

smile

Книга Рецептов

Ростер RS 3630



Яблочные пирожки

Ингредиенты:

Припущенные яблоки – 1/3 стакана
Корица – 5 ст. ложки
Мед – 1 ст. ложка
Лимонная цедра – 1 ст. ложка
Сахарная пудра и сливки – для украшения



Способ приготовления:

Смешайте яблоки, корицу, мед и лимон.
Подогрейте роoster до включения зеленого индикатора.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до образования золотистой корочки.
Выньте пироги из роостера при помощи лопатки. Остудите до нужной температуры.

Подавайте теплым или холодным, посыпьте сахарной пудрой и украсьте пироги небольшим количеством взбитых сливок.

Пироги с ягодами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Свежие ягоды – 2 стакана
Сахар – 3 ст. ложки
Ванилин – 1,5 ч. ложки
Мука – 1 ст. ложка
Сахарная пудра и сливки – для украшения



Способ приготовления:

Смешайте ягоды, сахар, ваниль и муку.
Подогрейте роoster до включения зеленого индикатора.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте до 1/4 стакана начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до образования золотистой корочки.
Выньте пироги из роостера при помощи лопатки. Остудите до нужной температуры.

Подавайте теплым или холодным, посыпьте сахарной пудрой и украсьте пироги небольшим количеством взбитых сливок.

Пироги с пьяной вишней

Ингредиенты (на 4 пирога):

Вишни консервированные (без сиропа) – 1 банка
Сок лайма – 0,5 стакана
Вишневый ликер – 4 ч. ложки
Сахар – 2 ст. ложки (по вкусу)
Вода – 4 ч. ложки
Сахарная пудра и взбитые сливки – для украшения
Способ



Способ приготовления:

Смешайте в сотейнике вишню, сок лайма, ликер и сахар. Разогрейте полученную массу, аккуратно перемешивая, чтобы не повредить ягоды. Тушите на медленном огне 5-7 минут до загустения массы. Дайте остыть.
Включите роoster и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана начинки для каждого пирога.
Выпекайте пироги в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Подавайте пироги теплыми или холодными, посыпьте сахарной пудрой и украсьте небольшим количеством взбитых сливок

Маффины с шоколадной крошкой

Ингредиенты (на 4 маффина):

Мука с разрыхлителем (блинная) – 1 стакан
Сахар – 0,5 стакана
Крошка шоколадная – 60 гр.
Масло растительное – 1/4 стакана
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 0,5 стакана



Способ приготовления:

Смешайте муку, сахар и шоколадную крошку.
Добавьте яйцо, растительное масло и молоко. Взбейте все это в единую массу.
Включите роoster и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Положите 1/4 стакана полученной начинки в формы для выпекания и готовьте в течение 9-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте маффины лопаткой и немного остудите.

Вместо шоколадной крошки можно добавить чернику.

Быстрые рождественские пироги с сухофруктами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Сухофрукты – 1,5 стакана
Сок апельсиновый – 0,5 стакана
Сахар тростниковый (коричневый) – 4 ст. ложки
Приправа для тыквенного пирога (смешать в равных частях тертый имбирь, корицу, душистый перец, мускатный орех) – 1 ч. ложка
Бренди – 4 ч. ложки
Крахмал кукурузный – 4 ч. ложки
Вода – 4 ч. ложки
Сахарная пудра для украшения



Способ приготовления:

Смешайте фрукты, сок, сахар, масло, приправу для тыквенного пирога и бренди в сотейнике. Нагревайте на умеренном огне в течение 2 минут.
Добавьте крахмал в воду, потом фрукты и помешивайте до того момента, когда фрукты карамелизируются. Дайте остыть.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и готовьте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги с орехами пекан

Ингредиенты (на 4 пирога):

Масло сливочное (растопленное) – 2 ст. ложки
Сахар тростниковый – 0,5 стакана
Сироп темный кукурузный или кленовый – 4 ст. ложки
Соль – 0,5 ч. ложки
Яйцо – 2 шт.
Орехи пекан (измельченные) – 1,5 стакана
Взбитые сливки – для украшения



Способ приготовления:

Взбейте масло, тростниковый сахар, темный кукурузный сироп, соль и яйца. Добавьте в полученную смесь орехи.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте только нижние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут.
Выньте пироги лопаткой.
Дайте остыть в течение 5 минут на металлической решетке. Поместите в холодильник на 30 минут для охлаждения.

Пирог со сливами и имбирем

Ингредиенты (на 4 маффина):

Сливы консервированные (без сиропа) – 1 банка
Сироп сливовый – 2/3 стакана
Имбирь (рубленный, кристаллизованный) – 4 ст. ложки
Крахмал кукурузный – 4 ст. ложки
Вода – 4 ст. ложки
Сахарная пудра и взбитые сливки – для украшения



Способ приготовления:

Положите сливы и имбирь в сотейник. Добавьте сливовый сироп. Нагревайте на умеренном огне в течение 2 минут.
Добавьте к сливам кукурузный крахмал и воду. Помешивайте до того момента, когда фрукты карамелизируются. Дайте остыть.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Готовьте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

подавайте пироги теплыми или холодными, посыпьте сахарной пудрой и украсьте небольшим количеством взбитых сливок.

Пироги с ананасами и кокосами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Ананасы консервированные (без сиропа) – 1 банка
Сироп ананасовый – 2/3 стакана
Стружка кокосовая – 4 ст. ложки
Сироп кленовый – 2 ст. ложки
Имбирь (рубленный, кристаллизованный) – 4 ч. ложки
Крахмал кукурузный – 4 ч. ложки
Вода – 4 ст. ложки



Способ приготовления:

Смешайте ананасы, сироп, кокосовую стружку, кленовый сироп и имбирь в сотейнике. Нагревайте на умеренном огне в течение 2 минут.
Добавьте крахмал в воду, потом добавьте ананасы. Помешивайте до того момента, пока ананасы карамелизируются. Дайте остыть.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Готовьте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги с мясом

Ингредиенты (на 8 пирогов):

Говядина (или говяжий фарш) - 200 гр.
Луковица (мелко порезанная) – 1/2 шт.
среднего размера
Черный перец – по вкусу
Соль – по вкусу
Приправа сухая для мяса – до 1 ст. ложки (по желанию)



Способ приготовления:

Проверните мясо в мясорубке (или возьмите уже готовый фарш). Посолите его, поперчите и добавьте приправу. Все перемешайте.
На прогретой сковороде обжарьте мелко порубленный лук до золотистого цвета. Добавьте мясо со специями и обжарьте течение 5-10 минут до готовности. Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности. Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога. Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки. Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Австралийские пироги с мясом

Ингредиенты (на 8 пирогов):

Масло растительное – 1 ст. ложка
Лук (измельченный) – 2 шт.
Ромштекс (нарезанный на кусочки по 1,5 см) – 1,5 кг.
Паста томатная – 1 ст. ложка
Бульон говяжий – 4, 5 ст.
Вино красное – 1 стакан
Ворчестерширский соус – 1 ст. ложка
Крахмал кукурузный – 2 ст. ложки
Вода – 1 стакана
Морская соль и молотый черный перец



Способ приготовления:

Доведите растительное масло в сотейнике до высокой температуры. Добавьте лук и готовьте в течение 2 минут или до момента, когда лук станет мягким. Добавьте мясо и готовьте в течение 5 минут.
Добавьте томатную пасту, бульон, вино и Ворчестерширский соус в сотейник и готовьте на медленном огне в течение 1 часа или пока мясо не станет мягким.
Добавьте крахмал в воду и перемешайте до получения однородной пасты. Добавьте пасту к мясу и помешивайте полученную смесь в течение 4 минут. Добавьте соль и перец, а затем остудите.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Готовьте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Мясные пирожки с перцем и грибами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Говядина (порезанная кубиками) - 200 гр.
Мука - 2 ст. ложки
Черный перец - 1/4 ч. ложки
Луковица (мелко порезанная) – 1 шт.
среднего размера
Соевый соус - 1 ст. ложка
Вода - 1/4 стакана



Способ приготовления:

Смешайте перец, муку и мясо. В полученную массу добавьте воду и соевый соус. На прогретой сковороде обжарьте мелко порубленный лук до золотистого цвета. Добавьте перец, муку и мясо и томите на медленном огне в течение 10-15 минут. Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности. Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога. Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки. Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги по-итальянски

Ингредиенты (на 4 пирога):

Бифштекс (рубленный) – 225 гр.
Лук репчатый (измельченный) – 2/3 стакана
Итальянский томатный соус – 250 гр.
Бasilik (измельченный) – 2 ст. ложки
Соль и перец по вкусу



Способ приготовления:

Смешайте рубленую говядину, лук, итальянский соус и базилик в сотейнике. Готовьте на умеренном огне в течение 5-6 минут. Добавьте соль и перец. Остудите.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пирожки со сладким перцем и курицей

Ингредиенты (на 4 пирога):

Растительное масло – 1 ст. ложка
Куриное филе (порезанное кубиками) – 200 гр.
Сельдерей (мелко порезанный) – 1 веточка
Красный перец (мелко порезанный) – 5 перцев
Сладкий соус «Чили» – 2 ст. ложки
Кориандр (измельченный) – 2 ст. ложки



Способ приготовления:

Нагрейте растительное масло на сковороде и выложите куриное филе. Обжарьте курицу до полуготовности и добавьте остальные ингредиенты. Томите полученную смесь на медленном огне до готовности.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги с беконом и грибами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Бекон (нарезанный полосками) – 4 шт.
Лук (измельченный) – 2/3 стакана
Бульон куриный – 0,5 стакана
Шампиньоны (резанные) – 225 гр.
Петрушка (измельченная) – 2 ст. ложки
Горчица (пшеничная) – 2 ч. ложки
Крахмал кукурузный – 4 ч. ложки
Вода – 4 ч. ложки
Соль и перец по вкусу



Способ приготовления:

Смешайте бекон и лук в сотейнике. Готовьте на умеренном огне в течение 2 минут. Добавьте бульон, грибы, петрушку и горчицу.
Добавьте крахмал в воду. Затем добавьте грибную смесь и помешивайте до тех пор, пока она не загустеет. Можно добавить соль и перец по вкусу. Остудите.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и готовьте в течение 10-12 минут до готовности.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги с ветчиной, петрушкой и базиликом

Ингредиенты (на 4 пирога):

Масло сливочное – 2 ч. ложки
Лук порей (измельченный) – 2/3 стакана
Ветчина (нарезка) – 225 грамм
Яйца – 4 шт.
Сливки – 0,5 стакана
Петрушка и базилик (измельченные) – 4 ст. ложки
Соль и перец по вкусу



Способ приготовления:

Растопите масло в сотейнике. Положите лук-порей и пассируйте в течение 2 минут. Снимите с плиты. Добавьте к луку, ветчину, яйца, сливки, петрушку и базилик. Добавьте соль и перец.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Закройте крышку и готовьте в течение 15 минут до готовности.
Выньте пирог лопаткой.
Остудите пирог на металлической сетке в течение 5 минут и подавайте к столу.

Пироги с пармезаном и овощами

Ингредиенты (на 4 пирога):

Картофель (нашинкованный) – 2/3 стакана
Тыква (нашинкованная) – 2/3 стакана
Брокколи (соцветия небольшого размера) – 1 стакан
Сыр Пармезан (натертый) – 0,5 стакана
Крахмал кукурузный – 4 ч. ложки
Вода – 1 стакан
Вода (дополнительно) – 4 ч. ложки
Соль и перец по вкусу



Способ приготовления:

Положите картофель и тыкву в сотейник. Добавьте воды. Готовьте на умеренном огне в течение 4 минут. Добавьте брокколи и готовьте до того момента, когда она станет мягкой (2 минуты).
Добавьте крахмал в воду. Потом добавьте овощи и доведите до кипения для получения густой массы. По желанию добавьте соль и перец. Затем остудите.
Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности.
Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога.
Перед тем как наполнить тестом формы для выпекания, посыпьте заготовки пирогов сыром.
Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки.
Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги по-тайски

Ингредиенты (на 4 пирога):

Бифштекс (рубленный) – 225 гр.
Карри – 2 ст. ложки
Корень имбиря (очищенный и натертый) – 4 см.



Способ приготовления:

Смешайте рубленный стейк, пасту из карри, имбирь и лук в сотейнике. Готовьте на медленном огне в течение 5 минут. Добавьте кокосовое молоко и размешайте. Остудите. Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности. Подготовьте нижние и верхние части пирогов. Используйте 1/4 стакана полученной начинки для каждого пирога. Готовьте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки. Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Пироги со шпинатом и сыром фета

Ингредиенты (на 4 пирога):

Шпинат (английский) – 225 гр.
Масло сливочное – 2 ч. ложки
Лук (измельченный) – 2/3 стакана
Сыр фета (измельченный) – 0,5 стакана
Орехи кедровые – 2 ст. ложки
Перец черный молотый
Тесто бездрожжевое – 6 кусков
Масло сливочное (растопленное) – 5 ст. ложек



Способ приготовления:

Необходимо бланшировать шпинат и нарезать его ровными кусочками. Растопите 2 чайные ложки сливочного масла в сотейнике и слегка обжарьте заранее измельченный лук в течение 4 минут. Снимите с огня и добавьте сыр и кедровые орехи. Добавьте перец, если необходимо. Остудите. Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности. Подготовьте только нижние части пирога. Положите один кусок бездрожжевого теста на рабочую поверхность ростера. Растопите оставшееся масло. Слегка смажьте тесто маслом, затем накройте другим куском теста, снова намажьте маслом и положите третий кусок. Прodelайте то же самое с тремя другими кусками бездрожжевого теста. Сложите короткий конец теста к другому короткому концу. Приложите пресс-форму и, используя ее как шаблон, вырежьте ножом нижние части пирогов. Положите подготовленные нижние части пирога в формы и заполните ее начинкой на 1/3. Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки. Выньте пироги лопаткой и немного остудите.

Открытый пирог с китайским салатом и креветками

Ингредиенты (на 4 пирога):

Китайский салат – 200 гр.
Креветки (готовые) – 100/150 гр.
Кукуруза – 4 ст. ложки
Зелень, соль, перец – по вкусу



Способ приготовления:

Порежьте китайский салат соломкой, добавьте в нее кукурузу и мелкие креветки. Посыпьте зеленью (по вкусу). Добавьте соль и перец и заправьте оливковым или подсолнечным маслом. Включите ростер и дождитесь, пока загорится зеленый индикатор готовности. Раскатайте тесто и подготовьте только нижние части (основы) пирогов. Равномерно распределите приготовленное тесто по формам для выпекания. Закройте крышку и выпекайте в течение 8-12 минут или до получения золотистой корочки. Выньте основы пирогов (корзиночки) лопаткой и немного остудите. Наполните заготовки из теста получившейся смесью из китайского салата, креветок и кукурузы.

Используйте любые начинки для приготовления открытых пирогов - сладкие, мясные, рыбные и просто овощные. Вкус пирогов определяет ваша фантазия.



Приятного аппетита!

www.smile.su