

Tupperware®

КАСТРЮЛЯ «УЛЬТРАПРО™» (3,5 л)

УЛЬТРАВкусно! УЛЬТРАпросто! УЛЬТРАполезно!



«УЛЬТРАПРО™»

– ЭТО ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО НА КУХНЕ



Вы можете достать подготовленное к запеканию блюдо из морозильной камеры и сразу же поставить его в духовой шкаф!

- Готовьте в микроволновой печи
- Готовьте в духовом шкафу
- Подавайте на стол
- Храните блюда в холодильнике
- Замораживайте блюда, не перекладывая из одной посуды в другую

КОЛЛЕКЦИЯ «УЛЬТРАПРО™» – это ваш верный помощник в любых начинаниях на кухне. Вы будете под впечатлением от multifunctionality этой коллекции, ведь в каждом изделии «УльтраПро™» можно не только приготовить потрясающее блюдо, но и со вкусом подать его на стол, а затем сохранить в холодильнике или даже в морозильной камере. Предлагаемый буклет содержит 15 рецептов невероятно вкусных и быстрых в приготовлении блюд.

МАТЕРИАЛ:

- Обеспечивает возможность «многоуровневой готовки».
- Антипригарное свойство материала позволяет не добавлять масло в блюдо.
- Сохраняет пищевую ценность продуктов.
- Сохраняет тепло блюда при подаче на стол.

КОНСТРУКЦИЯ

- Крышка идеально закрывает основание благодаря пазам особой формы.
- Оптимальное распределение тепла и влаги во время приготовления в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- Защищает духовой шкаф и микроволновую печь от загрязнений.
- Меньше запахов на кухне.
- На основании Кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л) предусмотрены выемки в углах, действующие в качестве разливочных носиков.

ПРЕИМУЩЕСТВА «УЛЬТРАПРО™»

- Изделия из коллекции «УльтраПро™» сделаны из уникального жидкокристаллического, ультралегкого, но в то же время ультрапрочного материала, выдерживающего температуру от -25 °C до +250 °C.
- Уникальный материал «УльтраПро™» позволяет сочетать способы готовки. Можно начать готовить в микроволновой печи, а затем перенести блюдо в духовой шкаф, что существенно сократит время приготовления блюда.
- После извлечения из духового шкафа «УльтраПро™» сохраняет тепло, таким образом продлевая процесс приготовления пищи.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Тщательно вымойте и высушите изделия «УльтраПро™» перед тем, как готовить в первый раз.
- Мойте изделия каждый раз перед использованием.
- После готовки замочите изделия «УльтраПро™» в мыльной воде.
- Изделия «УльтраПро™» можно мыть в посудомоечной машине.
- Готовьте блюда в микроволновой печи только под крышкой.
- Ставьте изделия «УльтраПро™» только в заранее разогретый духовой шкаф на холодный противень или решетку.
- Убедитесь, что режим «гриль» выключен, он противопоказан «УльтраПро™».
- Между изделиями «УльтраПро™» (боковыми стенками, дном и верхом) и внутренними поверхностями духового шкафа должно быть расстояние не менее 5 см.
- Не готовьте в духовом шкафу более 2 часов при температуре 250 °C.
- Не допускайте, чтобы во время приготовления кости продуктов касались стенок посуды.
- Вынимайте изделия «УльтраПро™» из духового шкафа, только взявшись обеими руками за ручки. Обязательно используйте прихватки.
- Снимайте крышку с изделий «УльтраПро™» так, чтобы пар выходил в противоположном от вас направлении.
- Во избежание повреждения покрытия изделий пользуйтесь кухонными приборами Tupperware®. Не используйте металлические и острые приборы.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ



Время подготовки:
20 минут



Время поднятия теста:
± 1 час 35 минут



600 Вт /
14 минут



180 °C /
40-45 минут

ДЛЯ ОДНОЙ БУХАНКИ ХЛЕБА

- 300 г картофеля
- 200 мл воды
- 40 г свежих дрожжей
- 50 мл теплой воды (30 °C)
- 1 ч. л. сахара
- 600 г муки
- 15 г сливочного масла
- 300 мл молока комнатной температуры
- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха
- 1 ст. л. подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите картофель, нарежьте его кубиками и переложите в **Кувшин «МикроКук» (1 л)**. Залейте 200 мл воды. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 7 минут, после чего перемешайте и готовьте еще 7 минут. Дайте постоять 5 минут.
2. Вылейте картофельный отвар в отдельный контейнер, он еще пригодится. Раздавите картофель при помощи **Пресса для пюре**. При необходимости добавьте немного отвара, чтобы получилось не менее 280-300 г пюре.
3. Высыпьте дрожжи в **Малый «Хит-парад» (300 мл)**, добавьте 50 мл теплой воды и сахар. Оставьте на несколько минут, затем перемешайте. Дрожжи должны полностью раствориться.
4. Переложите в **Замесочное блюдо (3 л)** пюре и содержимое **Малого «Хит-парад» (300 мл)**. Добавьте муку, сливочное масло, молоко, соль, натертый мускатный орех и перемешайте смесь **Ложкой для смешивания**.
5. Посыпьте мукой **Подложку** и выложите тесто. Вымешивайте тесто в течение 6-8 минут, складывая пополам. Тесто должно быть немного липким.
6. Поместите тесто в слегка смазанное маслом **Замесочное блюдо (3 л)** и покатайте его по блюду, чтобы оно впитало в себя масло. Накройте **Замесочное блюдо (3 л)** и дайте тесту подняться в течение 1 часа при комнатной температуре.
7. Сформируйте из теста шар и поместите его в **Кастрию «УльтраПро™» (3,5 л)**, накройте и оставьте тесто до тех пор, пока оно не удвоится в размере (± 35 минут).
8. Разогрейте духовой шкаф до 180 °C.
9. **Силиконовой кисточкой «Совершенство»** смажьте верхушку теста водой. Накройте крышкой и запекайте в течение 40-45 минут, сняв крышку через 20 минут.

ПИВНОЙ ХЛЕБ



Время подготовки:
5 минут



200 °С /
60 минут

ДЛЯ ХЛЕБА ВЕСОМ ± 1 КГ

- 600 г муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 2 ч. л. соли
- 150 г семян или орехов на ваш выбор (тыква, подсолнечник, лен, кунжут, грецкий орех)
- 500 мл пива
- 15 г сливочного масла + 1 ст. л. муки (для **Кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**)
- 1 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
2. Смешайте муку и разрыхлитель в **Чаше «Милян» (4,5 л)**. Добавьте соль, семена/орехи, пиво и перемешайте **Силиконовым скребком** до получения однородной и эластичной массы.
3. Смажьте внутреннюю поверхность **Кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)** сливочным маслом и посыпьте мукой.
4. Вылейте тесто в **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и сбрызните водой.
5. Накройте **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и выпекайте хлеб в течение 45 минут. Снимите крышку и выпекайте еще около 15 минут.
6. Достаньте хлеб из кастрюли и остудите его на решетке.





ТОМЛЕННЫЙ БОРЩ С ПАМПУШКАМИ



Время подготовки:
30 минут



220 °C /
60 минут

НА 12 ПОРЦИЙ

Основа из арахисового масла:

- 250 г грудинки говяжьей
- 250 г картофеля
- 100 г моркови
- 250 г свеклы
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 300 г капусты белокачанной
- 35 г томатной пасты
- 1,75 л воды комнатной температуры
- лавровый лист, соль, черный перец – по вкусу
- 30 г масла сливочного
- зелень, острый перец, зеленый лук – для украшения

Пампушки:

- 10 г сухих дрожжей
- 430 г муки
- 2 ст. л. масла растительного
- 250 мл воды
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 яйцо

Чесночный соус:

- 6 крупных зубчиков чеснока
- 4 ст. л. подсолнечного масла
- 4 ст. л. воды
- соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовьте опару для пампушек, смешав все ингредиенты и используя при этом 1/3 муки.
2. Нарежьте грудинку брусочками с помощью ножа «От шефа» **Universal**, выложите в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, посолите, добавьте перец, лавровый лист, чеснок и нарезанные на **Тёрке-шинковке «Мандолина»** овощи: картофель - брусочками, морковь, капусту, лук и свеклу – соломкой. Нарезанную свёклу перед выкладыванием смешайте с томатной пастой.
3. Выложите сливочное масло на овощи ближе к стенкам **Кастриули «УльтраПро™» (3,5 л)** и поставьте в разогретый до 220 °C духовой шкаф на 30 минут, затем залейте воду и готовьте ещё 30 минут.
4. Добавьте в опару оставшуюся муку, замешайте тесто, сформируйте шарики, дайте им подойти. Затем выложите шарики на перевернутую **Крышку «УльтраПро™» (800 мл)**, убавьте температуру до 180 °C, смажьте пампушки яйцом. Поставьте **Крышку «УльтраПро™» (800 мл)** на основание **Кастриули «УльтраПро™» (3,5 л)** и готовьте ещё 30 минут вместе с борщом.
5. Измельчите в **Измельчителе «Турбо» (300 мл)** все ингредиенты для чесночного соуса. Залейте им пампушки.
6. Подавайте готовый борщ со сметаной и пампушками.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ



Время подготовки:
30 минут



220 °C /
30 минут



180 °C /
30 минут

НА 4-6 ПОРЦИЙ

- 10 болгарских перцев среднего размера (150-200 г каждый)
- 600 г помидоров
- 400 г сыра фета
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 4-5 веточек петрушки
- 100 г маслин без косточек
- 150 г панировочных сухарей
- соль и перец - по вкусу
- 2 ст. л. оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 220 °C.
2. Отрежьте верхушки восьми перцев и удалите семена. Верхушки сохраните. Положите перцы в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
3. Очистите помидоры от кожуры при помощи **Овощечистки универсальной**, разрежьте их пополам и удалите от семян. Очистите два оставшихся перца от семян и перегородок.
4. Используя **Шеф-пресс Fusion Master** с насадкой 10 мм, нарежьте кубиками сыр фета, помидоры и два очищенных перца.
5. Очистите лук и чеснок, затем измельчите их с петрушкой в **Измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
6. **Универсальным ножом Universal** тонко нарежьте маслины.
7. Смешайте нарезанный кубиками сыр фета, помидоры и перцы в **Чаше «Милян» (4,5 л)**. Добавьте смесь из **Измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл)**, маслины и панировочные сухари. Приправьте солью и перцем.
8. Заполните восемь перцев смесью из **Чаши «Милян» (4,5 л)** и накройте верхушками. Используя **Силиконовую кисточку «Совершенство»**, смажьте каждый перец оливковым маслом. Посолите и поперчите.
9. Накройте крышкой и запекайте в духовом шкафу в течение часа.
10. Подавайте в качестве закуски или основного блюда вместе с зеленым салатом.





РАГУ С ФАСОЛЬЮ



Время подготовки:
15 минут



180 °C /
60 минут

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 морковь
- 200 г кабачков
- 500 г куриной грудки
- 1 банка красной фасоли (вес без жидкости 250 г)
- 1 банка белой фасоли (вес без жидкости 250 г)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 банка томатного соуса (400 г)
- 3 ст. л. томатной пасты
- 0,5 ч. л. сахара
- ¼ ч. л. молотой корицы
- ¼ ч. л. молотого душистого перца
- 1 ч. л. молотого кумина (зиры)
- 1-2 свежих или сушеных измельченных перца чили
- молотый перец чили, соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку, морковь и кабачок нарежьте небольшими кусочками и сложите в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
2. Красную и белую фасоль промойте и дайте стечь жидкости.
3. Луковицу очистите и разрежьте на четыре части. Зубчики чеснока очистите. Измельчите лук и чеснок с помощью **Измельчителя «Турбо» (300 мл)**.
4. Все ингредиенты сложите в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, добавьте специи и хорошо перемешайте. Закройте кастриюлю и поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф. Готовьте примерно час при температуре 180 °C.

РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



Время подготовки:
15 минут



200 °C /
60 минут

НА 4 ПОРЦИИ

- примерно 400 мл оливкового масла
- 2 больших баклажана
- 2 маленьких красных перца чили
- 1 болгарский зеленый перец
- 750 г спелых томатов
- 1 луковица
- 200 г сыра фета
- 1 яйцо
- 500 г вареного риса
- соль, черный перец - по вкусу
- 0,5 пучка петрушки
- 60 г кедровых орешков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло разогрейте в **Сковороде «От шефа™» «Прованс» с антипригарным покрытием Eterna® (Ø 28 см)**. Баклажаны вымойте, высушите, обрежьте кончики. Порежьте баклажаны вдоль тонкими язычками.
2. Немного обжарьте язычки баклажанов в масле, пока они не станут мягкими. Выложите язычки на бумажное полотенце.
3. Стручки перца чили, зеленого перца и томаты вымойте, почистите, извлеките семена из перца и все нашинкуйте. Для начинки натрите 100 г сыра фета и смешайте с яйцом и рисом. Добавьте соль и перец.
4. На более узкий конец язычка баклажана положите 1-2 ч. л. начинки и скатайте рулетик. Таким же образом сделайте рулетики из всех язычков.
5. Рулетики сложите в смазанную маслом **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** завернутым концом вниз. Сверху распределите смесь из помидоров, перца чили и паприки и оставшийся натертый сыр фета. Посыпьте сверху листиками петрушки и кедровыми орешками. Поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и готовьте при температуре 200 °C в течение часа.





ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ, КАБАЧКОМ И БАЗИЛИКОМ



Время подготовки:
30 минут



600 Вт /
8 минут



220 °C /
45-50 минут

НА 4-6 ПОРЦИЙ

- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- ± 20 листьев базилика
- 800 г томатного соуса
- соль и перец - по вкусу
- 600 г куриных грудок
- 900 г кабачков
- 100 г твердого сыра (эмменталь, пармезан и т. п.)
- 200 г сухих листов для лазаньи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 220 °C.
2. Очистите лук и чеснок, затем измельчите с петрушкой в **Измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
3. Переложите измельченную смесь в **Кувшин «МикроКук» (1 л)** и добавьте туда же томатный соус, соль и перец. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 8 минут при мощности 600 Вт, перемешав через 4 минуты. Дайте постоять 2 минуты.
4. Порежьте курицу на мелкие кусочки, затем измельчите в **Мясорубке Fusion Master**, предварительно установив насадку для крупной рубки.
5. Нарежьте кабачки полосками при помощи **Мясорубки Fusion Master** с насадкой-слайсером.
6. Натрите сыр в **Мясорубке Fusion Master** с насадкой для крупной рубки.
7. В **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** выложите слоями томатный соус, листы для лазаньи, полоски кабачков и куриный фарш. Последним выложите слой томатного соуса и посыпьте тертым сыром.
8. Накройте крышкой и выпекайте в течение 30 минут. Снимите крышку и выпекайте еще 15-20 минут. Дайте постоять 10 минут перед подачей на стол.

ФРИКАДЕЛЬКИ И ГРАТЕН ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ



Время подготовки:
30 минут



600 Вт /
14 минут



200 °C /
35-40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 кг говядины
- 75 г панировочных сухарей
- 3 яйца
- соль и перец - по вкусу
- 2 луковицы
- 200 г стеблей сельдерея
- 3 ст. л. оливкового масла
- 800 г консервированных томатов
- 200 г томатной пасты
- 500 г помидоров черри
- 1 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. сухого тимьяна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ножом «От шефа™» **Universal** нарежьте мясо на мелкие кусочки, а затем измельчите в **Мясорубке Fusion Master**, предварительно установив насадку для крупной рубки.
2. Добавьте в смесь панировочные сухари, яйца, соль и перец и перемешайте до образования однородной массы при помощи **Силиконового скребка**. Дайте постоять 15 минут.
3. Разогрейте духовой шкаф до 200 °C.
4. Очистите лук и стебли сельдерея, порежьте на кусочки, а затем измельчите в **Комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
5. Перенесите содержимое **Комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л)** в **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и добавьте оливковое масло. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 6 минут при мощности 600 Вт. Добавьте нарезанные помидоры, томатную пасту, соль и перец. Накройте и разогревайте в микроволновой печи в течение 8 минут при мощности 600 Вт. Перед подачей. Дайте постоять 3 минуты.
6. Помойте и высушите помидоры черри. Перемешайте их с бальзамическим уксусом, тимьяном, солью и перцем.
7. Руками слепите из фарша фрикадельки весом по 25 г каждая.
8. При помощи **Силиконового скребка** аккуратно поместите фрикадельки в **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** с томатным соусом. Выложите верхним слоем маринованные помидоры черри и запекайте в духовом шкафу на самом низком уровне без крышки в течение 35-40 минут.





ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ, И ПОМИДОРЫ ПО-ПРОВАНСКИ



Время подготовки:
20 минут



250 °C /
20 минут

НА 12 ПОРЦИЙ

- 4 кусочка филе лосося по 150 г без кожицы
- 150 г шампиньонов
- 40 г сливочного масла
- 20 г панировочных сухарей
- 4 круглых помидора
- 2 зубчика чеснока
- 20 г петрушки
- 55 г панировочных сухарей
- 25 мл оливкового масла
- соль и перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 250 °C.
2. Выложите филе лосося в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
3. Измельчите шампиньоны в **Комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**. Добавьте сливочное масло, растопленное в микроволновой печи в течение минуты, панировочные сухари, немного соли, молотый перец и перемешайте.
4. Равномерно распределите смесь по всей поверхности филе лосося.
5. Поставьте перевернутую крышку на **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и выложите помидоры, разрезанные на половинки.
6. В **Комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** измельчите очищенные зубчики чеснока, петрушку, добавив панировочные сухари, соль и перец. Распределите смесь по помидорам. Полейте их оливковым маслом и готовьте все вместе в духовом шкафу 15 минут при температуре 250 °C.
7. Снимите крышку с помидорами, отставьте её, и продолжайте готовить лосось еще 5 минут. Готовое блюдо сразу же подавайте на стол.

ТРЕСКА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ



Время подготовки:
10 минут



210 °C /
50 минут

НА 8 ПОРЦИЙ

- 500 г помидоров, разрезанных на четвертинки
- 500 г помидоров черри, разрезанных пополам
- 100 г черных маслин без косточек
- 1 красный перец эспелет
- 50 мл оливкового масла
- 1,2 кг филе трески, разрезанного на 8 кусочков
- 50 г кедровых орешков
- 40 г базилика
- соль и перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 210 °C.
2. В **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** поместите помидоры, помидоры черри, маслины, перец эспелет, немного посолите, поперчите и добавьте 25 мл оливкового масла. Накройте крышкой и готовьте в духовом шкафу 30 минут при температуре 210 °C.
3. Достаньте **Кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** из духового шкафа, откройте и выложите филе трески. Добавьте кедровые орешки и полейте оставшиеся 25 мл масла.
4. Продолжайте готовить в течение 20 минут.
5. Подавайте рыбу горячей, посыпав базиликом, измельченным при помощи **Ножниц «Диско»**.





ОСТРАЯ КУРИЦА С ЛАЙМОМ



Время подготовки:
20 минут



600 Вт /
10 минут



200 °C /
1 час 10 минут

НА 4 ПОРЦИИ

- 500 г мелкого картофеля
- сок 2 лаймов
- 4 ст. л. оливкового масла
- 3 свежих перца чили
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. томатного кетчупа
- 1,4 кг курицы
- 2 лайма
- 2-3 зубчика чеснока
- 2 длинных стручка красного перца чили
- соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымытый картофель положите в **Кастриюлю «УльтраПро™» (2 л)**, посолите, полейте 2 ст. л. сока лайма и 4 ст. л. оливкового масла, перемешайте. Готовьте в микроволновой печи 10 минут при мощности 600 Вт.

2. Измельчите перец чили с помощью **Измельчителя «Турбо» (300 мл)**. Смешайте с медом, оставшимся соком лайма, томатным кетчупом, оливковым маслом и солью.

3. Курицу вымойте, высушите, посолите, поперчите и смажьте маринадом. Положите в **Крышку «УльтраПро™» (800 мл)**.

4. Вымойте лаймы, разделите на четыре части. Положите их, а также зубчики чеснока и оставшийся перец чили вокруг курицы. Перцы вымойте, извлеките семена, порежьте колечками и добавьте к картофелю. Крышку с курицей положите на **Кастриюлю «УльтраПро™» (2 л)** и накройте **Кастрюлей «УльтраПро™» (3,5 л)**.

5. Блюдо поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и готовьте при температуре 200 °C примерно 40 минут. Снимите верхнюю кастрюлю, курицу смажьте маринадом и готовьте еще 30 минут в открытом виде.

6. Соус процедите через сито, приправьте медом, солью и перцем по вкусу. Курицу подавайте с картофелем и соусом.

ФАРШИРОВАННАЯ УТКА С ЯБЛОКАМИ И АБРИКОСАМИ



Время подготовки:
25 минут



600 Вт /
5 минут



200 °C /
1 час 40 минут

НА 4 ПОРЦИИ

- 600 г яблок
- 400 г сушеных абрикосов
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- молотый кардамон на кончике ножа
- 1 ч. л. сухого майорана
- 50 мл красного вина
- 100 г муки для панировки
- 50 г изюма
- 1 утка (примерно 2,4 кг)
- 500 мл бульона из птицы
- 200 г сливок (33%)
- соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки вымойте, очистите, удалите семечки и нарежьте кусочками. Абрикосы нарежьте половинками.
2. Абрикосы, яблоки, масло, сахар, специи и красное вино поместите в **Кастриюлю «МикроПлюс» (3 л)**. Готовьте в микроволновой печи примерно 5 минут при мощности 600 Вт. Фруктовую смесь смешайте с панировочной мукой и изюмом.
3. Утку вымойте, высушите, посолите и поперчите внутри и снаружи. Начините фруктовой смесью (ее должно быть немного, иначе утка лопнет).
4. Утку свяжите кухонной нитью. Положите утку грудкой вниз в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**. Залейте бульоном.
5. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и готовьте примерно 30 минут при температуре 200 °C. Снимите крышку, утку переверните и готовьте без крышки еще 70 минут.
6. Утку достаньте из кастрюли и оставьте на 10 минут. Соус процедите через сито и смешайте со сливками. В качестве гарнира подойдут красная капуста, запеченный картофель и другие овощи.

Совет! Утка получится особенно хрустящей, если за 10 минут до окончания готовки смазать ее соленой водой и установить температуру духового шкафа на 220 °C.





ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ



Время подготовки:
15 минут



250 °C /
40 минут

НА 10 ПОРЦИЙ

- 1 кг мелкого картофеля
- 1 ст. л. сушеного тимьяна
- 6 зубчиков чеснока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 баранья нога (около 1,5 кг)
- соль и крупномолотый перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 250 °C.
2. Картофель нужно вымыть и высушить, но не чистить. Выложите картофель в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и посыпьте тимьяном. Добавьте неочищенные зубчики чеснока, залейте оливковым маслом и перемешайте **Ложкой для смешивания**.
3. Натрите баранью ногу солью и перцем и положите поверх картофеля. Накройте крышкой и запекайте в духовом шкафу в течение 40 минут.
4. Вытащите **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** из духового шкафа и оставьте на 15 минут, не снимая крышку.

Совет! Чтобы баранья нога не касалась стенок Кастриюли «УльтраПро™» (3,5 л), попросите мясника подрезать кость.

Как правило, для приготовления одного килограмма мяса необходимо около 20 минут. Но время приготовления зависит от веса и формы баранины, а также от ваших предпочтений.

ЖАРКОЕ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ



Время подготовки:
20 минут



80 °C /
4 часа

НА 4 ПОРЦИИ

- 800 г свинины целым куском (без костей)
- 6 ст. л. оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 лимон
- 1 веточка розмарина
- по 1 ч. л. молотого фенхеля и кориандра
- 500 г зелени (на выбор) и овощей (лук, морковь, сельдерей, кабачок, сладкий перец)
- соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите зубчик чеснока и измельчите. Лимон вымойте и натрите цедру при помощи **Набора «Поваренок» с насадкой-теркой**. Розмарин вымойте, высушите, оборвите листочки и мелко порубите при помощи **Универсального ножа Universal**.

2. Зелень, лук, морковь и сельдерей измельчите с помощью **Измельчителя «Турбо» (300 мл)**. Кабачок и перец нарежьте кольцами.

3. Молотый фенхель и кориандр смешайте с чесноком, цедрой лимона, розмарином и оставшимся оливковым маслом, добавьте соль и перец.

4. Верхний слой мяса надрежьте крестообразно. Мясо смажьте смесью приправ с помощью **Силиконовой кисточки «Совершенство»**. Овощи сложите в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, сверху положите мясо.

5. Поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и готовьте при температуре 80 °C примерно 4 часа.

***Совет!** Жаркое будет особенно ароматным, если его время от времени поливать маринадом.*





ГРУШЕВЫЙ ФЛОНЯРД С СОЕВЫМ МОЛОКОМ



Время подготовки:
10 минут



210 °C /
50-55 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 6 груш
- 25 г сливочного масла

Тесто :

- 6 яиц
- 150 г сахара
- 180 г муки
- 750 мл соевого или цельного молока
- 25 мл рома
- 10 г ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 210 °C.
2. При помощи **Овощечистки универсальной** очистите груши и удалите сердцевину. Нарежьте груши кубиками при помощи **Шеф-пресса Fusion Master** и выложите кубики в **Кастриюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, смазанную маслом.
3. В **Замесочном блюде (3 л)** взбейте при помощи **Венчика «Диско»** яйца, сахар, постепенно добавляя муку, затем понемногу соевое молоко, ром и ванильный сахар.
4. Вылейте тесто на груши и готовьте в течение 40 минут под крышкой при температуре 210 °C. Снимите крышку и продолжайте готовить еще 10–15 минут.
5. Подавайте флонярд теплым или холодным.

СОДЕРЖАНИЕ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ	4-5
ПИВНОЙ ХЛЕБ	6-7
ТОМЛЕННЫЙ БОРЩ С ПАМПУШКАМИ	8-9
ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ	10-11
РАГУ С ФАСОЛЬЮ	12-13
РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	14-15
ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ, КАБАЧКОМ И БАЗИЛИКОМ	16-17
ФРИКАДЕЛЬКИ И ГРАТЕН ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ	18-19
ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ, И ПОМИДОРЫ ПО-ПРОВАНСКИ	20-21
ТРЕСКА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ	22-23
ОСТРАЯ КУРИЦА С ЛАЙМОМ	24-25
ФАРШИРОВАННАЯ УТКА С ЯБЛОКАМИ И АБРИКОСАМИ	26-27
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ	28-29
ЖАРКОЕ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	30-31
ГРУШЕВЫЙ ФЛОНЯРД С СОЕВЫМ МОЛОКОМ	32-33



Tupperware®



Mytupperware.ru – заказ on-line.

Еще больше рецептов – в социальных
сетях и на сайте **tupperware.ru**