Помідора

Ресторанні страви вдома

Ресторанні страви вдома • Ресторанні страви вдома • Ресторанні страви вдома •

ВЛАСНЕ ВИРОБНИЦТВО:

1. Лазанья з яловичиною
2. Піцети 4 смаки
3. Пиріг з куркою та грибами
4. Кіш Лорен з грудинкою та квасолею
5. Кіш Лорен з лососем та броколі
6. Курячі нагетси
7. Картопля фрі
8. Брауні з вишнею
9. Булочки Сінабони з корицею
10. Вершково-масляний крем до сінабонів
11. Круасани
12. Сирники
13. Тертий пиріг з вишнею та смородиною
14. Равіолі з вишнею

ЛАЗАНЬЯ З ЯЛОВИЧИНОЮ

(700 г, 2-3 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо страву з морозильної камери, знімаємо кришку та розморожуємо при кімнатній температурі 2-2,5 години, в холодильнику не менше 8 годин, страва повинна бути повністю розморожена.
Розігріваємо духову шафу до 170С і випікаємо лазанью 30-40 хвилин до золотистої скоринки.
Дістаємо готову страву, даємо 10-15 хвилин на відпочинок.
Смакує з келихом білого чи червоного сухого вина.

СКЛАД СТРАВИ: борошно італійське, яйця курячі, олія оливкова, сіль, борошно в/с, мускатний горіх, вершкове масло, перець ч/м, сир моцарела, яловичина, цибуля ріпчаста, часник, олія соняшникова, помідор, молоко.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

ПІЦЕТИ 4 СМАКИ

(600 г, 4шт)

- Маргарита
- Пепероні
- Шинка-гриби
- 4 сири

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Розігріваємо духову шафу до 180С. Дістаємо піцети з пакета та викладаємо на застелене пергаментом деко. Ставимо до розігрітої духової шафи і випікаємо 6-10хв поки не почне кипіти сир. Дістаємо готові піцети, ріжемо та насолоджуємося смаком справжньої італійської піци)

СКЛАД СТРАВИ: борошно італійське, оливкова олія, сіль, вода, томати пелаті, орегано, сир моцарела, вершки, сметана, сир ементаль, сир пармезан, сир з пліснявою, шинка, печериці, ковбаса папперони.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

ПИРІГ З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ

(1000 г, 3-4 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо пиріг з морозильної камери, знімаємо кришку та розморожуємо 2-3 години, в холодильнику не менше 8 годин, страва повинна бути повністю розморожена.
Розігріваємо духову шафу до 170С, випікаємо пиріг 40-50хв до золотистого кольору, даємо пирогу 10-15хв на відпочинок.
Ріжемо на шматки та смакуємо із задоволенням у колі родини.

СКЛАД СТРАВИ: молоко, борошно в/с, сіль, цукор, яйця курячі, олія соняшникова, тісто листкове, печериці, цибуля ріпчаста, часник, стегно куряче, сметана, сир моцарела, перець ч/м.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

КІШ ЛОРЕН З ГРУДИНКОЮ ТА КВАСОЛЕЮ

(700 г, 3-4 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо кіш з морозильної камери та знімаємо кришку. Розморожуємо 1,5-2 години, або 6-8 годин в холодильнику.

Розігріваємо духову шафу до 170С та випікаємо 15-20 хвилин.

Дістаємо готовий пиріг та охолоджуємо.

СКЛАД СТРАВИ: борошно в/с, масло вершкове, сіль, яйце куряче, копчено-варена грудинка зі свинини, цибуля ріпчаста, часник, квасоля спаржева, перець ч/м, олія соняшникова, вершки, плавлений сир.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

КІШ ЛОРЕН З ЛОСОСЕМ ТА БРОКОЛІ

(750 г, 3-4 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо кіш з морозильної камери та знімаємо кришку. Розморожуємо 1,5-2 години, або 6-8 годин в холодильнику. Розігріваємо духову шафу до 170С та випікаємо 15-20 хвилин. Дістаємо готовий пиріг та охолоджуємо.

СКЛАД СТРАВИ: борошно в/с, масло вершкове, сіль, яйце куряче, лосось свіжий, броколі, цибуля ріпчаста, часник, перець ч/м, олія соняшникова, вершки, плавлений сир.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

КУРЯЧІ НАГЕТСИ

(400 г, 2-3 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Розігріваємо духову шафу до 200С в режимі конвекції та випікаємо курячі нагетси 30 хв до золотистої скоринки. Можна готувати разом з картоплею фрі одночасно.

СКЛАД СТРАВИ: куряче філе, панірувальні сухарі, сіль.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

КАРТОПЛЯ ФРІ

(400 г, 2-3 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Розігріваємо духову шафу до 200С в режимі конвекції та випікаємо картоплю фрі 30 хв до золотистої скоринки. Можна готувати разом з курячими нагетсами одночасно.

СКЛАД СТРАВИ: картопля.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

БРАУНІ
З ВИШНЕЮ

(500 г, 4-5 порцій)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо брауні із морозильної камери, знімаємо кришку та розморожуємо при кімнатній температурі 2 години, в холодильнику не менше 8 годин, страва повинна бути повністю розморожена.
Розігріваємо духову шафу до 170С та випікаємо брауні 25-30хв.
Даємо пирогу охолонути 25-30 хвилин.
Розрізаємо на шматочки та смакуємо із задоволенням. Чудово смакує з вершковим морозивом.

СКЛАД СТРАВИ: шоколад, масло вершкове, какао, цукор, ванільний цукор, курячі яйця, борошно в/с, сіль, вишня, цукрова пудра.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

БУЛОЧКИ СІНАБОНИ З КОРИЦЕЮ

(700 г, 8шт)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо страву з морозильної камери та знімаємо кришку. Ставимо у тепле місце для розморожування на 2-3год. Булочки мають стати м'якими та трохи підійти.

Розігріваємо духову шафу до 180С та випікаємо 10хв, потім знижуємо температуру до 170С і печемо ще 15-20хв (булочки добре підійдуть і набудуть рум'яного кольору).

Коли Сінабони будуть готові, дістаємо їх з духової шафи, змащуємо вершково-масляним кремом (попередньо розігрітим) і чекаємо доки вони трохи відпочинуть та охолонуть.

СКЛАД СТРАВИ: молоко, цукор, сіль, дріжджі сухі, яйця курячі, масло вершкове, борошно в/с, кориця мелена.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

ВЕРШКОВО-МАСЛЯНИЙ КРЕМ ДО СІНАБОНІВ

(200 г)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:
Дістаємо з морозильної камери соус та розморожуємо 40-60хв.
Використовуємо до булочок Сінабонів або сирників(поливаємо).

СКЛАД СТРАВИ: вершкове масло, крем сир, цукрова пудра.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

КРУАСАНИ

(480 г, 8шт)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Розкладаємо виріб на деко на відстані 4-5 см, розморожуємо при кімнатній температурі , щоб виріб став м''яким. Випікаємо 18-20 хвилин у конвекційній печі при 170С.

СКЛАД СТРАВИ: борошно в/с, масло вершкове, вода, цукор, дріжджі, яйце куряче, сіль

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

СИРНИКИ

(450 г, 9шт)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо сирники із морозильної камери. Нагріваємо сковорідку та вливаємо соняшникову олію. Вмикаємо духову шафу та прогріваємо її до 170С. Обсмажуємо сирники до золотистої скоринки з обох боків, викладаємо на застелене пергаментом деко та ставимо до прогрітої духової шафи на 15 хвилин.
Дістаємо сирники з духової шафи та смакуємо з вершково-масляним кремом чи улюбленим соусом.

СКЛАД СТРАВИ: кисломолочний сир 5%, цукор, ванільний цукор, манна крупа, борошно в/с, яйця курячі.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

ТЕРТИЙ ПИРІГ З ВИШНЕЮ ТА СМОРОДИНОЮ

(750 г, 3-4 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Дістаємо пиріг з морозильної шафи та відкриваємо кришку. Ставимо у тепле місце на 1-1,5 години для розморозки.
Розігріваємо духову шафу до 170С та випікаємо пиріг 30-40 хвилин до рум'яного кольору.
Дістаємо страву, охолоджуємо, притрушуємо цукровою пудрою.

СКЛАД СТРАВИ: борошно в/с, масло вершкове, цукор, сіль, сода, лимон, яйця курячі, олія соняшникова, вишня, смородина.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.

РАВІОЛІ З ВИШНЕЮ

(300 г, 2-3 порції)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Відварюємо равіолі 2-3хв в підсоленій воді до готовності. Воду зливаємо. Додаємо цукор, вершкове масло. Чудово смакує з вершковим соусом.

СКЛАД СТРАВИ: борошно в/г, вода, яйце, натуральний барвник, олія оливкова, вишня, крохмаль картопляний.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: -12С -32С 6 місяців.