МИНИ-ПЕЧЬ

EO-1600

GARLYN



Лучшие рецепты


Ещё больше вкусных
и полезных рецептов
на сайте garlyn.ru

GARLYN

МИНИ-ПЕЧЬ

EO-1600

- 3 режима работы
- Выбор температуры и времени
- Объём камеры 33 литра
- Гриль
- Приготовление на вертеле
- Специальное антипригарное покрытие
- Металлический корпус
- Подсветка камеры
- Таймер до 60 минут



КОМПЛЕКТАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ:

Мини-печь . . . . . 1 шт.

Поддон для крошек . . . . . 1 шт.

Вертел . . . . . 1 шт.

Решетка для гриля . . . . . 1 шт.

Противень . . . . . 1 шт.

Ручка для снятия противня/решетки . . . . . 1 шт.

Ручка для снятия вертела . . . . . 1 шт.

Руководство пользователя . . . . . 1 шт.

Краткая инструкция пользователя . 1 шт.

Гарантийный талон . . . . . 1 шт.

ОСОБЕННОСТИ:

РАСШИРЕННЫЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ

Мини-печь объёмом 33 литра позволяет приготовить самые разнообразные блюда – от лёгких тостов до запекания блюд из мяса и сложной выпечки, а также подходит для большой семьи.

3 РЕЖИМА РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Используйте необходимый режим нагрева в зависимости от кулинарной задачи. Работа только верхних нагревательных элементов подойдёт для стейков, свиных отбивных, птицы и рыбы, только нижних – для выпечки тортов, пирогов, печенья, комбинированный вариант используется для поджаривания хлеба, пиццы, кексов.

ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ БЕЗ ПЕРЕСУШИВАНИЯ И ПОДГОРАНИЯ

Благодаря регулировке температуры в широком диапазоне от 60 до 250 °C можно готовить по собственным рецептам и экспериментировать с новыми с полной уверенностью в отличном результате.

ТАЙМЕР ДО 60 МИНУТ

Устанавливайте время приготовления от 0 до 60 минут. По окончании выбранного времени мини-печь автоматически выключится со звуковым сигналом.

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вертел, противень и решётка для гриля поставляются уже в комплекте с мини-печью, а для максимального контроля над процессом готовки печь оснащена приятной подсветкой.

GARLYN — современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первоклассное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.







НАША МИССИЯ:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.
Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.

НАША ЦЕЛЬ:

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.







ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ — ЭТО:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первоклассное гарантийное и сервисное обслуживание



Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



Варочная панель H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- Сенсорное управление
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Функция автоотключения



Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 режимов мощности/температуры приготовления
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Защита от перегрева
- Отключение звуковых сигналов



Кухонная машина S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг — чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



Кухонная машина S-500

- Функционал 5 в 1:
  - Планетарный миксер
  - Стационарный блендер
  - Мясорубка
  - Овощерезка
  - Тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



Электрогриль GL-200

- 7 автопрограмм приготовления
- Регулировка степени прожарки
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН — равномерный нагрев и прожарка
- Мощность 2000 Вт
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
  - Соковыжималка
  - Овощерезка
  - Сорбетница
- 8 автопрограмм приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



Шнековая соковыжималка J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок – фирменная система M-Pro



Блендер погружной HB-310

- 3 в 1: измельчение, блендирование, взбивание
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Плавная регулировка скорости
- Турбо-режим
- Скорость до 16 000 об/мин
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер погружной HB-320

- Функционал 9 в 1 — максимальная комплектация
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Чаша объёмом 2 литра
- Скорость до 16 000 об/мин
- Функция нарезки кубиками
- Приготовление пюре и замес теста
- Автоматическая тёрка и шинковка
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер стационарный X-2000

- Кувшин из эко-стекла со съёмным дном
- Мощность 3000 Вт
- Плавная регулировка скорости
- Автопрограммы: смузи, колка льда, быстрая очистка
- Объём кувшина 1,75 л
- Добавление ингредиентов через крышку
- Кофемолка и дорожные бутылки в комплекте



Тостеры
TR-200/TR-350

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



Кухонные весы
W-01

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:

  - граммы
  - фунты
  - унции
  - килограммы
  - миллилитры

- Функция тарирования



Кухонные весы
W-02

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объёма жидкостей

GARLYN



Вакуумный упаковщик V-400

- Сохранение свежести и пользы продуктов
- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулировка скорости откачки воздуха
- Мощность 110 Вт
- Пакеты и рулон в комплекте



Вакуумный упаковщик V-800

- 2в1: упаковка/взвешивание
- Скорость всасывания до 12,3 л/мин
- Весы до 2 кг
- 2 уровня давления
- Сенсорная панель управления
- Для сухих и влажных продуктов
- Нож для разрезания пакетов в комплекте
- Защитный съемный поддон для капель
- Возможность вакуумирования в контейнерах



Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объём камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



Сушилка для овощей и фруктов D-09

- Максимальная комплектация:
  - 6 поддонов для сушки
  - 6 поддонов для пастилы
  - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
  - 10 уровней для сушки
  - 10 поддонов для пастилы
  - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 2 типа подключения: к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



Кофемолка CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



Кофемашина L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



Кофеварка L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром для молока
- Информативная панель управления с удобной индикацией



Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объёма порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объёма порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Кофемолка CG-02 Pro

- 31 степень помола
- Мощность 300 Вт
- Вместительный контейнер для зёрен - 320 г
- Регулировка порции
- Сенсорная панель управления
- Режим чашки и режим рожка



Электрочайник K-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: встроенный термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Съёмная крышка
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объёма порции
- Быстрое кипячение выбранного объёма
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объёма порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте



Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



Мультиварка MR-Duo 5

- 2 раздельные чаши по 1,5 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 часов



Мультиварка MR-Duo 10

- 2 раздельные чаши по 2,4 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Съёмные внутренние крышки



Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



Мультиварка MR-Solo 3

- 11 автоматических программ
- Объём чаши - 3 л
- Антипригарное покрытие Daikin®
- GARLYN ШЕФ - авторский режим с персональными настройками
- Изменение температуры и времени в процессе приготовления
- Отложенный старт - до 24 часов
- Автоподогрев с возможностью предварительного отключения
- Защита от перегрева
- Компактный корпус
- Подходит для приготовления детского питания



Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
  - Мясорубка
  - Овощерезка
  - Соковыжималка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



Мясорубка MG-3000

- Функционал 2 в 1:
  - Мясорубка
  - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок – встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



Хлебопечь BR-2000

- 25 автопрограмм
- Функция Garlyn ШЕФ
- Мощность 850 Вт
- 2 лопатки-тестомесителя для замешивания
- Выпечка до 1500 г
- Приготовление горячих блюд, напитков и десертов
- Диспенсер для добавок
- Автоподогрев до 60 минут
- Таймер отсрочки старта до 15 часов
- Сенсорная панель управления и встроенный дисплей



Вытяжка встраиваемая кухонная CH-50

- Производительность 750 м3/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла
- Моющийся съемный пятислойный жироулавливающий фильтр



Вытяжка наклонная кухонная CH-60

- Производительность 750 м3/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- Плавный автоматический подъем / опускание
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла



Вертикальный беспроводной пылесос M-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



Паровая швабра PM-1300

- 3в1: паровая швабра + пароочиститель + отпариватель
- Мощность 1300 Вт
- Нагрев воды за 30 секунд
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Регулировка интенсивности подачи пара (3 режима на выбор)
- Очистка труднодоступных мест
- Полный набор аксессуаров в комплекте



Робот-пылесос SR-800 Pro Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Функция самоочистки
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Емкость аккумулятора 5200 мА*ч
- Управление со смартфона
- Сохранение до 5 карт и функция зонирования
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание



Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования



Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объёмом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт
-



Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокапельная система



Пароочиститель ST-05

- Давление 5 бар
- Мощность нагревателя 1200 Вт
- Скорость подачи воды – 25 ± 5 г/мин
- Расширенный комплект насадок
- Компактный размер
- Двойная защита от перегрева и избыточного давления



Робот-мойщик окон MaxClean

- Подвижный чистящий блок — имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па — максимально надёжное крепление к поверхности



Робот-мойщик окон TwinClean

- 2в1: сухая и влажная очистка
- Автоподача жидкости
- Управление со смартфона
- 4 режима уборки



Кофе GARLYN

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ ПО СВОЕМУ ВКУСУ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!

НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ



- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

*NESPRESSO® и НЕСПРЕССО® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML

Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля

Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада



КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНЫЙ В ЗЁРНАХ



- Регион происхождения: Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5
- Плотность 4 из 5

GARLYN
Quattro Arabica

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

1000 г **250 г**

ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОФЕМАШИНУ GARLYN L1000

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя
- Помол: средне-мелкий

GARLYN
Espresso Chiaro

Сорт: высший.
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.
Приготовлено из смеси зёрен
из Бразилии [50%] и Вьетнама [50%]

250 г



ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОФЕВАРКУ GARLYN L70

ОГЛАВЛЕНИЕ

ХЛЕБ

Домашний хлеб с хрустящей корочкой ... 34
Полезный хлеб из муки зелёной гречки ... 35
Хлебная косичка с моцареллой и песто ... 36

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Пирог с вареньем ... 39
Сдобные булочки с сухофруктами ... 40
Маффины с яблоком, специями и овсянкой ... 41
Песочное печенье из лимонного теста ... 42
Кекс с ягодами ... 43
Синнабоны ... 44

ДЕСЕРТЫ

Банановый десерт ... 46
Груша запечёная с мёдом и орехами 47

ПИЦЦА

Пицца Маргарита ... 49
Летняя пицца с рикоттой ... 50
Неаполитанская пицца ... 51

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельная запеканка с помидорами ... 53
Шашлычки из шампиньонов ... 54
Сибас на гриле ... 55
Запечённая курица с грибами и сыром ... 56
Курица с картофелем по-французски ... 57
Свинина с лимоном и грушами ... 58
Курица гриль на вертеле ... 59
Утка в глазури из бальзамического соуса ... 60
Камбала с луком и сметаной ... 61
Минтай с петрушкой ... 62
Шашлык из свинины в томатном соусе ... 63
Картофельные котлеты ... 64
Мини-запеканки с макаронами ... 65
Запечённые фаршированные перцы в сметанно-томатном соусе ... 66
Лазанья со шпинатом ... 68
Красная рыба с апельсинами и чесноком ... 69
Креветки в чесночно-лимонном соусе ... 70

ЗАКУСКИ

Баклажаны с сыром фета ... 72
Запечённый камамбер с сухариками 73
Стрипсы в панировочных сухарях ... 74
Цветная капуста с сулугуни ... 75
Мини-веллингтон с говядиной ... 76
Галета с баклажанами и помидорами ... 77

ХЛЕБ



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:	1000 г	1250 г	1500 г
Вода	360 мл	450 мл	540 мл
Соль	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар	1 ч.л	1 ½ ч.л	2 ч.л
Масло растительное	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная	600 г	750 г	900 г
Дрожжи	12 г	15 г	18 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте сухие дрожжи с мукой.

2. Налейте в глубокую чашу воду температурой 30°С, добавьте соль и сахар.

3. Всыпьте в воду муку и дрожжи, вымесите тесто, а затем добавьте растительное масло. Оставьте тесто под полотенцем в теплом месте, чтобы оно поднялось. Помесите ещё раз, чтобы убрать лишний воздух.

4. Сформируйте каравай. Выложите его на смазанный маслом противень и сделайте сверху поперечные разрезы. Оставьте на 20 минут, чтобы оно немного поднялось. Затем поместите противень в разогретую до 200°С печь на 30 минут. Приятного аппетита!



ПОЛЕЗНЫЙ ХЛЕБ ИЗ МУКИ ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблочное пюре . . . . . 150 г

Яйца СО . . . . . 2 шт.

Мука зелёной гречки . . . . . 130 г

Семена льна грубого помола . . .10 г

Специи
(чеснок, паприка, перец) . . по вкусу

Морская соль . . . . . 3 г

Разрыхлитель . . . . . 6 г

Семечки кунжута . . . . . по вкусу

Сливочное
или кокосовое масло . . . . . .10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте все сухие ингредиенты.

2. В отдельной чашке взбейте яйца с яблочным пюре. Смесь должна увеличиться минимум в два раза. Взбивать можно венчиком или погружным блендером.
Если у вас нет яблочного пюре, его можно заменить на яблоки. Измельчите свежие яблоки без кожуры при помощи блендера в течение 40 секунд, а затем смешайте полученное пюре с яйцами при помощи венчика.

3. Добавьте сухие ингредиенты к жидким и тщательно перемешайте. При использовании свежих яблок тесто будет густым. Если за основу Вы брали пюре, тесто будет более жидким и ровным.

4. Смажьте форму для выпекания маслом и выложите тесто. Распределите аккуратно лопаткой. Сверху посыпьте семенами льна или кунжутом.

5. В разогретую до 170°С мини-печь установите решетку и поставьте форму с тестом. Выпекайте в течение 40-45 минут.

6. По готовности оставьте отдыхать буханку в выключенной духовке. Приятного аппетита!



ХЛЕБНАЯ КОСИЧКА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

Дрожжи. . . . . .7 г

Сахар. . . . . 1 ст.л

Мука. . . . . 280 г

Масло оливковое. . . . . 30 мл

Моцарелла. . . . . 100 г

Молоко . . . . . .160 мл

Соль. . . . . по вкусу

Кунжут . . . . . для посыпки

Для песто:

Свежий базилик . . . . . 100 г

Оливковое масло. . . . . .150 мл

Кедровые орешки . . . . . 50 г

Соль. . . . . по вкусу

Чеснок. . . . . .2 зубчика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте в миске слегка подогретое молоко, сахар и соль.

2. В отдельную ёмкость просейте муку, добавьте дрожжи, полученную смесь введите небольшими порциями в молоко. Замесите тесто. Добавьте растительное масло и вымешивайте пока тесто не станет гладким и не будет прилипать к рукам.

3. Накройте тесто пищевой пленкой, укутайте в полотенце и уберите на 1 час в тёплое место.

4. Помытые и высушенные листья базилика немного измельчите в блендере, затем добавьте оливковое масло, орехи, соль и чеснок. Ещё раз измельчите до однородности.

5. Натрите сыр на крупной терке.

6. Посыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто в тонкий прямоугольник. Покройте его соусом песто и посыпьте моцареллой.

7. Сверните тесто в рулет по длинной стороне и разрежьте на две одинаковые части. Затем разрежьте их вдоль, не дорезая 2 см, и переплетите получившиеся части в косички.

8. Выпекайте в разогретой мини-печи при 180-190°С около 30-35 минут. Приятного аппетита!



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА



ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Маргарин . . . . . 100 г

Яичный желток . . . . . 3 шт.

Растительное масло . . . . . 5 мл

Сахар . . . . . 100 г

Соль . . . . . щепотка

Разрыхлитель . . . . . ½ ч. л

Мука . . . . . 250 г

Варенье . . . . . 300 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Просейте муку, смешайте её с сахаром и солью. В полученную смесь добавьте яичные желтки и нарубленное сливочное масло, а затем всё перемешайте, чтобы получилось тесто.

2. Тщательно вымесите его на столе, после уберите в холодильник на 30 минут. Мини-печь разогрейте до 200°С.

3. Тесто раскатайте в пласт толщиной в 2-3 см. Отрежьте от него третью часть и отложите в сторону. Смажьте растительным маслом круглую форму для выпечки. Выложите в неё пласт теста большого размера, сформировав бортики, сверху распределите варенье.

4. Из оставшегося теста нарежьте полоски. Украсьте ими корж с вареньем. Поставьте пирог выпекаться на 35 минут, остудите и подавайте к чаю. Приятного аппетита!



СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ С СУХОФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука. . . . . 700 г

Растительное масло . . . . . 80 мл

Белок. . . . . 2 шт.

Сухие дрожжи. . . . . 1 ч.л

Соль. . . . . 0,5 ч.л

Тёплое молоко . . . . . 300 мл

Курага . . . . . 100 г

Изюм . . . . . 50 г

Сливочное масло . . . . . 100 г

Желток . . . . . 2 шт.

Сахар. . . . . 100 г

Сахарная пудра для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тёплое молоко перелейте в глубокую посуду. Добавьте дрожжи и соль. Перемешайте.

2. Затем добавьте растительное масло и яичные белки. Также хорошо перемешайте. В жидкую массу добавьте муку и замесите тесто. Оставьте в тёплом месте на 1 час.

3. Подошедшее тесто переложите на рабочий стол и разделите на 8-10 равных кусков.

4. Скатайте эти кусочки теста в шарики. Накройте полотенцем и дайте постоять 5 минут. Раскатайте куски теста толщиной 2 мм.

5. Смажьте верхнюю часть теста размягчённым сливочным маслом с сахаром. Посыпьте немного измельчёнными сухофруктами.

6. Скатайте в рулет. Склейте края. Сделайте по всей длине рулета надрез по центру, не доходя до одного края. Скрутите в жгут и сверните булочку в форме "улитки".

7. Переложите булочки на противень, застеленный бумагой и смажьте желтком.

8. Отправьте в мини-печь, разогретую до 180°С на 20-25 минут. Готовые и остывшие булочки украсьте сахарной пудрой. Приятного аппетита!



МАФФИНЫ С ЯБЛОКОМ, СПЕЦИЯМИ И ОВСЯНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука . . . . . 250 г
- Сахар . . . . . 2 ст.л
- Разрыхлитель . . . . . 2 ч.л
- Молотая корица . . . . . ¼ ч.л
- Сода . . . . . 1 ч.л
- Молотый имбирь . . . . . ¼ ч.л
- Соль . . . . . ¼ ч.л
- Кефир . . . . . 120 мл
- Виноградное масло . . . . . 55 мл
- Яблочное пюре . . . . . 130 г
- Яичный белок . . . . . 2 шт.
- Овсяные хлопья . . . . . 30 г
- Сахар бурый . . . . . 55 г
- Сливочное масло . . . . . 30 г
- Имбирные цукаты . . . . . 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Слегка смажьте маслом и посыпьте мукой форму для выпекания.

2. Смешайте венчиком 215 г муки, сахар, разрыхлитель, соду, специи и соль.

3. Отдельно смешайте кефир, яблочное пюре и растительное масло. Добавьте смесь в муку и размешайте.

4. Слегка взбейте два белка, введите их в тесто.

5. Разложите тесто по формочкам.

6. Растопите сливочное масло и смешайте его с овсянкой, сахаром, мелко нарезанными имбирными цукатами и двумя столовыми ложками муки. Щедро посыпьте маффины, немного прижмите.

7. Выпекайте маффины при 175°C примерно 20-25 минут. Приятного аппетита!



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛИМОННОГО ТЕСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливочное масло ..... 225 г

Сахар..... 150 г

Соль морская ..... по вкусу

Цедра и сок половины лимона

Мука..... 480 г

Сода..... ⅓ ч.л

Какао-порошок горький..... 1 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сливочное масло порубите на мелкие кусочки. Смешайте с сахаром и щепоткой соли. Добавьте цедру и лимонный сок.

2. Всыпьте просеянную муку и соду. Быстро замесите однородное песочное тесто холодными руками. Разделите его пополам и к одной половине подмешайте какао. Заверните обе части в пищевую пленку и уберите в холодильник на 15-20 минут.

3. Раскатайте каждый кусок теста в пласт толщиной 5-6 мм. Снова уберите на 5-7 минут в холодильник.

4. Достаньте и смажьте верх белого пласта взбитым яйцом. Сверху выложите шоколадный пласт и прижмите его руками. Сформируйте плотный рулет, заморозьте, а затем нарежьте тонкими ломтиками. По желанию их можно разрезать ещё пополам.

5. Переложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смажьте верх печенья взбитым яйцом. Выпекайте 15 минут при 220°С. Приятного аппетита!



КЕКС С ЯГОДАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца. . . . . 3 шт.

Сахар. . . . . 150 г

Сметана 15% жирности. . . . . 90 г

Мука. . . . . 150 г

Сода. . . . . щепотка

Ягоды любые (чёрная смородина, малина и т.д.) . . . . 150 г

Растительное масло . . . . . 1 ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте яйца и сахар до увеличения объёма.

2. Добавьте сметану и тщательно перемешайте.

3. Добавьте муку к смеси и снова перемешайте.

4. Загасите соду лимонным соком и добавьте её к тесту.

5. Добавьте ягоды, масло и тщательно перемешайте. Залейте тесто в форму и запекайте в течение 30-35 минут при 180°C. Приятного аппетита!



СИННАБОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слоёное тесто. . . . . 400 г

Сливочное масло . . . . . 30 г

Светло-коричневый
сахарный песок . . . . . 30 г

Молотая корица . . . . . .10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Растопите сливочное масло.

2. Добавьте сахар и корицу и все перемешайте.

3. Тесто разморозьте и раскатайте в пласт. Намажьте его смесью из корицы и масла. Заверните в плотный рулет.

4. Порежьте рулет на 12 кусочков. Выложите булочки в форму для запекания.

5. Выпекайте в заранее разогретой до 180°С печи 25-30 минут до золотистого цвета. Приятного аппетита!



ДЕСЕРТЫ



БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бананы ..... 5 шт.

Лимон .....1 шт.

Сахар коричневый. .....3 ст.л

Ванильное мороженое . . 300-400 г

Грецкие орехи. ..... 80 г

Карамель ..... 25 г

Масло сливочное .....10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Противень смажьте сливочным маслом.

2. Бананы разрежьте поперек и выложите на противень срезом вверх.

3. Натрите цедру лимона на мелкой тёрке и посыпьте ею бананы.

4. Сок лимона выдавите и распределите равномерно на бананы. Верх бананов слегка присыпьте сахаром.

5. Разогрейте печь до 160°С и поставьте противень с бананами на 10 минут на режим "нижний и верхний нагрев".
Готовые бананы подавайте с мороженым. Приятного аппетита!



ГРУША ЗАПЕЧЁНАЯ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Груша. . . . . 3 шт.

Мёд . . . . . 3 ст.л

Орехи грецкие . . . . . 80 г

Корица . . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Измельчите грецкие орехи при помощи блендера или измельчителя.

2. Груши тщательно помойте и оботрите. Разрежьте каждую из них на 4 части, удалите семенную коробочку и части хвостика. Форму для выпечки застелите фольгой. Плотно друг к дружке выложите дольки груши.

3. Сверху посыпьте корицей. Распределите мёд по всем кусочкам груш.

4. Измельченные грецкие орехи посыпьте сверху.

5. Отправьте груши с мёдом и орехами в разогретую до 200°С печь. Выпекайте фрукты в течение 15 минут, контролируйте процесс через окошко.
В зависимости от зрелости и сорта груши могут быть готовы раньше.
Приятного аппетита!



ПИЦЦА



ПИЦЦА МАРГАРИТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука. . . . . 250 г

Соль. . . . . 20 г

Вода. . . . . 125 мл

Масло оливковое. . . . . 70 мл

Дрожжи свежие . . . . . 4 г

Томаты в собственном соку . . 150 г

Чёрный перец,
базилик, орегано . . . . . по вкусу

Сыр моцарелла . . . . . 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовьте тесто. Растворите дрожжи в воде, добавьте 10 г соли, 30 мл оливкового масла и 200-250 г муки. Вымесите однородное и гладкое тесто. Накройте полотенцем и оставьте на 1 час. Затем сделайте обминку и оставьте ещё на 3 часа.

2. Для соуса разомните помидоры вилкой, добавьте 40 мл оливкового масла, 10 г соли, чёрный молотый перец, сухой орегано и свежий базилик. Перемешайте.

3. Для начинки порвите моцареллу руками на некрупные кусочки. Раскатайте тесто и перенесите его на противень, припылённый мукой. Тесто смажьте соусом, выпекайте 10 минут при температуре 240-250°С. Затем добавьте сыр и поставьте в мини-печь ещё на 3-4 минуты.

4. При подаче полейте пиццу оливковым маслом и украсьте базиликом.
Приятного аппетита!



ЛЕТНЯЯ ПИЦЦА С РИКОТТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто для пиццы. . . . . 400 г

Для начинки:

Оливковое масло. . . . . 5 ст.л

Рикотта . . . . . 2 стакана

Итальянские приправы . . . . . 1 ч.л

Соль, перец . . . . . по вкусу

Тонко нарезанная ветчина. . . . 120 г

Лук-шалот. . . . . 1 шт.

Красный винный уксус. . . . . 2 ст.л

Средние цукини . . . . . 2 шт.

Помидоры черри . . . . . 500 г

Листья базилика для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте печь до 200°C. Смажьте противень одной столовой ложкой масла. Аккуратно растяните тесто до овальной формы и положите на подготовленный противень, прижимая тесто к краям формы.

2. Если тесто пружинит, накройте полиэтиленовой плёнкой и дайте отдохнуть 10 минут, прежде чем снова растянуть. Смажьте тесто ложкой оливкового масла, затем выпекайте до золотистого цвета 12-15 минут.

3. Тем временем взбейте рикотту, 1 ложку оливкового масло, итальянские приправы, соль и перец по вкусу, пока смесь не станет воздушной.

4. Распределите смесь рикотты по коржу, оставляя примерно 1 см со всех сторон. Сверху выложите один слой ветчины прошутто. Выпекайте пиццу, пока смесь рикотты не станет золотистой, а края ветчины не станут хрустящими, примерно 10-12 минут.

5. Взбейте лук-шалот, уксус и оставшееся масло, соль и перец по вкусу в небольшой миске. Аккуратно перемешайте кабачки, помидоры с заправкой. Равномерно выложите салатную смесь на пиццу. Украсьте всё базиликом и нарежьте ломтиками. Приятного аппетита!



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

Мука пшеничная. . . . . 330 г

Вода . . . . . 200 мл

Сухие дрожжи. . . . . 5 г

Соль. . . . . ½ ч.л

Масло оливковое. . . . . 2 ст.л

Сахарный песок . . . . . .2 ч.л

Основа для пиццы:

Очищенные томаты . . . . . .300 г

Моцарелла. . . . . .170 г

Свежий базилик . . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для теста в тарелку всыпьте сухие дрожжи, сахар, залейте их тремя столовыми ложками теплой воды и размешайте. Дайте настояться 15 минут. За это время дрожжи активируются.

2. К дрожжам просейте муку с солью. Долейте оставшуюся воду. Руками замесите тесто в однородный мягкий ком.

3. В комке сделайте углубление и налейте в него оливковое масло.

4. Вымешивайте тесто с маслом до однородности и положите в тарелку, накройте пищевой пленкой и настаивайте около часа в теплом месте.

5. Подготовьте соус для пиццы: измельчите томаты в блендере, добавьте ½ ч.л соли.

6. Разогрейте печь до 220°С.

7. Посыпьте рабочую поверхность смесью из муки и манной крупы. Положите на неё тесто и сформируйте шар. Скалкой раскатайте в аккуратную тонкую основу.

8. Равномерно распределите соус по основе, оставляя чистыми 1-2 см по краям. Выложите сыр моцарелла и украсьте несколькими листьями базилика.

9. Поместите пиццу в печь и включите таймер. Через 20-25 минуты пицца будет готова.

10. Переложите на разделочную доску, нарежьте и подавайте. По желанию можно сбрызнуть пиццу оливковым маслом.
Приятного аппетита!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода . . . . . 1,5 л

Картофель . . . . . 10 шт.

Помидоры . . . . . 500 г

Сыр . . . . . 400 г

Пшеничная мука . . . . . ½ стакана

Оливки . . . . . 100 г

Яйцо . . . . . 1 шт.

Оливковое масло . . . . . 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите и отварите картофель в 1,5 л воды в течение 30 минут. Слейте жидкость и сделайте густое пюре. В пюре добавьте яйцо, муку и половину натертого сыра. Картофельную массу хорошо перемешайте.

2. Нарежьте кружочками помидоры и оливки.

3. Противень смажьте оливковым маслом. Мокрыми руками выложите картофельную массу, затем помидоры, оливки и посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте в разогретой до 200°С мини-печи 25 минут.

4. Подавайте слегка остывшей. Приятного аппетита!



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шампиньоны . . . . . 150 г

Соевый соус . . . . . 25 мл

Оливковое масло . . . . . 1 ст.л

Чеснок . . . . . 2 зубчика

Лимонный сок . . . . . 1 ст.л

Перец чили хлопьями . . . . . по вкусу

Молотый чёрный перец . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В герметичный пакет влейте соевый соус. Добавьте оливковое масло и щепотку чёрного перца.

2. Чеснок очистите. Выдавите его через пресс в пакет.

3. Выдавите сок дольки лимона. Добавьте перец чили.

4. Выложите в пакет грибы, завяжите и тщательно встряхните. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на полчаса. Периодически встряхивайте.

5. Распределите грибы на вертеле и отправьте в разогретую до 200°С мини-печь на 15-20 минут. Приятного аппетита!



СИБАС НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сибас ..... 2 шт.

Лимон ..... ½ шт.

Соль..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Почистите рыбу, удалите жабры, аккуратно выпотрошите.

2. Сделайте пару диагональных надрезов на спине с каждой стороны. Смажьте солью и оливковым маслом. Положите внутрь рыбы половину кружочка лимона.

3. Выложите рыбу на смазанную растительным маслом решетку гриля и поставьте в разогретую до 200°С мини-печь на 15 минут. Переверните рыбу, и поставьте обратно ещё на 15 минут, включив режим "Гриль". Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Растительное масло ..... 5 ст.л

Куриное филе ..... 1 кг

Шампиньоны ..... 500 г

Лук репчатый ..... 1 шт.

Сливочное масло ..... 1 ст.л

Куриный бульон ..... 120 мл

Сыр маасдам ..... 120 г

Пряности ..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В отдельной небольшой ёмкости смешайте 4 ст. л. растительного масла с пряностями.

2. Тщательно натрите филе пряной смесью и оставьте мариноваться на 1 час. Грибы нарежьте пластинками, крупную луковицу — мелкими кубиками. Раскалите в сковороде 1 ст. л. растительного масла со сливочным и обжарьте грибы с луком. Натрите сыр на крупной тёрке.

3. Мини-печь разогрейте до 190°С. Замаринованное филе обжарьте на сильном огне до румяной корочки с обеих сторон. В форму для запекания выложите половину грибов равномерным слоем. Добавьте филе, сверху распределите оставшиеся грибы.

4. Аккуратно влейте горячий бульон в форму, посыпьте курицу с грибами тёртым сыром. Запекайте 15-20 минут до образования лёгкой сырной корочки.
Приятного аппетита!



КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе . . . . . 750 г

Картофель . . . . . 800 г

Луковица . . . . . 2 шт.

Твёрдый сыр . . . . . 150 г

Соль, перец . . . . . по вкусу

Майонез . . . . . по вкусу

Растительное масло . . . . . 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу и картофель нарежьте небольшими кусочками, лук — мелкими. Сыр натрите на крупной тёрке. Посыпьте мясо солью, перцем и специями для курицы.

2. Форму для запекания смажьте маслом. Выложите в неё слоями курицу, лук и картофель. Сверху посыпьте сыром и смажьте майонезом.

3. Запекайте примерно 50-55 минут при температуре 180°С.
Приятного аппетита!



СВИНИНА С ЛИМОНОМ И ГРУШАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина . . . . . 1,5 кг

Соль и перец. . . . . по вкусу

Оливковое масло. . . . . 1 ст.л

Лимон . . . . . 1 шт.

Груши . . . . . 3 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо помойте, удалите плёнки и тщательно натрите солью, перцем и маслом. Дайте промариноваться 5-6 часов.

2. После этого по всему периметру куска мяса сделайте глубокие надрезы. Начините их тонкими слайсами груш и немного полейте мясо лимонным соком. Выложите всё это в рукав для запекания, запечатайте его.

3. Выпекайте свинину в мини-печи 1,5 часа при температуре 160°С. За 20 минут до готовности разрежьте пакет, чтобы мясо подрумянилось. Приятного аппетита!



КУРИЦА ГРИЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица. . . . . 1 шт.

Паприка красная молотая . . . . . 1 ч.л

Растительное масло . . . . . 10 мл

Соус терияки. . . . . 10 мл

Чеснок. . . . . 2 зубчика

Лавровый лист . . . . . 2 шт.

Прованские травы,
соль, перец . . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриную тушку промойте в проточной воде и обсушите бумажным полотенцем.

2. Смешайте паприку, соль, приправу, измельчённый лавровый лист и пропущенный через пресс чеснок. Затем добавьте к ним масло и соус терияки. Получившимся маринадом обмажьте курицу со всех сторон, после чего уберите её в холодильник на 5-6 часов.

3. Перед тем как отправить курицу в духовку, зафиксируйте её крылья и ножки кулинарной нитью для того, чтобы тушка пропеклась равномерно.

4. Аккуратно насадите птицу на вертел, проткнув её вдоль туловища. Закрепите с обеих сторон зажимами. Разместите вертел с курицей в мини-печи. Внизу установите противень для сбора жира.

5. Готовьте курицу в два этапа: сначала 35-40 минут в режиме гриля, а затем запекайте её при температуре 200°C ещё час.
Приятного аппетита!



УТКА В ГЛАЗУРИ ИЗ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО СОУСА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Утка ..... 2,5 кг

Соль..... по вкусу

Чеснок..... 5 зубчиков

Лимон средний ..... 1 шт.

Бальзамический уксус ... ½ стакана

Сок лимона ..... 1 шт.

Мёд ..... ¼ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Подготовьте утку. Щедро приправьте её солью снаружи и внутри, положите на доску и начините чесноком и нарезанным на кусочки лимоном. Запечатайте и свяжите ножки вместе.

2. Разогрейте мини-печь до 180°С. Над противнем установите решетку, уложите на неё птицу грудкой вверх и запекайте 1 час. Затем переверните и готовьте ещё 40 минут. Слейте жир из посуды, ещё раз переверните птицу и продолжайте готовить.

3. Для глазури соедините бальзамический уксус и сок лимона и щедро смазывайте этой смесью утку каждые 10 минут на протяжении 40 минут.

4. В отдельной миске соедините мёд и 3 столовые ложки смеси уксуса и лимона. Продолжайте смазывать утку этой смесью каждые 10 минут ещё 40 минут.

5. За 10-15 минут до готовности можете увеличить температуру, чтобы корочка была более хрустящей и румяной.

6. Вытащите мясо из печи и подождите 15 минут. Удалите лимон и чеснок, нарежьте утятину и подавайте к столу. Приятного аппетита!



КАМБАЛА С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Камбала ..... 1,2 кг

Соль..... 1 ч.л

Молотый чёрный перец, специи..... по вкусу

Репчатый лук..... 3 шт.

Сметана .....350 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите и выпотрошите рыбу, удалите голову и плавники, нарежьте порционными кусочками. Промойте, подсушите бумажными полотенцами и натрите солью, перцем и остальными специями.

2. Лук нарежьте небольшими кусочками и выложите примерно ⅔ в форму для запекания. Смажьте половиной сметаны. Сверху поместите рыбу и оставшийся лук. Немного посолите и покройте сметаной.

3. Запекайте примерно 40 минут при температуре 200°C. Приятного аппетита!



МИНТАЙ С ПЕТРУШКОЙ И АПЕЛЬСИНОВОЙ СОЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Апельсин . . . . . 1 шт.

Апельсиновая соль . . . . . 2 ст.л

Петрушка . . . . . 2-3 веточки

Панировочные сухари . . . . . 100 г

Растительное масло . . . . . 5 ст.л

Филе минтая . . . . . 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. С апельсина снимите цедру и измельчите в кухонном комбайне вместе с солью. Зелень нарубите.

2. Примерно две столовые ложки апельсиновой соли смешайте с панировочными сухарями и петрушкой.

3. Форму для запекания смажьте столовой ложкой масла, выложите в неё филе минтая и равномерно покройте его панировкой. Каждый кусочек полейте одной столовой ложкой растительного масла.

4. Выпекайте в мини-печи при температуре 180°С примерно 20-25 минут. Перед подачей оставьте блюдо на 5-10 минут при комнатной температуре.
Приятного аппетита!



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная шея . . . . . 1 кг

Репчатый лук. . . . . 2 шт.

Томатная паста . . . . . 90 г

Столовый уксус 9%. . . . . 30 г

Соль, паприка, кориандр,
сушёный тимьян. . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо помойте и просушите бумажными полотенцами. Нарежьте средними кусочками. Очистите лук от шелухи. Порежьте его кольцами. Помойте и нарежьте овощи для подачи, зелень ополосните холодной водой.

2. Замаринуйте мясо. В глубокой миске смешайте мясо с луком, солью и специями. Добавьте томатную пасту и уксус. Хорошо перемешав и накрыв миску пищевой плёнкой, оставьте на 2 часа мариноваться.

3. Нанизывайте мясо на вертел вперемежку с кольцами лука. Поместите его в мини-печь и готовьте до корочки при температуре 200°С около 20 минут.

4. Подавайте шашлык горячим, на тарелке со свежими овощами и зеленью.
Приятного аппетита!



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лук . . . . . 1 шт.

Картофель . . . . . 4 шт.

Растительное масло . . . . . 1 ч.л

Яйцо. . . . . 1 шт.

Панировочные сухари . . . . . 20 г

Соль, перец . . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Почистите картофель, промойте и натрите на мелкой терке. С лука снимите шелуху и мелко нарежьте.

2. Добавьте его к натёртому картофелю, затем посолите и поперчите ингредиенты, вбейте яйцо и всё тщательно перемешайте.

3. Сформируйте из получившегося фарша котлеты. Выложите их на противень с пекарской бумагой, а потом поставьте блюдо готовиться в разогретую до 230°С мини-печь на 35 минут.

4. Подавайте со сметаной или чесночным соусом.
Приятного аппетита!



МИНИ-ЗАПЕКАНКИ С МАКАРОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Макароны. . . . . 200 г

Колбаса докторская . . . . . 100 г

Яйцо. . . . . 4 шт.

Сыр . . . . . 50 г

Сливочное масло . . . . . 20 г

Соль. . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

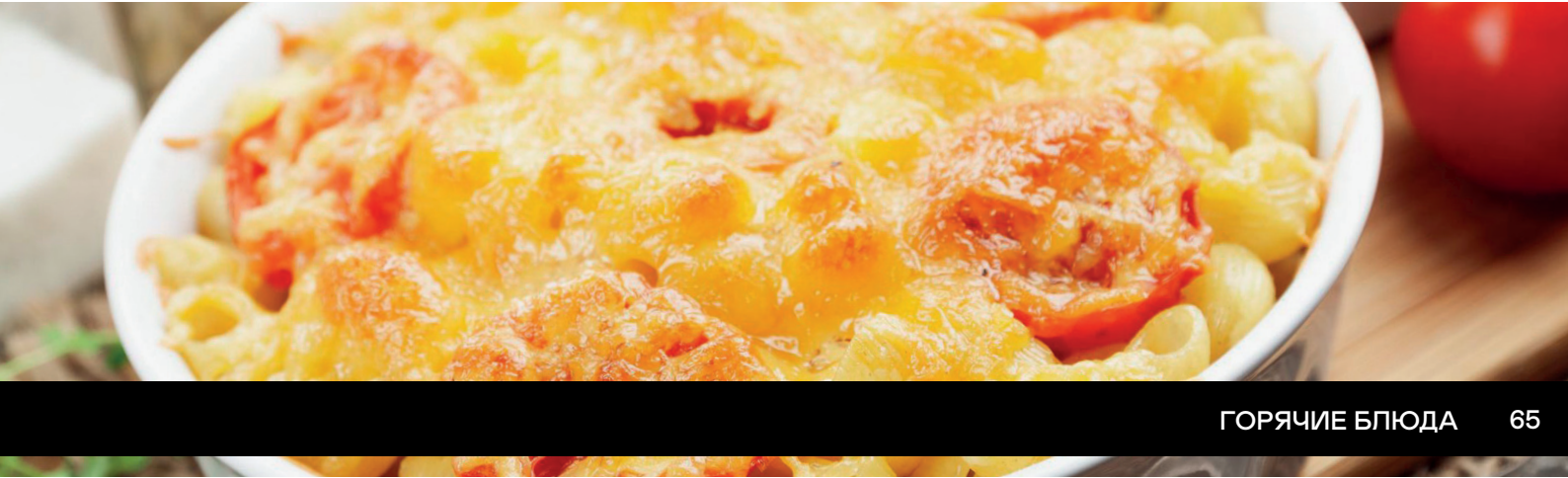
1. Отварите макароны до готовности.

2. В отдельной миске взбейте яйца, добавьте соль.

3. Колбасу нарежьте на мелкие кубики и добавьте к яйцам вместе с макаронами. Все хорошо перемешайте.

4. Смажьте формочки сливочным маслом. Выложите в них массу и посыпьте тертым сыром.

5. Выпекайте в разогретой до 180°С мини-печи около 20 минут. Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ В СМЕТАННО-ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Болгарские перцы.....8-10 шт.
Мясной фарш.....600 г
Рис.....100 г
Лук.....2 шт.
Помидор.....1-2 шт.
Половина пучка укропа и кинзы
Чеснок.....2-3 зубчика
Вода.....100 мл
Соль, перец.....по вкусу

Для соуса:

Сметана.....300 г
Томатная паста.....2 ст.л
Вода.....300 мл
Мука.....1 ст.л
Морковь.....2 шт.
Лук.....2 шт.
Чеснок.....3-4 зубчика
Растительное масло.....3 ст.л
Сливочное масло.....30 г
Сахар.....1 ч.л
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Отварите рис до полуготовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой.

2. В мясной фарш натрите мякоть помидора, зубчики чеснока, нарежьте зелень, добавьте рис, соль, перец – всё перемешайте. Чтобы фарш не был сухим, обязательно влейте в него 100 мл воды и хорошо перемешайте.

3. Перцы промойте и очистите от семян, начините фаршем и уложите в большую форму для запекания с высокими бортами.

4. В сотейнике нагрейте сливочное и растительное масло, обжарьте мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, добавьте натёртую на крупной тёрке морковь и мелко рубленный чеснок, обжаривайте ещё 3-4 минуты.

5. К овощам добавьте томатную пасту, перемешайте. Добавьте сметану с размешанной в ней мукой, влейте воду – всё перемешайте.

6. Добавьте сахар, соль и черный молотый перец по вкусу. Немного прогрейте соус.

7. Равномерно влейте соус в форму с перцами. Он должен закрывать их на половину.

8. Плотно накройте фольгой форму с перцами и поставьте в нагретую до 200°С мини-печь на 1 час. Через час запекания снимите фольгу и оставьте в печи ещё на 20 минут. Приятного аппетита!



ЛАЗАНЬЯ СО ШПИНАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливочное масло ..... 70 г

Мука..... 50 г

Молоко ..... 700 мл

Молотый чёрный перец,
мускатный орех ..... по вкусу

Шпинат .....800 г

Рикотта .....200 г

Листы для лазаньи.....300 г

Пармезан ..... 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В сотейнике растопите 50 г масла. Помешивая венчиком, всыпьте муку и готовьте 1-2 минуты. Влейте молоко и мешайте, пока бешамель не загустеет. Приправьте солью и перцем и готовьте ещё 5 минут. Выньте из соуса лавровый лист.

2. Промойте и порвите руками шпинат, потушите несколько минут в сковороде с оставшимся маслом до мягкости. Откиньте шпинат на дуршлаг и дайте остыть. Затем смешайте его с рикоттой, несколькими ложками соуса бешамель и мускатным орехом.

3. Смажьте маслом форму для запекания. Выложите слоями листы для лазаньи, соус и шпинатную смесь.

4. Последний слой листов для лазаньи смажьте соусом и посыпьте пармезаном. Запекайте 30 минут при температуре 190°С. Приятного аппетита!



КРАСНАЯ РЫБА С АПЕЛЬСИНАМИ И ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе красной рыбы . . . . . 500 г

Апельсин . . . . . 1 шт.

Чеснок. . . . . 3 зубчика

Мята. . . . . 3 веточки

Оливковое масло. . . . . 2 ст.л

Соль, перец . . . . . по вкусу

Лимонный сок. . . . . 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Апельсины залейте кипятком на 10 минут.

2. Натрите кусочки филе смесью соли, перца, масла и сока лимона.

3. Выложите на противень, добавьте кружочки апельсина и листики мяты, присыпьте измельчённым чесноком.

4. Запекайте в разогретой мини-печи 25-30 минут при 120°С.
Приятного аппетита!



КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Креветки коктейльные очищенные ..... 400 г

Картофель ..... 200 г

Лук репчатый ..... 100 г

Чеснок ..... 20 г

Сливки 33% ..... 200 мл

Вода ..... 100 мл

Соль, специи ..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте мини-печь до 250°С.

2. Выложите креветки в один слой в форму для выпечки, смазанную оливковым маслом.

3. Смешайте лимонный сок и все остальные ингредиенты, кроме петрушки. Залейте этой смесью креветки.

4. Выпекайте при 250°С в течение 8-10 минут, пока креветки не будут готовы.

5. Готовые креветки посыпьте свежей петрушкой.
Приятного аппетита!



ЗАКУСКИ



БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ ФЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажаны..... 2 шт.

Сыр фета..... 100 г

Специи ..... по вкусу

Оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрежьте небольшие баклажаны пополам, сделайте надрезы и смажьте оливковым маслом.

2. Посыпьте специями и отправьте в мини-печь на 25 минут при температуре 180°С.

3. Нарежьте ломтиками сыр фета, выложите на баклажаны и запекайте ещё 20 минут.
Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР С СУХАРИКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сыр камамбер . . . . . 1 шт.

Французский багет . . . . . ½ шт.

Розмарин . . . . . 1 веточка

Оливковое масло. . . . . 50 мл

Чеснок. . . . . 1 зубчик

Соль. . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрежьте багет пополам вдоль, а затем каждую половину нарежьте кусочками толщиной около 1 см.

2. Выложите хлеб на противень с бумагой для выпечки. В сыре сделайте небольшие надрезы и положите его в корзиночку из фольги с бумагой для выпечки на дне.

3. Пропустите чеснок через пресс и смажьте им сыр сверху. Посыпьте солью и воткните в сыр веточки розмарина.

4. Сбрызните оливковым маслом сыр и хлеб и отправьте в мини-печь, разогретую до 200°С, на 10 минут.

5. Готовое блюдо сразу подавайте к столу. Приятного аппетита!



СТРИПСЫ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Панировочные сухари ..... 200 г

Куриное филе ..... 250 г

Молоко ..... 150 мл

Сыр ..... 40 г

Соль ..... по вкусу

Рубленая петрушка ..... по вкусу

Оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте панировочные сухари, соль, петрушку и сыр.

2. Порежьте филе на тонкие кусочки, обмакните в молоко, затем в сухари.

3. Выложите мясо на бумагу для выпечки, полейте оливковым маслом и выпекайте 15 минут при температуре 200°С. Приятного аппетита!



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СУЛУГУНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста цветная . . . . . 500 г

Яйца куриные варёные . . . . . 2 шт.

Яйца свежие . . . . . 2 шт.

Сулугуни. . . . . 100 г

Специи . . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мелко порезанные яйца перемешайте с солью и специями.

2. Капусту разделите на соцветия и выложите в форму для запекания.

3. Залейте капусту яичной смесью и посыпьте тёртым сыром.

4. Запекайте при температуре 180°C в течение 40 минут.
Приятного аппетита!



МИНИ-ВЕЛЛИНГТОН С ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слоёное бездрожжевое тесто ..... 500 г

Желток ..... 1 шт.

Вода ..... 1 ст.л

Крупная соль ..... по вкусу

Для начинки:

Говядина бон филе ..... 500 г

Сливочное масло ..... 20 г

Растительное масло ..... 20 мл

Соль ..... 2 ч.л

Чёрный перец ..... 2 ч.л

Луковица ..... 1 шт.

Шампиньоны ..... 300 г

Горчица ..... 1 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мелко нарежьте лук. Грибы промойте, высушите и измельчите.

2. Говядину разрежьте на 12 равных кусков. Посолите и поперчите по вкусу.

3. Обжарьте мясо на растительном и сливочном масле на сильном огне по 1-2 минуты с каждой стороны до румяного цвета. Переложите кусочки мяса на тарелку.

4. В той же сковороде обжарьте лук до золотистого цвета.

5. Добавьте грибы, специи и жарьте пока из грибов не выпарится вся жидкость.

6. Добавьте горчицу, перемешайте и снимите с огня.

7. Слоёное тесто раскатайте в пласт диаметром 30x40 см и нарежьте на 12 равных квадратиков.

8. В середину каждого квадратика выложите 1 столовую ложку грибной начинки и сверху кусочек говядины.

9. Закрепите края и придайте пирожкам прямоугольную форму.

10. Выложите их швом вниз на противень застеленный бумагой для выпечки.

11. Смажьте смесью желтка и воды и посыпьте солью.

12. Выпекайте при температуре 180°C 30-35 минут.

13. Готовые мини-веллингтоны подавайте в тёплом виде. Приятного аппетита!



ГАЛЕТЫ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

Мука. . . . . 320 г

Разрыхлитель . . . . . 5 г

Соль, перец . . . . . по вкусу

Тёплая вода . . . . . 160 мл

Растительное масло . . . . . 60 мл

Для начинки:

Репчатый лук. . . . . 150 г

Баклажаны. . . . . 450 г

Помидоры . . . . . 450 г

Панировочные сухари . . . . . ½ ст.л

Яблочный уксус . . . . . ½ ч.л

Соль. . . . . по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте просеянную муку, соль, перец и разрыхлитель.

2. Добавьте тёплую воду и растительное масло. Замесите тесто и уберите его в холодильник на 20 минут.

3. Нарежьте помидоры, лук и баклажаны кольцами небольшой толщины. Баклажаны посыпьте солью и отложите на 20 минут.

4. Луковые кольца и баклажаны обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

5. Охлажденное тесто разделите на две равные части.

5. Раскатайте первую часть на бумаге для выпечки в тонкую лепешку. В середину насыпьте немного панировочных сухарей. Отступая по 5 сантиметров от краёв, выложите овощи по кругу: баклажан-лук-баклажан-помидор. Сбрызните уксусом.

7. Сложите свободные края по очереди внахлёст. Переложите галету на противень. Повторите весь процесс со второй частью теста.

8. Выпекайте галеты 20-30 минут при 180°С до румяного цвета. Приятного аппетита!



Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для мини-печи EO-1600.

Если Вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту **ok@garlyn.ru**. А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео Ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ВАШИ РЕЦЕПТЫ



Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:



Ещё больше вкусных и полезных
рецептов на сайте **garlyn.ru**

У техники есть 