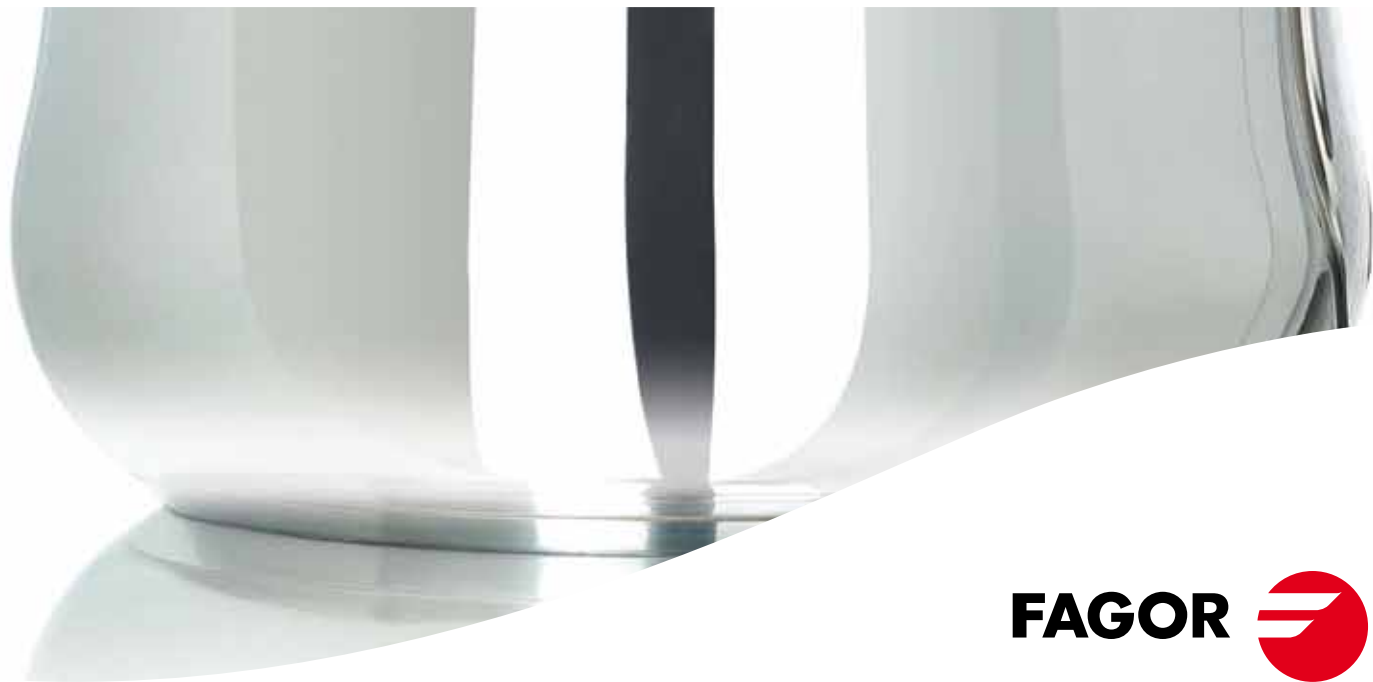


Рецепти

за тенджери „Фагор“ за бързо готвене под налягане



FAGOR 



Тенджери „Фагор“ за бързо готвене под налягане

Пестете време, гответе здравословно

С тенджерите под налягане „Фагор“ можете да готвите здравословно, вкусно и за рекордно кратко време.



Възползвайте се максимално от възможностите ѝ.
До 32 различни рецепти.

Както ще можете да се уверите от този рецептурник, тенджерите „Фагор“ за бързо готвене под налягане Ви позволяват да пригответе практически всеки вид ястие. Каквото и да е то. От най-традиционното до най-модерното. От най-простото до най-сложно приготвеното. Може да пригответе от великолепно агнешко до вкусен крем карамел, от незабравима рибна яхния до всяко ястие, което Ви хрумне. Докъдето стига Вашето въображение.

Подготовка за готвене.

Основни правила за ползване.

Абсолютно необходимо е в тенджерата да се сипе вода или някаква друга течност, за да може да се образува пара.

Препоръчваме минимално количество за тенджери от:

- **Четири литра:** една чаша и половина вода.
- **Шест литра:** една чаша и три четвърти вода.
- **Осем литра:** две чаши вода.
- **Десет литра:** три чаши вода.

Ако ще готвите със сос, внимавайте да не е твърде гъст, за да позволява изпаряване.

Тенджери „Фагор“ за бързо готвене под налягане

Време на готвене.

Излиза пара – започва отчитането.

Необходимото време за варене на всеки вид хранителен продукт се отчита от момента, когато започва да излиза пара от автоматичната клапа.

Времената за варене, които Ви посочваме в рецептите, са ориентировъчни и могат да се адаптират според личния вкус, начина на готвене, използваните продукти и т.н.



Подходящи за готвене на всички видове котлони.

Термодифузорно дъно PLAKSTEEL.

Всички тенджери за бързо готвене под налягане „Фагор“ са произведени и предназначени за готвене върху всякакъв вид котлони, включително индукционни. По този начин се гарантира равномерното разпределение на топлината за оптимално готвене.



PLAKSTEEL

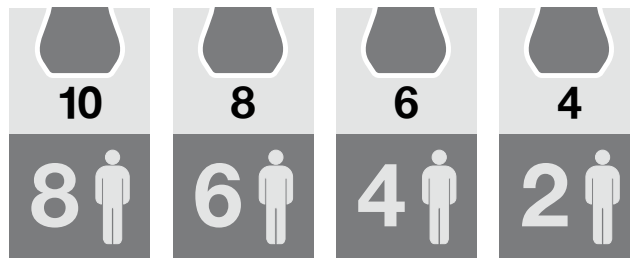
Лесни за използване.

Положение на декомпресия: след като готвенето приключи, позволява бързо, удобно и сигурно да отворите тенджерата.

2 нива на налягане: адаптира се към всеки тип рецепта.



Тенджери за всички нужди.





Сосове и супи

- Ловджийски сос
- Доматен сос
- Лучена супа
- Зеленчукова супа



Варива

- Бял боб по астуриански
- Нахут
- Леща по бургоски
- Зрял боб с миди



Риби

- Малки калмарчета по андалуски
- Пъстърва в сметана
- Миди на пара
- „Салпикон” от Мурсия



Меса

- Заек с коняк
- Бъбреци с шери
- Див заек в червено вино
- Биволска рибица



Ориз и макаронени изделия

- Валенсианска паеля
- Ориз с пиле (Жамбалая)
- Спагети
- Запечени макарони



Зеленчуци и картофи

- Писто от Ла Манча
- Артишок по ловджийски
- Картофи „Чамбери”
- Картофи в зелен сос



Птици

- Кокошка „пепитория”
- Пиле с бира
- Гълъби „Белависта”
- Патешко а ла Наполеон



Десерти

- Яйчен крем карамел
- Мармалади
- Коледен компот / Ошав /
- Круши с шоколад



Ловджийски сос

Време за приготвяне: 4 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Маслото, заедно със ситно нарязаните гъби и лук, се слага в тенджерата. Когато започнат да се позлатяват, се добавя брашното и се задушават.

Добавя се виното и малко след това, доматиите и бульона. Накрая добавяме всичките подправки, затваряме тенджерата и варим 4 минути. Минаваме цялото съдържание на тенджерата през фина преса за пюре.

ПРОДУКТИ :

200 г. печурки или други гъби - 1 чаша сухо бяло вино - 100 г. доматиен сос - 200 г. ситно нарязан лук - една лъжица брашно - черен пипер - розмарин - дафинов лист - мащерка - кубче концентриран месен бульон.

Доматен сос

Време за приготвяне: 5-6 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Обелваме моркова, лука и скелидката чесън. Нарязваме всичко върху дъската, на малки парченца. Слагаме тенджерата на огъня, с олиото и сланината вътре. Когато олиото започне да се загарява, добавяме зеленчуците и задушаваме. Добавяме след това доматиите, нарязани на парчета, и двете супени лъжици брашно, като бъркаме с лъжица за отпенване. Добавяме ½ литър вода, шунката, солта и оставяме да заври.

Затваряме тенджерата за 5 минути с клапана на положение 2. Отваряме и минаваме през пресата за пюре.

Опитваме на сол и запазваме.

Можем да използваме и пасатора, но сосът става не толкова червен, а по-жълтеникав.

ПРОДУКТИ :

2 парчета бяла сланина - 1 глава лук - 1 морков - 1 скелидка чесън - 1 супена лъжица червен пипер - 1 малък кокал от шунка от бут - 3 килограма домати - 2 супени лъжици олио - ½ литър вода, ако използваме пресни домати; ако са от консерва - не.



Лучена супа

Време за приготвяне: 3-4 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Поставя се на огъня тенджерата с олиото. Лукът се нарязва на тънки кръгчета и се оставят леко да се позлатят. Добавя се водата и солта и се слага на огъня, за да поври 3-4 минути.

Като изтече времето, отваряме капака и минаваме цялото съдържание през гевгир, добавяме пържените филийки хляб и отгоре кашкавал.

ПРОДУКТИ :

1 кг. лук - 100 г. настърган кашкавал - хляб на филии - олио - сол и $\frac{3}{4}$ литра вода.

Зеленчукова супа

Време за приготвяне: 4-5 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Обелваме зеленчуците и ги нарязваме на малки кубчета. Слагаме тенджерата с 3 супени лъжици олио на огъня.

Когато започне да се загрева, добавяме зеленчуците, задушаваме ги и бъркаме с шпатола. Добавяме водата, слагаме кокалите и малко сол. Затваряме тенджерата, когато заври, и оставяме 4 минути с клапана в положение 2.

ПРОДУКТИ :

1 голяма глава лук - 1 голям морков - 200 г. зелен боб - 1 стрък праз - 1 малък домати - 2 говежди кокала - сол - 1 литър и половина вряща вода - 3 супени лъжици олио.



Валенсианска паеля

Време за приготвяне: 6-8 минути
Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Нарязаното на парчета пиле се поставя в тенджерата с олиото и се запържва до златисто. Добавяме шунката, зеленчуците и, когато се запържат, се добавят червеният пипер, шафранът и солта. Добавяме рибата, морските дарове, ориза, чушките и доматиът. Всичко се разбърква добре и оставяме няколко минути да се задуши. Покриваме всичко с вряща вода и затваряме тенджерата. Оставяме да ври 5-6 минути и ястието е готово.

ПРОДУКТИ :

300 г. ориз - 350 мл. вода - 50 г. шунка - ½ пиле - 50 г. бобови зърна - 2 чушки - 250 г. речни змиорки - 8 рака или скариди - 100 г. доматиено пюре - червен пипер - шафран и сол.

Ориз с пиле (Жамбалая)

Време за приготвяне: 6-7 минути
Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме маслото в тенджерата и когато се разтопи, слагаме шунката, като леко я бъркаме. Когато е полуготова, добавяме нарязаното на парчета пиле и го оставяме да се задуши няколко минути. Подправя се със сол, черен пипер и малко кърри и се добавя оризът, като се разбърква няколко пъти, и накрая врящата вода или бульон. Затваряме тенджерата и варим от 6 до 7 минути. Като мине това време, оставяме тенджерата да изстине сама. Отваряме и можем да сервираме.

ПРОДУКТИ :

1 кг. пиле - 200 г. ориз - 100 г. ситно нарязана шунка - 100 г. масло - 0,3 л. вода или бульон - кърри - сол и черен пипер.



Спагети

Време за приготвяне: 4-5 минути
Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме тенджерата с водата на огъня. Когато кипне, слагаме една лъжица олио и малко сол, прибавяме спагетите и с вилица ги разделяме, за да не се слепят. Оставяме да заврят и затваряме тенджерата за 4 минути. Отваряме и изчеждаме в гевгир.

Слагаме в тенджерата масло, заедно със запържения лук и каймата, и задушаваме добре. Прибавяме спагетите и разбъркваме. Слагаме домати да заврят, опитваме, подправяме и сервираме с настърган кашкавал.

ПРОДУКТИ :

2 литра вряща вода - 300 г. спагети - 200 г. кайма - ½ ситно нарязана и запържена глава лук - 50 г. масло - сол и черен пипер - ½ литър доматиен сос.

Запечени макарони

Време за приготвяне: 5-6 минути
Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме на огъня тенджерата с водата, солта и две супени лъжици олио. Когато кипне, добавяме макароните, като ги бъркаме с лъжица за отпенване, за да не се залепят. Затваряме тенджерата за 5 минути на степен 2. Изплакваме макароните в студена вода.

Слагаме отново тенджерата на огъня. Добавяме маслото и наситнената шунка, за да започне да се задушава добре. Прибавяме макароните и ги бъркаме с лъжицата за отпенване. Добавяме домати и оставяме всичко да заври. Слагаме всичко във форма за торта. Сипваме отгоре бешамеловия сос и настъргания кашкавал и слагаме във фурната на положение гратиниране.

ПРОДУКТИ :

2 литра вода - 300 г. макарони - 2 супени лъжици олио - ½ литър сос бешамел - 100 г. ситно нарязана варена шунка - 50 г. настърган кашкавал - ¼ кг. домати - 50 г. масло.



Бял боб по астуриански

Време за приготвяне: 15-18 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме в тенджерата шунката с кокал, бекона, наденицата и лука и запържваме леко всичко. Добавяме чаша топла вода и оставяме да поври 4 минути. Отваряме тенджерата и прибавяме боба, накиснат във вода от предната вечер, слагаме вода или месен бульон и оставяме да ври 6-8 минути. Отваряме отново тенджерата и добавяме кървавицата и подправките, като ги оставяме да поврят 3-4 минути.

ПРОДУКТИ :

½ кг. бял боб - 250 г. шунка с кокал - 250 г. бекон - ½ глава лук - 2 наденици - дафинов лист - олио и шафран.

Нахут

Време за приготвяне: 15-18 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме нахута в тенджерата, покриваме обилно с вода и го варим в продължение на около 15-18 минути. Отделно в тиган се слага нарязаната на кубчета шунка с малко олио. Добавяме доматиеното пюре и оставяме няколко минути сместа да се задуши. Прибавяме я към нахута, който е сварен в тенджерата. Слагаме тенджерата на огъня и варим за 2-3 минути.

ПРОДУКТИ :

300 г. нахут - 100 г. доматиено пюре - 100 г. шунка.



Леща по бургоски

Време за приготвяне: 10-12 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Лещата, която е била наkisната от предната вечер, се слага в тенджерата. Покриваме с вода и добавяме лука, чесъна, магданоза, черния пипер и олиото. Затваряме тенджерата и варим 8-10 минути. Отваряме тенджерата и добавяме кървавицата, червения пипер, солта и кубчето бульон. Затваряме тенджерата и варим 4-5 минути.

ПРОДУКТИ :

300 г. леща - 200 г. лук - 2 скелидки чесън - 1 кубче концентриран бульон - 200 г. кървавица - 100 мл. олио - сол - червен пипер - чушки и магданоз.

Зрял боб с миди

Време за приготвяне: 12-15 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Бобът трябва да е наkisнат 10 часа предварително.

Най-напред сваряваме боба в тенджерата по традиционния начин. След като се свари, добавяме мидите, които сме приготвили в отделна тенджерка по традиционния начин със зелен сос.

Преди сервиране на ястието се добавят шафранът и дафиновият лист.

ПРОДУКТИ :

400 г. зрял боб - 200 г. миди - 150 г. лук - 1 супена лъжица галета - 2 скелидки чесън - 100 мл. олио - магданоз - шафран и дафинов лист.



Писто от Ла Манча

Време за приготвяне: 4-5 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Олиото и лука, заедно със сланината, се задушават, докато всичко добие лек златист цвят.

В тази смес се задушават зеленчуците, чесъна, чушките и се добавя чаша вода. Тенджерата се затваря и се оставя да ври 4-5 минути.

ПРОДУКТИ :

250 г. пресни домати - 4 чушки - 200 г. лук - 750 г. тиквички - 2 скелидки чесън - 100 г. сланина от шунка - 100 куб. см. олио - сол и вода.

Артишок по ловджийски

Време за приготвяне: 4-7 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Измийте, почистете и нарежете на четири всички глави артишок и ги накиснете във вода и малко лимон. Слагаме олио в тенджерата и задушаваме чесъна. Прибавяме артишока, млените домати и 2 чаши бульон. Затваряме тенджерата и варим от 5 до 7 минути. След това отваряме тенджерата и добавяме различните подправки, като оставаме топлината на самата тенджера да довърши приготвянето на ястието.

Преди поднасяне на масата се поръсва с магданоз.

ПРОДУКТИ :

8 глави артишок - 8 скелидки чесън - 1 консерва млени домати - 4 супени лъжици олио - магданоз - риган - бульон - сол - черен пипер и лимон.



Картофи „Чамбери“

Време за приготвяне: 5-7 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Сваряваме картофите на пара, след това ги нарязваме на парчета и ги поръсваме с разтопеното масло и отгоре с настъргания кашкавал.

Преди поднасяне може леко да се запекат.

ПРОДУКТИ :

800 г. картофи - масло - настъган кашкавал - вода и сол.

Картофи в зелен сос

Време за приготвяне: 5-7 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Слагаме олиото в тенджерата и запържваме чесъна до златисто, добавят се картофите, граха и магданоза, като оставяме да се задушат, добавяме водата и солта и затваряме тенджерата. След 5-7 минути ястието ще е готово.

ПРОДУКТИ :

1 кг. картофи - ½ литър вода - 2 скелидки чесън - 200 г. грах - 100 мл. олио - сол и магданоз.



Малки калмарчета по андалуски

Време за приготвяне: 5-6 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

В тенджерата запържваме чесъна с олиото. Добавяме калмарчетата и оставяме леко да изстинат. Добавяме баклата и чашата вода. Затваряме тенджерата и варим 5-6 минути.

Ако като отворите тенджерата има твърде много сос, оставете я на котлона още няколко минути с отворен капак.

ПРОДУКТИ :

750 г. малки калмарчета - 2 скелидки чесън - 100 мл. олио - 300 г. бакла - 1 чаша вода и сол.

Пъстърва в сметана

Време за приготвяне: 3 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Почистваме добре пъстървите, като отстраняваме съсирената кръв около вътрешностите.

Слагаме в тенджерата пъстървите, сметаната, бадемите, солта и черния пипер и оставяме да заври. Затваряме тенджерата за 3 минути.

Сервираме с гарнитура от картофи на пара.

ПРОДУКТИ :

100 г. бадеми на тънки резенчета - 4 пъстърви - сол и черен пипер - ¼ литър сметана.



Миди на пара

Време за приготвяне: 2 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Приготвянето на това ястие може да послужи за проверка на състоянието на мидите, тъй като ако след сваряване, някоя от тях не се отворят, това означава, че са били мъртви преди варенето.

Слагаме вода със сол в тенджерата, като мидите не трябва да опират водата. Затваряме тенджерата и след 2 минути ще са готови.

Ако добавим чаша бяло вино на мидите, можем да направим много ефектни шишчета, като ги комбинираме с кубчета домати и печурки.

ПРОДУКТИ :

1 кг. черни миди - ½ литър вода и сол.

„Салпикон” от Мурсия

Време за приготвяне: 4-5 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Треската се пече на жар или на плоча. Натрошава се на малки парчета и се минава 2 или 3 пъти през вода, като се изстиска добре.

Картофите се сваряват цели на пара. Вече сварени, се режат на едри кубчета.

В плато за сервиране се слага обеленият чесън и солта. С вилица се намачква чесънът, докато стане като паста.

Добавяме червения пипер, оцета, черния пипер и олиото. Смесваме този сос с картофите и натрошената треска.

Покриваме със ситно нарязан лук.

ПРОДУКТИ :

500 г. картофи - 300 г. риба треска - 200 г. лук - 100 мл. олио - черен пипер - червен пипер - оцет - чесън и сол.



Кокошка „пепитория“

Време за приготвяне: 14-16 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Запържваме до златисто нарязаното на парчета месо от кокошка, заедно с лука, шунката и чесъна. Добавят се ароматните билки и подправките. Когато започне да се позлатява лукът, месото и шунката се изваждат и се слагат в тенджерата. Това, което ни остава в тигана, се минава през преса за пюре и се слага в тенджерата. Добавя се бялото вино и бульонът и се затваря тенджерата. Варим в продължение на 14-16 минути.

За завършване на ястието, в хаванче се намачкват печените бадеми и двата твърдо сварени жълтъка. Добавя се малко сос от свареното в тенджерата и се минава през преса за пюре. Слагаме кокошката със соса във форма и добавяме отгоре бадемовата паста.

ПРОДУКТИ :

800 г. месо от кокошка - 100 мл. зехтин или свинска мас - 50 г. шунка - 200 г. лук - 2 скелидки чесън - 1 супена лъжица брашно - 1 чаша сухо бяло вино - билки на вкус - една чаша бульон - 2 твърдо сварени жълтъка - 12 печени бадема - сол - черен пипер - мускатово орехче и шафран.

Пиле с бира

Време за приготвяне: 8-9 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Разделяме пилето на 2 пилешки гърди и 2 бутчета.

Слагаме в тенджерата олиото и лука и оставяме да се позлатява постепенно. Подправяме пилето, овалваме го в брашно и го прибавяме към лука. С помощта на шпатола ги обръщаме. Добавяме брашното, малко черен пипер и бирата. Оставяме да заври и затваряме тенджерата за 8 минути, като клапанът е в положение 2. Сервираме в глинено гювече.

ПРОДУКТИ :

1 пиле - 2 глави лук, нарязани на ивици - 2 бири от 300 мл. - сол - черен пипер - 4 супени лъжици олио - 1 супена лъжица брашно.



Гълъби „Белависта”

Време за приготвяне: 15 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Почистете вътрешностите, опърлете и измийте гълъбите и ги сложете да се запържват в олиото и маслото.

Подправете със сол и пипер, наръсете ги с виното и бульона, като оставите на умерено силен огън течността леко да се изпари. Добавете ароматните билки, затворете тенджерата и варете в продължение на 15 минути, в положение 2.

Като приключи варенето, се сервират в плато, поляти със соса от варенето.

ПРОДУКТИ :

4 гълъба - 1 връзка ароматни билки - 2 супени лъжици олио - 1 чаша бульон - ½ чаша бяло вино - сол и черен пипер.

Патешко а ла Наполеон

Време за приготвяне: 40-45 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Патката се почиства отвътре, пърли се, измива се и се нарязва. Запържват се в тенджерата, с малко олио, лукът и чесънът и когато се позлатят, се прибавят парчетата патешко месо, ароматните билки, нарязаният дроб, солта и черният пипер. Заливат се с виното, оцета и половин чаша вода. Затваря се тенджерата и се оставя да ври около 45 минути. Сервира се със соса от варенето.

ПРОДУКТИ :

1 патка - ½ чаша олио - 2 листа дафинов лист - 1 стъкче розмарин - ½ чаша оцет - 1 чаша бяло вино - 1 глава лук - 1 скелидка чесън - сол - черен пипер.



Заек с коняк

Време за приготвяне: 10-12 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Сложете заека в марината от предния ден. Нарезете го на равни части и го сложете в тенджерата с маслото и олиото, като леко го запържете. Когато е наполовина готово, добавете ситно нарязания лук, коняка и черния пипер. Добавете водата или бульона, затворете тенджерата и варите в продължение на 10 минути.

За да сервираме, прехвърляме заека в плато и това, което е останало в тенджерата, го минаваме през пресата за пюре и после го изсипваме върху заека.

ПРОДУКТИ :

1 заек - 1 чаша коняк - 1 глава лук - масло - олио - вода или бульон и черен пипер.

Бъбреци с шери

Време за приготвяне: 5-6 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Почистете бъбреците както обикновено и ги оставете накиснати във вода и оцет. Подсушете ги, поръсете ги леко с брашно и ги запържете на тиган с малко масло. Отделно запържете лука в тенджерата и добавете бъбреците, като ги оставите няколко минути. Залейте с шери, затворете тенджерата и оставете да ври за 4-5 минути. Отворете тенджерата, поръсете с магданоз и поднесете.

ПРОДУКТИ :

2 телешки бъбрека - 50 г. масло - 2 супени лъжици олио - 1 глава лук - 1 супена лъжица брашно - 1 чаша шери - магданоз и сол.

Див заек в червено вино

Време за приготвяне: 10-12 минути

Клапан на положение 2

ПОДГОТОВКА :

Обелваме и изчистваме заека от вътрешностите, като запазваме дробчетата, сърцето и кръвта.

Нарязваме заека на парчета. Слагаме в една тенджерка парчетата заешко месо, нарязаното сърце, кръвта, черния дроб -държим един ден в марината.

Загряваме 4 супени лъжици зехтин в тенджерата под налягане. Когато се загрее, добавяме само парчетата заешко месо, като внимаваме да ги отцедим добре, за да не залепнат за дъното и да не пръскат. Задушаваме, добавяме останалите продукти и оставяме всичко да заври. Затваряме тенджерата за 10 минути.

Отваряме, изваждаме с лъжица парчетата заешко месо и минаваме соса през пресата за пюре. Отново слагаме всичко, кипваме, опитваме и подправяме.

Белени гроздови зърна, могат да се добавят към соса като гарнитурa.

ПРОДУКТИ :

1 див заек - 1 домати, нарязан на едри кубчета - 1 глава лук, нарязана на едро - 1 ябълка, нарязана на големи парчета - 2 с. лъжици оцет - 2 с. лъжици олио - дафинов лист, мащерка и черен пипер - 2 чаши червено вино - 1 с. лъжица брашно - 1 с. лъжица червен пипер.

Биволска рибица

Време за приготвяне: 15-17 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Слагаме маста в тенджерата и запържваме добре месото. Добавяме ситно нарязания лук докато омекне, след това се слагат солта и черният пипер. Добавяме водата, без да стига до месото и за целта използваме мрежичка, след това затваряме тенджерата и варим в продължение на 15 минути. Изваждаме месото от тенджерата и го поставяме в плато, нарязано на плоски парчета.

С това, което остава в тенджерата, може да се направи сос, който да се прибави към каретата месо.

ПРОДУКТИ :

1,5 кг. рибица - 150 г. мас - 200 г. лук - черен пипер - сол и 1 чаша вода.





Яйчен крем карамел

Време за приготвяне: 4-5 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Вари се млякото с канелата, докато се овкуси - около 10 минути. Добавя се захарта. Разтваря се добре и се отстранява от огъня, докато изстине. В дълбок съд се слагат 7-те жълтъка, които се отделят без да се разбиват, и се прибавя към тях, малко по малко, млякото. Внимавайте течността да не е много гореща. Получената смес се сипва във форма за крем карамел, в която предварително е карамелизирана захар с малко вода. Тази форма се пълни с пригответената смес и се покрива отгоре с алуминиево фолио, за да не излиза парата. Формата се слага в тенджерата, с вода до половината от формата и се поставя на огъня. Варим за 4 или 5 минути и след това крем карамелът е готов.

ПРОДУКТИ :

7 жълтък - 7 с. лъжици захар - $\frac{3}{4}$ литра прясно мляко - 2 см. канела у 1 кора от лимон.

Мармалади

Време за приготвяне: 10 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Желаните плодове се обелват, нарязват и почистват напълно. Добавя се толкова количество захар, колкото е теглото на плодовете. Държат се в хладилника цяла нощ. На следващия ден се слагат в тенджерата, добавя се малко вода със захар и се варят 8-10 минути. Като изтече това време, минаваме цялото съдържание през преса за пюре и имаме готов мармалад.

ПРОДУКТИ :

Плодове по желание и захар.

Коледен компот / Ошав /

Време за приготвяне: 7-8 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Слагаме в тенджерата водата, виното, канелата, захарта и оставяме да кипне. Добавяме предварително измитите сушени кайсии и затваряме тенджерата за 4 минути.

Отваряме и добавяме сливите, стафидите, обелените и нарязани на 6 парчета круши. Затваряме тенджерата за 3 минути. Отваряме и опитваме на сладост. Добавяме ябълките, които предварително сме обелили, нарязали на 4 и кипнали (в друг съд, тъй като се сваряват бързо и не е препоръчително се слагат в тенджерата). След като сме прибавили ябълките към останалата част, кипваме за кратко и сервираме.

Можем да го консумираме топъл или студен.

ПРОДУКТИ :

18 сушени кайсии - 18 сушени сливи - 4 круши - 4 ябълки - 200 г. стафиди - 2 пръчици канела - ¼ вода - ¼ червено вино - 150 г. захар.

Круши с шоколад

Време за приготвяне: 8 минути

Клапан на положение 1

ПОДГОТОВКА :

Обелете и нарежете крушите на половинки и почистете сърцевината им. Сложете ги в тенджерата и ги поръсете добре със захар. Добавете една чаша вода. Затворете тенджерата и варете около 6-8 минути.

В малка тенджерка сложете сока от крушите, коняка и шоколада. Натрошете го добре и когато е достатъчно топъл, сипете го върху крушите.

ПРОДУКТИ :

6 круши - супени лъжици коняк - 120 грама разтопен шоколад и 4 супени лъжици захар.

