50 г тёртого сыра
- 1 зубчик чеснока
- 50 г панировочных сухарей
- соль, перец по вкусу
- 30 мл растительного масла
- ¼ ч. л. сладкой паприки
- зелень петрушки

Совет: при желании можно использовать консервированные грибы, тогда обжаривать их не нужно.

Способ приготовления:

1. Куриное филе нарежьте мелким кубиком и нарубите в комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л) (в несколько приёмов). Лук также нарубите в комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л). Извлеките насадку-лезвие, добавьте соль, перец, перемешайте силиконовым скребком лун с куриным фаршем. Переложите в другую ёмкость
2. Шампиньоны нарубите в измельчителе «Турбо» (300 мл), слегка обжарьте. Когда грибы остынут, добавьте сыр и нарубленный чеснок, паприку, мелконарубленную зелень петрушки, посолите и поперчите.
3. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
4. Наполните конусообразную насадку куриным фаршем, сформируйте зразу, наполнив углубление грибной начинкой. Добавьте ещё немного куриного филе, слегка прижмите обратной стороной пресса.
5. Обваляйте в панировочных сухарях. Таким же способом сформируйте остальные зразы.
6. Поместите силиконовый противень на холодную решётку, выложите запанированные зразы. Выпекайте 25 минут в духовом шкафу при температуре 230 °С и подавайте с овощным салатом.

Картофельное пюре с сюрпризом



Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 20 минут
в СВЧ при 900 Вт + 20 минут
в духовом шкафу при 200 °С.

Ингредиенты на 8 шт.:

- 1 кг картофеля
- 15 г сливочного масла
- 75 г тёртого твёрдого сыра
- Соль по вкусу
- 5 веточек петрушки
- 1 ч. л. растительного масла
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. семян кунжута

Способ приготовления:

1. Очистите картофель и нарежьте кубиками. Переложите во вставку «МикроМиллениал».
2. Залейте воду в основание «МикроМиллениал», накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 20 минут при мощности 900 Вт. Дайте настояться 10 минут.
3. Переложите отварной картофель в Замесочное блюдо (3 л), разомните с помощью пресса для пюре. Добавьте сливочное масло, 40 г тёртого сыра, соль и перемешайте. Оставьте остывать.
4. В измельчителе «Турбо» (300 мл) нарубите петрушку, смешайте с оставшимся сыром, отставьте в сторону.
5. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
6. Заполните конусообразную насадку картофельным пюре, сформируйте зразу, заполнив углубление смесью петрушки и сыра.
7. Поместите силиконовый противень на холодную решётку, выложите зразы.
8. С помощью силиконовой кисточки смажьте картофельные зразы желтком и посыпьте кунжутными семечками.
9. Выпекайте 20 минут в духовом шкафу, разогретом до 200 °С. Подавайте как гарнир к мясу, птице, рыбе.

Экзотический десерт с манго



Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 14 минут
в СВЧ при 600 Вт

Время настаивания: 40 минут

Ингредиенты на 6 шт.:

- 230 г риса для суши
- 400 мл воды
- 4 ст. л. кленового сиропа
- 100 г кокосовой стружки
- 1 большое спелое манго
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. масла
- 1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления:

1. Тщательно промойте рис холодной водой, пока она не станет прозрачной. Переложите рис в Зерноварку (3 л), залейте водой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 14 минут. Оставьте на 10 минут.
2. Полейте рис кленовым сиропом, добавьте 50 г кокосовой стружки и аккуратно перемешайте силиконовым скребком.
3. Снова накройте крышкой и дайте полностью остыть при комнатной температуре.
4. Очистите манго и нарежьте кубиками.
5. Оставшуюся кокосовую стружку слегка поджарьте в сковородке на среднем огне, перемешав с сахаром.
6. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница». Наполните рисом конусообразную насадку, сделайте углубление, заложите кубики манго, снова добавьте немного риса, слегка придавите обратной стороной пресса.
7. Обваляйте сразу в поджаренной кокосовой стружке.
8. Приготовьте манговый соус: оставшиеся кубики манго нарубите в измельчителе «Турбо» (300 мл) вместе с сахарной пудрой и подавайте вместе к экзотическими зразами.

Творожный десерт



Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты на 6 шт.:

- 600 г творога (не мягкого)
- 1 зубчик чеснока
- 100 г орехов (фундука или грецких)
- 30 г петрушки
- 30 мл растительного масла

Способ приготовления:

1. В комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л) с помощью насадки-лезвия протрите творог, выдавите чеснок, извлеките насадку-лезвие и перемешайте силиконовым скребком.
2. Орехи промойте и просушите, по желанию можете нарубить их в измельчителе «Турбо» (300 мл).
3. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница». Наполните творогом шарообразную насадку, выровняйте силиконовым скребком, чтобы не было переполнения, установите кольцо, сделайте углубление с помощью пресса.
4. В углубление заложите орехи, добавьте творог и слегка надавите обратной стороной пресса.
5. Извлеките творожный шар, перевернув форму. Обваляйте шар в зелени петрушки, мелконарубленной в измельчителе «Турбо» (300 мл).

Клубничная нежность



Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут
+ 8 минут в СВЧ при 600 Вт

Ингредиенты на 8 шаров:

- 800 мл обезжиренного молока
- 200 г риса арборио
- 85 г сахара
- 100 г кокосовой стружки (лучше розового цвета)
- 1 белок
- 1 ч. л. растительного масла
- 8 шт клубники

Способ приготовления:

1. Нагрейте молоко в кастрюле. Когда молоко начнёт закипать, добавьте промытый рис и варите 25 минут, постоянно помешивая.
2. Перемешайте с сахаром и переложите в ёмкость «МикроКук» (1,5 л) круглую.
3. Прогрейте в микроволновой печи 8 минут при мощности 600 Вт без крышки. Дайте настояться.
4. В чаше «Милиан» (2,75 л) смешайте кокосовую стружку и яичный белок.
5. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
6. Наполните рисом шарообразную насадку, сделайте углубление, заложите в углубление клубнику, снова добавьте немного риса, слегка придавите обратной стороной пресса.
7. Извлеките получившийся шар, перевернув форму.
8. Обваляйте шарики в кокосовой стружке. Охладите перед подачей.

Шарики с тающим шоколадным сердцем



Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут
в духовом шкафу при 160 °С

Ингредиенты на 4 шт.:

- 250 г необжаренных мюсли
- 75 мл мёда
- 25 мл растительного масла + 15 мл
- 1 яйцо
- 40 г шоколада

Способ приготовления:

1. В ёмкости для смешивания (2 л) смешайте силиконовым скребком мюсли, мёд, масло, взбитое яйцо до однородной консистенции.
2. С помощью силиконовой кисточки смажьте маслом части формы «Волшебная зразница».
3. Заполните шарообразную насадку смесью мюсли, сделайте углубление с помощью пресса, положите несколько кусочков шоколада.
4. Добавьте ещё немного смеси мюсли, слегка прижмите обратной стороной пресса.
5. Извлеките получившийся шар, перевернув форму. Сделайте таким же способом ещё 3 шара.
6. Силиконовый противень разместите на холодной решётке, выложите шарики, выпекайте в разогретом духовом шкафу 20 минут при температуре 160 °С и сразу подавайте.

Tupperware®



За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware®, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров. © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы любого изделия, представленного в рецептурном буклете.