Tupperware®
В каждый дом

Измельчитель «Турбо»
(300 мл)

31 рецепт на каждый день!



- Ёмкость-основание, объемом 300 мл, прозрачная с красным оттенком;
- Сборная крышка, состоящая из 2 частей: с механизмом натяжения и с системой замыкания;
- Стойка с тремя металлическими лезвиями (одно движение заменяет 100 ударов ножей)
- Революционное решение, незаменимый инструмент для измельчения и смешивания большинства продуктов.
- Измельчит и смешает любые овощи, фрукты, орехи, мясо, рыбу!

С помощью измельчителя можно:

- очень мелко измельчить свежую зелень и овощи, такие как базилик, редис, кориандр, эстрагон, мяту, петрушку, шалфей и т.п.;
- перетереть свежие фрукты и овощи, например, для приготовления подливки, фруктового пюре и пюре для малышей;
- Смешать приправы и пряные гарниры, такие как чеснок, шампиньоны, лук-шалот или репчатый лук, оливки, орехи (кешью, грецкие и другие);
- Измельчить сыр, сухофрукты, ветчину, вареные яйца, мясо, рыбу, птицу.
- Прежде чем измельчать мясо, рыбу, овощи и фрукты, нарежьте их на мелкие кусочки.
- Для приготовления соусов на основе растительного масла добавляйте его в последнюю очередь, после измельчения других ингредиентов.

Дополнительные изделия

Tupperware®
В каждый дом



Силиконовый скребок



Силиконовый скребок малый





Малый "Хит-парад" (300мл), 4 шт.

1. Лобио



Ингредиенты:

Фасоль красная консервированная – закусочный стаканчик

Зелень кинзы – 5 веточек

Чеснок – 1 зубок

Грецкий орех очищенный – 1 гномик

Соль по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала зелень кинзы и чеснок, затем добавьте грецкий орех, еще раз измельчите, затем добавьте фасоль – измельчите так, чтобы фасоль осталась небольшими кусочками (приведите в действие механизм натяжения 2-4 раза)

Совет:

Подавайте как отдельную закуску, с лавашом, с хлебцами или крекерами.

2.
Паштет из тунца



Ингредиенты:
Тунец консервированный в растительном масле – 75 грамм (закусочный стаканчик)
Яйцо вареное вкрутую – 1 шт.
Сливочное масло – 20 гр. (половина гномика)
Зелень укропа – 3-4 веточки
Лук репчатый – четвертинка небольшой луковицы

Приготовление:
Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала зелень укропа и лук, затем добавьте остальные ингредиенты и измельчите до однородной массы.

Совет:
Подавайте с хлебцами или свежим багетом. Можно украсить долькой лимона.

3. Форшмак из малосольной сельди



Ингредиенты:

Филе сельди малосольной – 75 грамм

Яблоко зеленое – четвертинка, очищенная от кожуры

Сливочное масло – 20 гр. (половина гномика)

Яйцо вареное вкрутую – 1 шт.

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала яблоко, затем добавьте остальные ингредиенты и измельчите до однородной массы.

Совет:

Подавайте в половинке белка целого яйца, с черным или бородинским хлебом, или смажьте тонкий лаваш и закрутите в рулет.

4. Закуска из ветчины с орехами

Tupperware®
В каждый дом



Ингредиенты:

Грецкий орех – 25 гр. (гномик)

Лук репчатый – четвертинка небольшой луковицы

Ветчина – 100 гр.

Яйцо вареное вкрутую – 1 шт.

Сливочный сыр – 70 гр. (гномик)

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) грецкий орех. Пересыпьте его в Хит-парад малый, отложите.

Измельчите все оставшиеся ингредиенты до однородной массы. Скатайте в шарики при помощи ложечек.

Обваляйте в грецких орехах.

Совет:

Подавайте как отдельную закуску к красному вину, в качестве канапе или положите на дольки свежего огурца.

5. Пикантная паста



Ингредиенты:

Чеснок – 2 зубка

Маринованный огурец – 1 маленький (5 см)

Кукуруза консервированная – 1 гномик

Кетчуп – ст. ложка

Майонез – ст. ложка

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) кукурузу, затем добавьте остальные ингредиенты и еще раз измельчите.

Совет:

Подавайте как отдельную закуску на крекерах, хлебцах или черном хлебе.

Используйте как заправку для отварной гречки или макарон.

6. Творожная паста



Ингредиенты:

Чеснок – 2 зубка

Укроп и петрушка – 5-6 веточек

Творог 5-10% – 1 закусочный стаканчик

Майонез – ст. ложка

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) чеснок, затем добавьте остальные ингредиенты и еще раз измельчите.

Совет:

Заверните в тонко нарезанные дольки ветчины трубочкой.

Подавайте как отдельную закуску на крекерах, хлебцах или черном хлебе.

Можно использовать как начинку для запекания куриных рулетиков.

7. Соус «Песто»



Ингредиенты:

Чеснок – 1 зубок

Кедровый орех – 30 гр. (гномик)

Базилик (листья без стеблей) – закусочный стаканчик

Масло оливковое - гномик

Сыр «Пармезан» – 30 гр. (гномик)

Соль – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу, до однородной массы.

Совет:

Используйте как заправку для спагетти или других макарон. Подавайте с багетом или свежим лавашом.

8. Соус «Гуакамоле»

Tupperware®
В каждый дом



Ингредиенты:

Сок половины лимона

Авокадо, очищенный от косточки и кожуры – половинка

Красный перчик Чили – 3-4 колечка маленького перчика

Черный молотый перец

Соль – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу, до однородной массы.

Совет:

Отлично сочетается с оливковым маслом, полейте сверху перед подачей и украсьте мелко нарезанным помидором. Подавайте с лавашом и другим свежим хлебом, используйте вместо майонеза, ведь соус имеет калорийность в 3 раза ниже, чем майонез. Подходит к мясу и птице.

9. Соус «Тар-Тар»



Ингредиенты:

Йогурт до 5% жирности – закусочный стаканчик

Маринованный огурчик – 1 небольшой, 5 см

Чеснок – 2 зубка

Зелень укропа – 5 веточек

Перец и соль – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала укроп, затем добавьте остальные ингредиенты, измельчите.

Совет:

Подавайте к красной и белой рыбе. Также подходит к запеченному мясу и шашлыку.

10. Средиземноморская закуска к свежему хлебу



Ингредиенты:

Оливки зеленые без косточек – 1 гномик

Маслины черные без косточек – 1 гномик

Чеснок – 2 зубка

Сок четвертины лимона

Оливковое масло – 1 гномик

Перец и соль – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу до получения однородной массы.

Совет:

Подавайте как закуску перед основным блюдом со свежим или запеченным хлебом (брускетта, багет, лаваш, сдоба, хлеб с отрубями)

11. Соус «Сальса»



Ингредиенты:

Помидор – 1 средний (очищенный от кожицы)

Чеснок – 2 зубка

Лук репчатый – четвертинка небольшой луковицы

Красный перчик «Чили» - половинка

Кинза – 3-4 веточки

Сок лимона – ст. ложка

Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу до получения однородной массы.

Совет:

Подавайте как соус для горячих бутербродов и кесадильи. Идеален к мясу и птице.

12. Аджика свежая



Ингредиенты:

Помидор – 1 средний (очищенный от кожицы)

Чеснок – 3 зубка

Болгарский перец – четвертинка, очищенная от косточек

Красный перчик «Чили» - половинка

Томатная паста – ст. ложка

Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу до получения однородной массы.

Совет:

Подавайте к мясу, птице. Используйте для маринадов.

13. Картофельные бургеры



Ингредиенты:

2 шт. средних картофелины

1 зубчик чеснока

30 г сыра твердого

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сыр, выложите его в хит-парад (300 мл), зачем измельчите картофель и чеснок, добавьте к сыру, перемешайте силиконовым скребком малым. Сформуйте с помощью рук 2 бургера. Обжарьте в масле по 2-3 минуты с каждой стороны.

Совет:

Подавайте как гарнир или вегетарианский вариант.

14. «Рафаэлло»

Tupperware®
В каждый дом



Ингредиенты:

Кокосовая стружка – гномик

+ половина гномика для обсыпки

Сливочный сыр – гномик

Сахарная пудра – половина гномика

Сухое молоко – половина гномика

Миндаль целый – 5-6 орешков

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу до получения однородной массы. Скатайте в шарики при помощи ложечек, поместите пальцем орешек внутрь каждого шарика, обваляйте в кокосовой стружке.

Совет:

Подавайте как десерт или закуску к аперитивам.

15. Ягодный крем



Ингредиенты:

Ягоды свежие или замороженные

- закусочный стаканчик

Сгущенное молоко – 1 гномик

Масло сливочное – половина гномика

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты сразу до получения однородной массы.

Совет:

Используйте как крем для тортов, начинку для блинов и оладьев, или просто намажьте на крекер.

16. Творожный крем «Тирамису»



Ингредиенты:

Творог 5% – закусочный стаканчик

Сгущенное молоко – 1 гномик

Грецкий орех – 1 гномик

Какао-порошок (можно Несквик) – половина гномика

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала орехи, потом добавьте остальные ингредиенты и измельчите до получения однородной массы.

Совет:

Подавайте на завтрак вместо йогурта.

Слоями положите печенье с кремом, оставьте на 10 минут. Пироженое готово!

Используйте как крем для тортов, начинку для блинов и оладьев, или просто намажьте на крекер.

17. Пирожное «Картошка»



Ингредиенты:

Песочное печенье – 4 шт.

Сгущенное молоко – 1 гномик

Сливочное масло – 1 гномик

Какао-порошок (можно Несквик) – половина гномика

Приготовление:

Измельчите в Измельчителе «Турбо» (300 мл) сначала печенье, потом добавьте остальные ингредиенты и еще раз измельчите до получения однородной массы.

Сформуйте овальные шарики.

Совет:

Подавайте как десерт.

Можно украсить измельченными орехами.

18. Индийский соус чатни с кинзой



Ингредиенты:

- 1 пучок свежей кинзы
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст.л. измельчённого свежего корня имбиря
- 1 измельчённый зеленый перец чили
- 1 ст.л. арахиса
- соль по вкусу
- 2 ст.л. лимонного сока

Способ приготовления:

1. Смешайте все ингредиенты в измельчителе «Турбо» (300 мл) до получения однородной массы. При необходимости добавьте немного воды.

19. Итальянская заправка

Ингредиенты:



- 100 мл майонеза
- 1/4 маленькой луковицы
- 1 ст.л. винного уксуса
- 1/2 ст.л. сахара
- 1 щепотка приправы Прованские травы
- 1/2 зубчика чеснока
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте в измельчителе «Турбо» (300 мл) все ингредиенты до однородной массы.

20. Конфеты из чернослива и орехов



Ингредиенты:

- Чернослив 70 г
- Кокосовая стружка 3 столовые ложки
- Изюм 50 г
- Фундук 10 штук
- Мед 2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Замочите изюм и чернослив в кипятке, просушите и смешайте в пюре с помощью измельчителя «Турбо» (300 мл).
2. Добавьте мед и перемешайте.
3. Из полученной смеси слепите небольшие шарики, внутрь каждого положите по ореху и обваляйте в кокосовой стружке.

21. Крем сливочный со сгущённым молоком



Ингредиенты:

- Молоко сгущенное 150 г
- Сливочное масло 100 г
- Щепотка ванилина

Способ приготовления:

1. Размягченное масло выбейте добела, добавляя частями сгущенное молоко.
2. Добавьте ванилин и перемешайте.

22. Паштет с копченым лососем и укропом



Ингредиенты:

- Сыр маскарпоне 100 г
- Лосось копченый 50 г
- 3 веточки укропа
- Сок лимонный 1 ч. л.
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1 Нарубите укроп в измельчителе «Турбо» (300 мл), добавьте лимонный сок маскарпоне и перемешайте.

2 Добавьте половину мелко нарезанного лосося и измельчите до однородной массы.

3 Извлеките ножи, добавьте оставшуюся мелко нарезанную рыбу, посолите, поперчите и перемешайте силиконовым скребком малым.

23. Сливочно-лаймовый соус для рыбы



Ингредиенты:

- Сливочное масло 100 г
- Сок лайма 25 мл
- Соль, перец по вкусу
- Чеснок 1/2 зубчика

Способ приготовления:

1 Смешайте измельченный чеснок, сок лайма, соль и перец в измельчителе «Турбо» (300 мл).

2 Добавьте размягченное масло и смешайте до однородной массы.

24. Тапенад

Ингредиенты:



- 100г чёрных оливок без косточек
- 4-5 филе анчоусов
- 50 г Тунца консервированного
- 30г каперсов в уксусе
- 30мл оливкового масла
- 10 листиков зелёного базилика

Способ приготовления:

1. Измельчите все ингредиенты, кроме оливкового масла, в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
2. Добавьте оливковое масло и смешайте до однородной массы.
3. Подавайте к тостам.

25. Творог с манго и апельсином



Ингредиенты:

- Апельсины 2 штуки
- Манго 1 штука
- Творог 100 г

Способ приготовления:

1 Манго очистите, нарежьте на небольшие кусочки и положите в измельчитель «Турбо» (300 мл).

2 Выжмите сок из 1,5 шт апельсинов, добавьте в измельчитель «Турбо», а оставшуюся половину очистите от кожуры и отложите.

3 Смешайте содержимое измельчителя

4 В глубокую посуду положите творог и залейте получившейся смесью.

26. Ленивый жюльен

Ингредиенты:



- 100 г шампиньонов
- 25 г сметаны
- 25 г сыра
- 1 зубчик чесночка
- 2 веточки укропа

Приготовление:

1. В кувшине Микрокук отварите шампиньоны, нарезанные на 4 части в течение 2 минут при мощности 500 Вт
2. Измельчите укроп в измельчителе «Турбо» (300 мл) и выложите в малый хит-парад (300 мл)
3. Измельчите грибы в измельчителе
4. Добавьте сметану и чеснок, измельчите и перемешайте
5. Добавьте сыр, измельчите и перемешиваем
6. На хлебец намажьте жюльен м посыпаем зеленью.

27. Маленькие закусочные бутерброды из печени

Tupperware®
В каждый дом

Ингредиенты:



- Куриная печень 100 г
- Маленькая луковица 1 шт
- Сливки 20% 30 мл
- Немного сливочного масла 20-30г

Способ приготовления:

1. Нарубите лук в измельчителе «Турбо» (300 мл) и готовим 2 минуты в кувшине Микрокук (1 л) при мощности 500 Вт с добавлением небольшого количества масла.
2. Добавьте куриную печень и готовьте 4 минуты при мощности 500 Вт при положении крышки открыто. Дайте остыть
3. Смешайте смесь печени и лука, добавьте сливки, соль, перец по вкусу.
4. Подавайте с ломтиками багета

28. Тар-тар из лосося



Ингредиенты:

- Лосось соленый 100 гр
- Белый лук(1/4 луковицы)
- Каперсы или корнишоны(совсем чуть чуть)
- Лимон

Способ приготовления:

1. Нарубите все ингредиенты кроме лимона в измельчителе «Турбо» (300 мл)
2. Извлеките ножи и утрамбуйте Прессом для пюре
3. Переверните на тарелку и украсьте лимоном

29. Соус Сметанно-ореховый



Ингредиенты:

- 200 г сметаны
- 1 ст. л. тертого хрена
- 1 ст. л. грецких орехов

Способ приготовления:

1. Нарубите орехи в измельчителе «Турбо» (300 мл).
2. Добавьте хрен, сметану и смешайте в однородную массу.

30. Ореховый соус



Ингредиенты:

- 100 г очищенных грецких орехов
- 50 мл гранатового сока
- 70 мл кипяченой воды
- 2 зубка чеснока
- ½ пучка кинзы
- ½ ч.л. хмели-сунели
- 1 щепотка молотого шафрана
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарубите орехи в измельчителе «Турбо» (300 мл) вместе с солью и чесноком.
2. Добавьте пряности и специи и снова перемешайте.
3. Смешайте сок с водой, добавьте её в измельчитель и перемешайте до нужной консистенции. При необходимости, добавьте ещё воды.

31. Сливочный соус с авокадо к курице



Ингредиенты:

- 100 г жирных сливок
- 100 г мякоти авокадо
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте в измельчителе «Турбо» (300 мл) до однородной массы авокадо и сливки.
1. Добавьте соль по вкусу и снова перемешайте.