



**КНИГА РЕЦЕПТОВ**  
ДЛЯ ТОСТЕРА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО

# ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY!

Кухонная техника GALAXY - это компактные, но при этом мощные приборы, которые помогут с легкостью приготовить блюда по разнообразным рецептам.

## СОДЕРЖАНИЕ

Брускетта с маслинами, томатами черри и сыром фета . . . . .	3
Испанская закуска «Тапас» . . . . .	3
Тосты с семгой и авокадо . . . . .	4
Сырные тосты с креветками . . . . .	4
Кростини с сыром бри, гранатом и грецкими орехами. . . . .	5
Воздушная яичница на тостах . . . . .	5
Вьетнамский сэндвич «Бан Ми» . . . . .	6
Итальянский панини . . . . .	6
Банановый сэндвич . . . . .	7
Тост с яблоком и сливочным сыром . . . . .	7

# БРУСКЕТТА С МАСЛИНАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СЫРОМ ФЕТА

## Ингредиенты:

- 6 ломтиков хлеба
- 2 зубчика чеснока
- 5 ст.л. оливкового масла
- Сыр фета
- 1 банка маслин без косточек
- 6 томатов черри
- 1 пучок зеленого лука
- Черный молотый перец по вкусу

## Приготовление:

Маслины нарезаем тонкими кружочками, мелко рубим зеленый лук. Смешиваем фету, маслины и лук, перчим по вкусу. Томаты черри разрезаем на половинки и обжариваем на оливковом масле. Ломтики хлеба подсушиваем в тостере, затем натираем чесноком и слегка сбрызгиваем оливковым маслом. Намазываем получившиеся гренки смесью феты, лука и маслин и выкладываем обжаренные половинки черри.

# ИСПАНСКАЯ ЗАКУСКА «ТАПАС»

## Ингредиенты:

- 5 тостов
- 100 г салями
- 100 г хумуса
- Зелень по вкусу

## Приготовление:

При помощи тостера готовим тосты, придав им желаемую степень прожарки. Салями нарезаем соломкой. Намазываем хумус на ломтики хлеба, сверху выкладываем салями и украшаем зеленью (по вкусу).

# ТОСТЫ С СЕМГОЙ И АВОКАДО

## Ингредиенты:

- 120 г филе семги
- 4 ломтика ржаного хлеба
- 2 ст. ложки сливочного масла
- ½ авокадо
- 100 г твердого сыра
- Сок 1 лимона
- Перец белый молотый

## Приготовление:

Авокадо очистите, филе семги и авокадо нарежьте ломтиками. Ломтики хлеба зажарьте в тостере. Сливочное масло растопите и смажьте ломтики хлеба. При подаче тосты выложите на листья салата, сверху положите ломтики рыбы и авокадо. Сбрызните соком лимона, посыпьте перцем и тертым сыром. Отправьте в духовку на 1-2 минуты, пока сыр не расплавится. При подаче оформите зеленью.

# СЫРНЫЕ ТОСТЫ С КРЕВЕТКАМИ

## Ингредиенты:

- 50 г сливочного масла
- 5 ст.л. густых сливок
- Листья салата
- 1 репчатый лук
- 2 помидора
- 100 г твердого сыра
- 4 ломтика белого хлеба
- 1 ч.л. молотой куркумы
- Соль, черный молотый перец по вкусу

## Приготовление:

Креветки очистить. Лук и помидоры мелко порубить, обжарить на масле, добавить креветки, сливки, соль, перец и куркуму, прогреть 2-3 минуты. Хлеб подсушить в тостере, уложить на каждый тост креветочную смесь, затем листья салата, нарезанные соломкой, сверху накрыть ломтиком сыра. Запекать в духовке при 220°C, пока сыр не расплавится.

# КРОСТИНИ\* С СЫРОМ БРИ, ГРАНАТОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

## Ингредиенты:

- 1 багет
- 200 г сыра бри
- 50 г грецких орехов
- 1 гранат
- 100 г сливочного масла
- 2 ст.л. сахара
- 1 ст.л. растительного масла

## Приготовление:

Багет порежьте на тонкие кусочки и подсушите в тостере. Растопите половину сливочного масла и смажьте каждый ломтик багета. Орехи нарежьте крупными кусочками. В сковороду добавьте оставшееся масло и сахар, растопите на среднем огне. Добавьте грецкие орехи, перемешайте и готовьте, примерно, 1-2 минуты, чтобы они покрылись карамелью. Сыр бри очистите от корочки, нарежьте тонкими полосками и уложите на румяные грецки. Отправьте в горячую духовку на 3-4 минуты до расплавления сыра. Сверху украсьте кростини грецкими орехами и зернами граната.

*\*Один из видов традиционной итальянской закуски*

# ВОЗДУШНАЯ ЯИЧНИЦА НА ТОСТАХ

## Ингредиенты:

- 2 тоста
- 2 яйца
- 10 г сливочного масла
- 50 г твердого сыра
- Соль, черный молотый перец по вкусу
- Зелень для подачи

## Приготовление:

Ломтики хлеба зажарить в тостере. Отделить яичные белки от желтков, белки посолить, поперчить и взбить в устойчивую пену. Выложить белковую массу на хлеб и сделать ложкой углубления. Поставить хлеб со взбитыми белками в разогретую до 180 градусов духовку на 3 минуты. Достать противень. Выложить в углубления в белках желтки. По желанию можно посыпать сыром, добавить по кусочку сливочного масла. Поместить тосты в духовку на самый нижний уровень примерно на 7-10 минут. По готовности украсить сверху свежей зеленью.

# ВЬЕТНАМСКИЙ СЭНДВИЧ «БАН МИ»

## Ингредиенты:

- Хлеб для сэндвичей
- 500 г куриного филе
- Корень имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 2 ч.л. меда
- 1-2 ст.л. соевого соуса
- 1 ст.л. рыбного соуса
- 4 ст.л. майонеза
- 2 ст.л. соуса чили
- ½ красного лука
- 1 огурец
- 1 острый перец
- Растительное масло
- 200 г моркови по-корейски
- 2-3 веточки кориандра

## Приготовление:

Нарежьте куриное филе полосками толщиной примерно 2-2,5 сантиметра. Поместите кусочки филе в миску. Добавьте натертый на мелкой терке корень имбиря, мелко нарезанные зубчики чеснока, мед, 1 ст.л. соевого соуса, перемешайте и оставьте на 30 минут. Смешайте майонез с соусом чили. Нарежьте полукольцами лук, а огурец и острый перец – тонкими пластинками. На сильном огне, в небольшом количестве растительного масла, обжарьте замаринованное куриное филе 7-10 минут до готовности. Ломтики хлеба для сэндвичей зажарьте в тостере, смажьте смесью соуса чили и майонеза. Слойми уложите начинку: обжаренное куриное филе, немного моркови по-корейски, ломтик огурца, немного лука, несколько кусочков чили, немного кориандра или зелени по вкусу. Сверху накройте вторым ломтиком хлеба и скрепите сэндвич шпажкой.

# ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНИНИ\*

## Ингредиенты:

- 8 тостов
- 50 г сливочного масла
- 100 г сыра
- 400 г мясных деликатесов (колбаса, ветчина и пр.)
- 1 банка маслин и оливок без косточки
- 50 г каперсов
- 1 стебель сельдерея
- 1 запеченный болгарский перец
- 1 ст.л. винного уксуса
- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- Соль, перец по вкусу

## Приготовление:

Измельчите маслины, оливки, каперсы, овощи и соедините в глубокой чаше. Добавьте оливковое масло, винный уксус, соль и перец. Перемешайте. Нарежьте тонкими ломтиками мясные деликатесы и сыр. Ломтики хлеба зажарьте в тостере. Сливочное масло растопите. Половину хлеба смажьте сливочным маслом и выложите овощной салат. Сверху выложите сыр, затем мясные деликатесы и снова сыр. Накройте ломтиком хлеба. Тосты подавайте горячими.

**\*Итальянская горячая булочка с начинкой**

# БАНАНОВЫЙ СЭНДВИЧ

## Ингредиенты:

- Хлеб для сэндвичей
- 1 банан
- Арахисовое масло
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара

## Приготовление:

Ломтики хлеба подсушите в тостере. Бананы очистите, нарежьте тонкими ломтиками. Расплавьте сливочное масло, добавьте сахар и подогревайте до растворения. В разогретую массу выложите ломтики банана, обжарьте, пока банан не карамелизуется. Тосты смажьте арахисовым маслом, выложите ломтики банана и накройте вторым ломтиком хлеба.

# ТОСТ С ЯБЛОКОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

## Ингредиенты:

- 6 круглых тостов
- 40 г сливочного масла
- 1 яблоко
- 25 мл лимонного сока
- 20 мл апельсинового сока
- 50 г сливочного сыра
- 1 ст.л. цедры апельсина
- 1 ч.л. корицы
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 200 г клубники
- Листья мяты
- 2 ст.л. сахарной пудры

## Приготовление:

Для начинки очистите яблоко и порежьте его кубиками. Разогрейте 1 столовую ложку масла на сковороде, добавьте нарезанное яблоко, 20 мл лимонного и весь апельсиновый сок и потомите яблочные кубики до мягкости. Откиньте кубики на дуршлаг, затем смешайте их с размягченным сливочным сыром, апельсиновой цедрой и щепоткой корицы. Ломтики хлеба зажарьте в тостере, распределите начинку на одной половине тостов и сверху накройте второй половиной.

Отложите несколько ягод клубники для украшения, остальные пюрируйте вместе с сахарной пудрой и 1 чайной ложкой лимонного сока. Полученную клубничную массу распределите на дне тарелки. Выложите сверху горячий тост. Украсьте отложенными ягодами клубники и листиками мяты.



[GALAXY-TECS.RU](http://GALAXY-TECS.RU)