

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ
CH-30 R/ CH-31 R

Zigmund & Shtain

Руководство
по эксплуатации
Рецепты



РУБИТ. СМЕШИВАЕТ. ИЗМЕЛЬЧАЕТ.



Zigmund & Shtain



Уважаемый покупатель!
 Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **измельчителя CH-30 R/CH-31 R**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.
Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Комплект поставки..... | 3 |
| Гарантийные обязательства | 3 |
| Краткое описание | 4 |
| Меры предосторожности..... | 6 |
| Перед началом использования | 8 |
| Подготовка к работе | 8 |
| Общий вид | 9 |
| Эксплуатация..... | 10 |
| Очистка и обслуживание..... | 14 |
| Возможные проблемы и способы их устранения | 15 |
| Технические характеристики..... | 17 |
| Утилизация | 17 |
| Рецепты | |
| Аджика | 19 |
| Томатно-базиликовый суп | 20 |
| Куриные котлеты с грибами..... | 21 |
| Котлеты рубленые из свинины..... | 22 |
| Котлеты рыбные..... | 23 |
| Фрикадельки говяжьи | 24 |
| Голубцы ленивые | 25 |
| Нежный печеночный паштет..... | 26 |



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| | | |
|---|-------------------------------------|-------|
| 1 | Корпус (блок электродвигателя)..... | 1 шт. |
| 2 | Чаша | 1 шт. |
| 3 | Крышка чаши..... | 1 шт. |
| 4 | Съемный колпачок для крышки..... | 1 шт. |
| 5 | Съемный нож с 4 лезвиями..... | 1 шт. |
| 6 | Пластиковая лопатка..... | 1 шт. |
| 7 | Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| 8 | Гарантийный талон | 1 шт. |

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

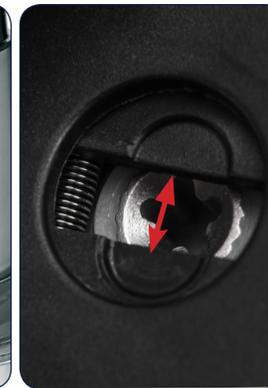
Измельчитель СН-30 R/СН-31 R - это компактный функциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд. Он выполняет функции сразу нескольких самых необходимых приборов: мясорубки, блендера и миксер.

Измельчитель идеально подходит для приготовления мясного фарша, измельчения таких продуктов как сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль и т. д. Кроме того, высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лед для приготовления различных напитков и коктейлей.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Высокая мощность 600 Вт** – гарантия качества и скорости обработки продуктов
- **2 импульсных режима** работы для измельчения различных продуктов
- **2 универсальных ножа из н/ж стали с 4-мя лезвиями** для высокой эффективности работы
- **Чаша (2 л) из закаленного стекла «ECO+»** (для CH-30 R)
- **Чаша (2 л) из н/ж стали SUS 304** (для CH-31 R)
- **Корпус из н/ж стали и качественного пищевого ABS-пластика**
- **Усиленный АС-двигатель с медной обмоткой**
- **Внутренняя шторка на корпусе для защиты двигателя от загрязнений**
- **Возможность колки льда**
- **Импульсные кнопки** включения
- **Защитная крышка со съемным колпачком** для хранения продуктов
- **Силиконовый уплотнитель крышки**
- **Съемная силиконовая накладка на днище чаши** для дополнительной устойчивости
- **Автоблокировка** при неправильной сборке и открытой крышке разъема
- **Защита двигателя** от перегрузки
- **Лопатка** для извлечения продуктов из чаши



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Перед первым использованием все детали прибора, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающий прибор.
- Используйте только ножи, входящие в комплектацию. При использовании ножей других производителей вы лишаетесь гарантии.
- Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Следите за тем, чтобы прибор не работал в холостом режиме.
- Не допускайте работу устройства в режиме перегрузки. Соблюдайте нормы загрузки ингредиентов и временные интервалы работы, указанные в инструкции.
- **Во избежание повреждения прибора не обрабатывайте в нем очень твердые продукты, такие как кости, косточки фруктов и замороженные продукты. Не измельчайте в нем сухие и твердые продукты: крупы, бобовые, зерна кофе и пр.**
- Не обрабатывайте в чаше измельчителя горячие продукты, предварительно охладите их.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

- Для продления срока службы продолжительность непрерывной работы прибора не должно превышать 15-30 сек. После использования прибора в течение данного времени выключите его, при необходимости продолжите работу через 2 минуты.
- Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 2 минут! Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, его внутренняя поверхность, а также внутренняя поверхность редуктора электродвигателя были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения измельчителя в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование измельчителя с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте все части, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите прибор и соберите его согласно инструкции.
- Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите измельчитель на ровную устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!





Zigmund & Shtain

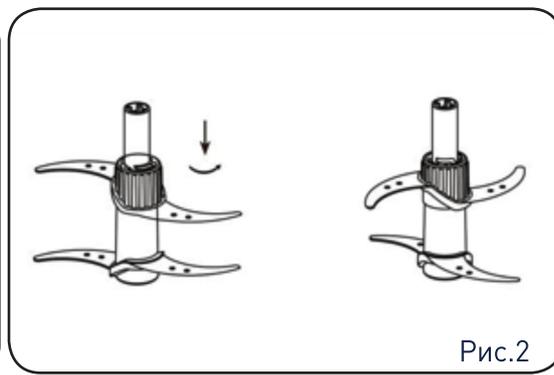
ОБЩИЙ ВИД



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данный измельчитель:

- Используется для измельчения мяса, фруктов, овощей, а также сухих, но не очень твердых продуктов (например, орехов).
- Может работать как с добавлением жидкости, так и без нее.
- Возможна колка льда.
- **Не применяются для измельчения очень твердых продуктов, таких как кости, косточки фруктов и замороженные продукты, а также не подходит для измельчения твердых и сухих продуктов: круп, бобовых, зерен кофе и пр.**



- Подготовьте продукты: очистите и разрежьте их на куски небольшого размера (не более 2х2 см). Температура обрабатываемых продуктов должна быть не выше 70-80°C.
- Снимите с ножей измельчителя защитные чехлы.
- Возьмите дополнительный нож для измельчения и закрепите его на ось основного ножа (Рис.1). Для этого совместите отверстия на дополнительном ноже с пазами на оси основного ножа и затем поверните дополнительный нож вправо до его полной фиксации (Рис.2).

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь с ножами аккуратно, поскольку они очень острые. Держите ножи только за пластиковую часть. Когда не используете ножи, на чистые и абсолютно сухие лезвия надевайте защитные чехлы.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Соберите измельчитель (Рис.3).
- Установите собранный нож на штифт в середине чаши.
- Поместите подготовленные продукты в чашу измельчителя. Следите, чтобы объем жидких ингредиентов занимал не более $\frac{3}{4}$ объема чаши; объем мяса и твердых ингредиентов не превышал отметку «Max» на стенке чаши, а вес - не более 300 г.
- Закройте чашу защитной крышкой.
- Сверху установите блок электродвигателя в разъем на крышке чаши. Убедитесь, что он надежно зафиксирован.

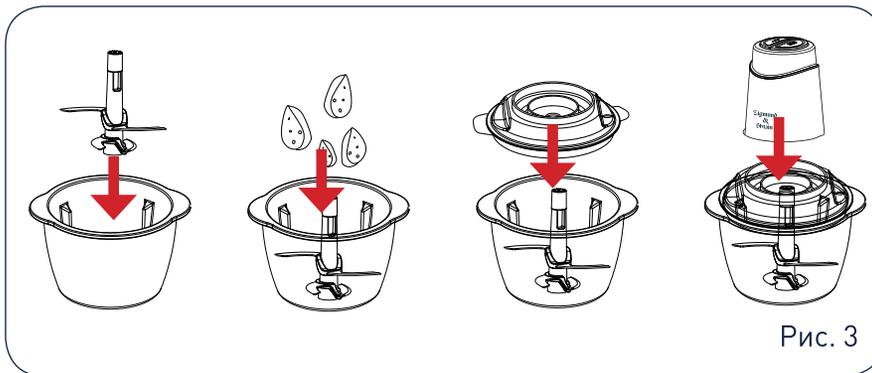


Рис. 3

ПРИМЕЧАНИЕ

Если прибор собран неправильно, то он не включится и работать не будет. В этом случае разберите, а затем снова соберите прибор, строго следуя указаниям инструкции. (Рис.3)

- Подключите вилку сетевого шнура питания к розетке и приступайте к работе.
- Для измельчения продуктов нажмите на кнопку включения (I или II) и удерживайте ее – прибор будет работать только при нажатии на кнопку (в импульсном режиме). Чтобы остановить работу прибора, отпустите кнопку.
- Если в процессе работы продукты прилипают к стенкам или неравномерно распределяются внутри чаши, остановите блендер, отключите питание и специальной лопаткой снимите налипшие продукты со стенок, равномерно расположите их в чаше, после чего продолжите работу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

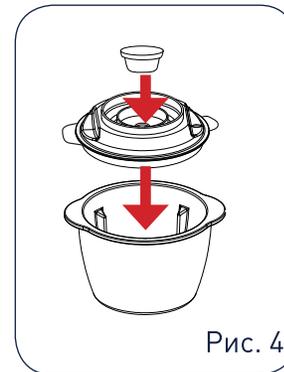
- По окончании работы дождитесь полной остановки ножей измельчителя и отключите прибор от сети.
- Снимите блок электродвигателя с крышки, откройте крышку чаши.
- Аккуратно извлеките из чаши нож, затем продукты.

ВНИМАНИЕ!

- Данный измельчитель очень мощный и быстро перерабатывает продукты. Время обработки составляет всего несколько секунд. Время непрерывной работы измельчителя не должно превышать 30 секунд, после чего необходимо дать прибору остыть в течение 2 минут.
- Интервал между последующими включениями прибора должен составлять не менее 2 минут. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.

ПРИМЕЧАНИЕ

Измельченные продукты можно хранить прямо в чаше. Для этого установите на крышку чаши съемный колпачок и уберите ее в прохладное место (Рис. 4).





Zigmund & Shtain

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед обработкой мясо должно быть порезано на куски размером не более 2x2 см и очищено от сухожилий, костей и кожи.
- Прочие ингредиенты должны быть порезаны на куски размером не более 2x3 см.
- Для получения более однородной (пюреобразной) консистенции при недостаточной влажности перерабатываемых продуктов добавьте небольшое количество любой жидкости, не превышая половину рабочего объёма чаши.
- Допускается использование измельчителя для колки небольших кусков льда. Загружаемые куски льда должны быть размером не более 1x2 см, и их загрузка не должна превышать отметку «MAX» на стенке чаши.

| Вид продуктов | Макс. кол-во/Размер кусков | Макс. время обработки | Скорость |
|--|--|-----------------------|----------|
| Свинина/Говядина | <300 г/ 2x2 см | 30 сек | II |
| Овощи (морковь, картофель, перец чили, чеснок и пр.) | 300 г / 2x2, 2x3 см (для мягких продуктов) | 15 сек | I |



Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется производить очистку прибора сразу же после использования.
- Перед очисткой отключите устройство от сети и извлеките шнур питания из розетки.
- Удалите остатки продуктов из чаши.
- Все части, находившиеся в контакте с продуктами, вымойте теплой водой с мягким моющим средством, затем ополосните их чистой теплой водой и хорошо высушите.
- Протрите внешнюю поверхность блока электродвигателя прибора мягкой влажной тканью и высушите. Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.



ВНИМАНИЕ!

- Чашу, крышку и лопатку разрешается мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60°C.
- Съёмные ножи не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Ножи измельчителя очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щеточку, чтобы избежать порезов.
- Если пластиковые части окрасились соком от продуктов, перед мытьем протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- При хранении ножей используйте защитные чехлы.



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

| Проблема | Причина | Способ устранения |
|---|--|---|
| Прибор не включается | Отключено сетевое питание | Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения. |
| | Устройство собрано неправильно | Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы |
| Недостаточное измельчение продуктов, неоднородная консистенция полученной массы | Налипание продуктов на стенки чаши | Отодвиньте неизмельчённые кусочки со стенок к центру чаши при помощи пластиковой лопатки, входящей в комплект, соберите прибор и снова включите его. |
| | Слишком твердые или сухие продукты | Для получения более однородной (пюреобразной) консистенции добавьте небольшое количества любой жидкости. |
| Чаша и аксессуары после использования окрасились | Использование овощей и фруктов с окрашивающим пигментом (морковь, шпинат, смородина и пр.) | Хорошо промойте чашу и аксессуары сразу после использования, не давая загрязнениям высохнуть. Сильные загрязнения удалите, протерев их растительным маслом. |

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Проблема | Причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Остановка двигателя во время работы | Перегрузка чаши продуктами, наматывание волокон на нож | Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции. |
| | | Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон. |
| | Перегрев двигателя | Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 2 минут. |
| | | Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы - 30 секунд, в зависимости от вида продуктов. |
| Посторонний звук или сильная вибрация во время работы | Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы | Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки |
| | Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности | Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность. |
| | Использование очень твердых овощей или фруктов, например, моркови | Появление постороннего шума допускается |
| | Большой объем используемых продуктов | Проверьте не превышает ли объем продуктов отметки MAX , освободите чашу от избыточного количества продуктов |



Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Измельчитель Zigmund & Shtain CH-30 R/ CH-31 R

| | |
|--|--|
| Мощность: | 600 Вт |
| Номинальное напряжение: | ~220-240 В, 50/60 Гц |
| Тип двигателя: | АС (усиленный/медная обмотка) |
| Объем чаши: | 2 л |
| Материал корпуса: | н/ж сталь/высококачественный ABS-пластик |
| Материал чаши: | закаленное стекло (CH-30 R)/сталь SUS 304 (CH-31 R) |
| Автомоблокировка при неправильной сборке | да |
| Защита двигателя от перегрузки | да |
| Вес (нетто/брутто): | 2.02/2.33 кг (CH-30 R) |
| | 1.20/1.46 кг (CH-31 R) |
| Длина сетевого шнура: | 1 м |
| Цвет: | серебристо-бежевый металлик (CH-30 R)/стальной (CH-31 R) |

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

УТИЛИЗАЦИЯ

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**

Аджика

Ингредиенты:

- Помидоры – 5 шт.
- Перец красный – 1 шт.
- Перец чили – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – 1 пучок
- Соль – 1 ч.л.

Приготовление:

Помидоры и сладкий перец нарезать крупными кусочками, острый перец очистить от семян и нарезать кольцами. Очищенный чеснок, помидоры и перцы поместить в чашу измельчителя, добавить соль и измельчить. Готовую аджику хранить в холодильнике.

Совет:

Если Вы хотите придать блюду особую остроту, то семена из перца чили удалять не следует.





Томатно-базиликовый суп

Ингредиенты:

- Вода – 250 мл
- Помидоры – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Картофель – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Сыр Филадельфия – 30 г
- Базилик – 30 г
- Сметана – 10 г
- Сливочное масло – 10 г
- Сахар – 10 г
- Соль – 7 г
- Паприка – 7 г

Приготовление:

Все овощи очистить от кожуры и измельчить в чаше измельчителя. Полученную массу поместить в кастрюлю, добавить воды и поставить на огонь. Суп перемешать, добавить сахар, соль, паприку и листья свежего базилика. Варить на среднем огне 15 минут, после чего добавить сыр Филадельфия и сливочное масло, перемешать и варить еще 10-15 минут. Готовый суп украсить листьями базилика и подавать с чесночными гренками.

Совет:

Чтобы суп был густым и наваристым, добавьте небольшое количество воды. Если хотите, чтобы суп получился более жидким, увеличьте количество воды и специй.

Куриные котлеты с грибами

Ингредиенты:

- Куриное филе – 500 г
- Шампиньоны – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 2 шт.
- Панировочные сухари – 40 г
- Мука – 10 г
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Соль – 15 г
- Перец – 10 г

Приготовление:

Куриное филе и лук нарезать небольшими кусочками и измельчить в чаше измельчителя. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Шампиньоны также измельчить в чаше прибора и смешать с куриным фаршем. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить 2 яйца, панировочные сухари, специи и еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на подсолнечном масле до готовности.





Котлеты рубленые из свинины

Ингредиенты:

- 500 г нежирной свинины
- 2-3 кусочка черствой булки
- 1 яйцо
- 1 головка лука
- Соль, перец
- Мука
- Растительное масло

Приготовление:

Лук очистить и мелко нарезать, обжарить до прозрачности. Булку замочить в воде, отжать. Мясо нарезать на кусочки. Мясо и лук измельчить в чаше измельчителя. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить булку, яйцо, перец, соль, еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле до готовности.



Котлеты рыбные



Ингредиенты:

- 500 г филе белой рыбы
- 1 яйцо
- 3-4 ст. л. муки
- Соль, перец
- Зелень
- Панировочные сухари
- Растительное масло



Приготовление:

Филе рыбы и свежую зелень измельчить в чаше измельчителя. Переложить полученную рыбную массу в отдельную ёмкость, добавить яйцо, муку, столовую ложку растительного или оливкового масла, соль и молотый перец. Сформировать небольшие котлетки, предварительно смочив руки. Каждую котлетку обвалить в муке или панировочных сухарях и обжарить на растительном масле до готовности.





Фрикадельки говяжьи

Ингредиенты:

- 500 г говядины
- 1 яйцо
- 1 головка лука
- 2 куска черствого белого хлеба
- Соль, черный молотый перец

Для соуса: томатная паста, сметана, майонез, мука

Приготовление:

Мясо нарезать небольшими кусочками и измельчить в чаше измельчителя вместе с луком. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить предварительно замоченный белый хлеб, яйцо, перец, соль, еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать небольшие шарики, обвалить их в муке и слегка обжарить на растительном масле.

Для приготовления соуса смешать в равных количествах томатную пасту, муку, сметану и майонез. Если соус получился густым, его можно разбавить необходимым количеством кипяченой воды. Залить фрикадельки соусом и тушить до готовности.

Совет:

В качестве гарнира к фрикаделькам подают отваренную пасту, рис или пюре.



Голубцы ленивые

Ингредиенты:

- Кочан капусты
- 250 г свинины
- 250 г говядины
- 2 головки лука
- 1 морковь
- 1/2 стакана отваренного риса
- 1 стакан сметаны
- Соль, перец

Приготовление:

Мясо нарезать на кусочки и измельчить в чаше измельчителя. В подходящей посуде на растительном масле обжарить нарезанные соломкой лук и морковь, добавить подготовленные фарш и рис, все перемешать и тушить 20 минут. Затем посолить, поперчить, добавить специи по вкусу, перемешать и залить сметаной, разбавленной с водой, тушить ещё 15-20 минут.

Совет:

Для получения более острого соуса сметану можно смешать с кетчупом или томат-пюре.





Нежный печеночный паштет

Ингредиенты:

- Печень куриная – 600 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Масло сливочное – 60 г
- Соль – 15 г

Приготовление:

Печень обжарить на сливочном масле до изменения цвета, затем накрыть крышкой и тушить 15 минут. Морковь и лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до прозрачности лука. В чаше прибора измельчить овощи и готовую печень, добавить соль, перец, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешать. Готовый паштет охладить в холодильнике, при подаче на стол украсить свежей зеленью.



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Zigmund & Shtain
техника со вкусом

